

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

PREFEITURA DE ITAPEVA
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento
Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 27 DE JUNHO DE 2024**

Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas, para estabelecimentos que realizam o beneficiamento de carnes e produtos cárneos não industriais, no âmbito do Município de Itapeva/SP.

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam o beneficiamento de carnes e produtos cárneos, na forma do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 2º Os estabelecimentos que se encontram em pleno funcionamento, terão o prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data de publicação desta Instrução Normativa, para promover as adequações necessárias ao cumprimento das disposições do Regulamento Técnico.

Art. 3º O descumprimento desta Instrução Normativa constitui infração sanitária sujeita às penalidades previstas na Lei Municipal 4.072, de 13 de dezembro de 2017 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br



PREFEITURA DE ITAPEVA
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento
Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.



Documento assinado digitalmente
HELENA BINI VIEIRA DA SILVA
Data: 27/06/2024 14:25:24-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Helena Bini Vieira da Silva

Médica Veterinária

Responsável Técnica do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.



Documento assinado digitalmente
FABIANY LILYANI GONCALVES SOUZA GUILHERI
Data: 27/06/2024 14:14:43-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Fabiany Lilyani Gonçalves Souza Guilherme

Engenheira Agrônoma

Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

**SILMARA DE
OLIVEIRA GARCEZ
SANTOS:3624334689
7**

Assinado de forma digital por
SILMARA DE OLIVEIRA GARCEZ
SANTOS:36243346897
Dados: 2024.06.27 15:34:34
-03'00"

Silmara de Oliveira Garcez Santos

Secretária Municipal de Agricultura e Abastecimento

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br



PREFEITURA DE ITAPEVA
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento
Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.



ANEXO I

**REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA O
FUNCIONAMENTO DE UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E
PRODUTOS CÁRNEOS NO MUNICÍPIO DE ITAPEVA/SP**

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Objeto e âmbito de aplicação

Art. 1º Esta Instrução Normativa estabelece regras e diretrizes para implementar boas práticas para o funcionamento de unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, tais como, casas de carnes, comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas, açougues de mercearias, minimercados ou supermercados e estabelecimentos afins, sendo que, todos os estabelecimentos devem ser dotados de instalações completas e equipamentos adequados e compatíveis com o volume diário de produção para desossa, manipulação, transformação artesanal e comercialização.

Parágrafo único. Para fins desta Instrução Normativa, entende-se por transformação artesanal/manipulação, o processo de transformação de carne *in natura* sem a utilização de sais de cura, aditivos ou substâncias, que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização.

Art. 2º São considerados produtos de manipulação e/ou transformação artesanal:

- I - almôndega;
- II - hambúrguer;
- III - quibe e cafta;

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br

**PREFEITURA DE ITAPEVA****Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento****Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.**

- IV** - linguiça de carne de frango frescal;
- V** - linguiça de carne suína frescal;
- VI** - linguiça de carne bovina frescal;
- VII** - linguiça mista de carne suína e bovina frescal;
- VIII** - carnes de salga ou defumadas.

§ 1º – Outros processos de beneficiamento de carnes não previstos nesse regulamento poderão ser propostos pelos estabelecimentos ao Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. e serão avaliados com relação à compatibilidade com estrutura, procedimentos, segurança sanitária com vistas à aprovação ou não como processo de beneficiamento de carne não industrial.

§ 2º – Os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) dos Produtos de Origem Animal passíveis de elaboração sob a forma artesanal são regulados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em relação a sua identidade e requisitos de qualidade.

CAPÍTULO II

REGRAS ESPECÍFICAS

Art. 3º A responsabilidade técnica pelo estabelecimento que realiza o beneficiamento de carnes e produtos cárneos não industriais, deve ser exercida por Médico Veterinário, que obedecerá as normativas vigentes.

Parágrafo único. As demais atividades de preparo e tempero de carnes frescas ficam sujeitas à apresentação de certificado de treinamento emitido por entidade de ensino, capacitação ou qualificação profissional, com reconhecimento técnico, nacional ou internacional e adequado aos critérios estabelecidos pelas Secretarias da Saúde e da Agricultura.

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br



PREFEITURA DE ITAPEVA
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento
Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.



CAPÍTULO III
ESTRUTURA FÍSICA

Art. 4º As casas de carnes, comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas, açougues de mercearias, minimercados ou supermercados e estabelecimentos afins, que realizam o beneficiamento de carnes e produtos cárneos não industriais, deverão possuir uma sala exclusiva e adequada, que satisfaça as seguintes condições estruturais básicas:

- I. os pisos deverão:
 - a) apresentar superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras, depressões ou saliências, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização;
 - b) ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
 - c) possuir declividade de, no mínimo, 1,5% (um e meio por cento) e serem dotados de ralos sifonados para escoamento de águas de limpeza, ligados à rede de esgoto, bem como que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;
 - d) ter cor clara.

- II. as paredes deverão:
 - a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
 - b) ser de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2,00m (dois metros), lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;
 - c) ser resistente a impactos;

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br

**PREFEITURA DE ITAPEVA****Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento****Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.**

- d) ter cor clara;
- e) ser de fácil higienização os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros.

III. os forros deverão ser:

- a) de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;
- b) lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade;
- c) revestidos de material impermeável;
- d) vedado o uso de forro de madeira.

IV. as janelas deverão apresentar as seguintes características:

- a) ser construídas de material liso, não absorvente, de fácil limpeza;
- b) ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;
- c) estar providas de telas milimétricas de 2mm, bem ajustadas, confeccionadas em material lavável e instaladas de forma que seja possível a retirada para limpeza;
- d) estar em bom estado de conservação.

V. As portas deverão apresentar as seguintes características:

- a) ser de material liso, não absorvente e de fácil limpeza;
- b) ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;
- c) possuir mecanismos que permitam o fechamento automático;
- d) apresentar barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais na parte inferior.

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br

**PREFEITURA DE ITAPEVA****Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento****Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.**

§ 1º Deverá ser instalado um lavatório para higienização no local de produção, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§ 2º Não será permitido o uso de toalhas de tecido, sendo obrigatório o uso de toalhas de papel não reciclado.

§ 3º As toalhas de papel deverão ser colocadas em porta-toalhas e após utilizadas, deverão ser descartadas em recipientes com tampa acionada por pedal.

§ 4º É proibido depositar aventais sobre mesas e outros equipamentos, bem como, a circulação de funcionários portando aventais em banheiros ou fora das áreas de manipulação.

§ 5º O sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados, deve dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 10°C (dez graus centígrados) no momento da elaboração dos manipulados/artesanais, devendo ser comprovado sempre que solicitado em fiscalização os processos de manutenção e troca dos filtros dos respectivos equipamentos.

Parágrafo único. Não é permitido o uso de equipamentos como climatizador simples ou condicionador de ar dos tipos janela, portátil, split ou quaisquer outros que, tecnicamente, não consigam atingir ou manter a referida temperatura do local de moagem.

Art. 5º As câmaras frias, quando houver, deverão possuir:

I - sistema que minimize a transferência de ar, bem como de contaminantes e umidade, entre as câmaras frias e o ambiente, visando proteção térmica;

II - revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso, resistente e mantido livre de oxidação;

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br

**PREFEITURA DE ITAPEVA****Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento****Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.**

- III - prateleiras confeccionadas com material sanitário;
- IV - estrados de material sanitário, em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou mofo;
- V - porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;
- VI - dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;
- VII - termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;
- VIII - sensor de temperatura do ar interno instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;
- IX - interruptor localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado/desligado.

CAPÍTULO IV EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 6º Os equipamentos dos estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão apresentar dimensões compatíveis com as instalações, com a manipulação e o preparo, ser de uso exclusivo para cada área, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, com manutenção e higienização frequentes e comprovadas por planilhas de controle.

Parágrafo único. Os equipamentos de moagem de carnes devem ser higienizados, quando permanecerem em desuso por tempo superior a 30 minutos ou sempre que se fizer necessário, devendo ser registrado conforme

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br

**PREFEITURA DE ITAPEVA****Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento****Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.**

procedimentos descritos no Procedimento Operacional Padrão - POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Art. 7º Os móveis e utensílios utilizados deverão ser fabricados com material sanitário e mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

Art. 8º No local destinado à transformação deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e dos produtos derivados do processo de transformação.

Parágrafo único. Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ser construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão que garantir a não ocorrência de perdas e de emanações.

Art. 9º Os equipamentos de refrigeração deverão ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas e mantidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimento.

Art. 10 Os recipientes para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis deverão ser de material não absorvente e resistente, que facilitem a limpeza e eliminação do conteúdo e suas estruturas e vedações devem garantir a não ocorrência de vazamentos.

Art. 11 Os equipamentos e utensílios empregados para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis devem ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

**CAPÍTULO V
HIGIENIZAÇÃO**

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br

**PREFEITURA DE ITAPEVA****Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento****Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.**

Art. 12 Os procedimentos de higienização deverão garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de equipamentos, utensílios e produtos adequados.

Art. 13 A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deverá ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada, preferencialmente após o término de toda operação ao final do dia.

Art. 14 Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e/ou com contornos que possam acumular resíduos, como moedores de carne, deverão ser desmontados para que seja possível a higienização adequada pelo menos uma vez ao dia.

Art. 15 Terminada a jornada diária de trabalho, deverá ser imediatamente iniciada a higienização do piso, dos móveis e equipamentos utilizados, e toda a água oriunda da higienização deverá ser eliminada na rede de esgoto, proibido seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

Art. 16 É proibida a utilização de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos, sendo que o uso de panos descartáveis deve ser feito de forma a evitar risco de contaminação cruzada.

Parágrafo único. Os panos de limpeza de superfícies que não entrem em contato direto com alimentos deverão ser lavados em local exclusivo para este fim e separado das áreas de manipulação.

Art. 17 A higienização das lixeiras não deverá ocorrer nas áreas de manipulação e beneficiamento de carnes e deve ser realizada de forma a se evitar contaminação cruzada.

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br

**PREFEITURA DE ITAPEVA****Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento****Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.**

Art. 18 A lavagem das instalações não poderá ser realizada durante a manipulação das carnes.

Art. 19 A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias deverão ser compatíveis com os processos de manipulação e com as propriedades das carnes, superfícies e produtos utilizados, com o registro dos procedimentos em planilhas.

Art. 20 Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão estar regularizados na ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade, observadas as instruções de modo de uso, sendo que deverão ser armazenados em local separado destinado para este fim.

CAPÍTULO VI**EXPOSIÇÃO À VENDA DE CARNES**

Art. 21 Os produtos derivados do processo de beneficiamento não industrial, deverão ser imediatamente após o preparo, resfriados e acondicionados para exposição e venda a granel, ou embalados para venda em balcão de autosserviço e devem seguir os parâmetros estabelecidos no Decreto Municipal 10.330, de 17 de setembro de 2018, além de serem identificados com as seguintes informações (dispostas nas caixas de produto para venda a granel ou coladas nas embalagens de autosserviço):

- I - produto de beneficiamento não industrial;
- II - nome do estabelecimento;
- III - nome do produto, com informações da espécie do animal;
- IV - data de fabricação;

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br

**PREFEITURA DE ITAPEVA****Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento****Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.**

V - data de validade;

VI - modo de conservação;

VII - lote;

VIII - lista de ingredientes.

§ 1º é vedado manter as carnes em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;

§ 2º é vedado manter, no mesmo compartimento dos balcões frigoríficos de atendimento ou dos equipamentos de refrigeração, duas ou mais carnes de espécies diferentes ou outros produtos, exceto quando devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento;

§ 3º é vedado congelar ou recongelar as carnes fracionadas no estabelecimento.

**CAPÍTULO VII
DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 22 A organização dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deverá respeitar as boas práticas de armazenamento, favorecendo a circulação do ar frio e manutenção das temperaturas adequadas das peças estocadas.

Art. 23 É vedada a utilização dos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes como moradia, dormitório e para outras finalidades alheias à atividade-fim.

Art. 24 As edificações, instalações e dependências deverão ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br

**PREFEITURA DE ITAPEVA****Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento****Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.**

insalubridades, goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras, pragas, vetores urbanos, animais e materiais em desuso, inservíveis ou estranhos à atividade.

Art. 25 O descumprimento do disposto nesta Instrução Normativa, ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e/ou temperadas, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinentes.

Art. 26 Após regularização, será emitido o registro do estabelecimento no S.I.M., contendo descritivo dos produtos licenciados, o qual deverá ficar exposto em local visível aos consumidores.

Parágrafo único. Sujeita-se o local a vistorias oportunas das autoridades municipais, a serem realizadas pela Vigilância Sanitária ou Serviço de Inspeção da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, restritas as respectivas competências.

Art. 27 Os estabelecimentos onde há somente venda de carnes embaladas, sem qualquer tipo de manipulação, estão dispensados de ter área específica para manipulação, devendo haver estrutura compatível com as atividades de armazenamento e disponibilização à venda.

Rua: Antonio Moulatlet nº 23 – Distrito Industrial - Itapeva/SP - Cep: 18410-610
Telefone: (15) 3522-0055 - E-mail: departamentosim@itapeva.sp.gov.br