

**DECRETO N° 256, DE 03 DE ABRIL DE 2020.**

Aprova a Instrução Normativa SAMA n° 07/2020, que dispõe as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos industriais de produtos cárneos, a fim atender as exigências legais e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas e objetivando a operacionalização do Sistema de Controle Interno do Município, no âmbito do Poder Executivo,

**DECRETA:**

**Art. 1º.** As normas e procedimentos de padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos industriais de produtos cárneos para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso, obedecerão aos procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa SMA n° 07/2020, aprovada por este Decreto.

**Art. 2º.** Fica revogado o Decreto de n° 048, de 07 de março de 2019.

**Art. 3º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 03 de abril de 2020.

**ARI GENÉZIO LAFIN**  
Prefeito Municipal

**ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO**  
Secretário de Administração

## **INSTRUÇÃO NORMATIVA SGP Nº 07/2020**

**Versão:** 01

**Aprovação:** 03/04/2020

**Ato de Aprovação:** Decreto nº 256/2020

**Unidade Responsável:** Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Unidade Executora:** Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Dispõe sobre as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos industriais de produtos cárneos.**

**O CONTROLADOR GERAL DO MUNICÍPIO DE SORRISO ESTADO DE MATO GROSSO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal de 1988, que estabelecem a missão institucional do Sistema de Controle Interno, na Lei Complementar Municipal nº 016/2004 alterada pela Lei Complementar Municipal nº 113/2010 que dispõe sobre a criação do Sistema Integrado de Controle Interno;

**CONSIDERANDO** a o Decreto Municipal nº 13, de 09 de fevereiro de 2015, que dispõe a obrigatoria a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o território Municipal, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis;

**CONSIDERANDO** a necessidade de estabelecer normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos industriais de produtos cárneos.

**RESOLVE:**

### **CAPÍTULO I DA FINALIDADE**

**Art. 1º** Aprovar as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos industriais de produtos cárneos.

**Art. 2º** Esta norma estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos industriais de produtos cárneos para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso.

**Art. 3º** Os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem estar instalados:

I - Distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza;

II - Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

III - Para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: possuir acesso independente quando que for construído anexo à residência;

IV - Em área que permita a livre movimentação de veículos;

V - Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para via pública.

**Art. 4º** É proibido residir na área industrial do estabelecimento.

**Art. 5º** Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem dispor de:

**I - ÁGUA DE ABASTECIMENTO:** potável e em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

a) Todas as dependências devem possuir pontos de água em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor;

b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;

c) Ter sido submetida à prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento. O teor de cloro deve ser monitorado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

**II - SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS:** em conformidade à sua natureza, dimensionado conforme o volume produzido e que atenda aos seguintes requisitos:

a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;

b) As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento e de acordo com as determinações do órgão ambiental competente.

c) As canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais devem ter fundo côncavo e liso.

**III - INSTALAÇÕES:** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recepção, armazenamento, desossa, salga, fabricação, cozimento, defumação, cura, rotulagem, estocagem, expedição e etc.

a) Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada;

b) Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separados das dependências industriais.

**IV - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS:** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades da indústria.

**V - VAPOR OU AGUA QUENTE:** em quantidade suficiente às necessidades do estabelecimento. Poderá ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

**VI - PISO:** de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação mínima de 2% (dois por cento) para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas.

**VII - PAREDES:** em alvenaria com as seguintes características:

- a) Lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;
- b) Construídas ou revestidas com materiais de cor clara;
- c) Com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;
- d) Cobertas com tinta que não descama nos compartimentos onde houver a manipulação de produtos comestíveis.

**VIII - FORRO:** de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores e que não acumule sujeira. É dispensado o uso de forro no estabelecimento quando a cobertura, cumulativamente:

- a) For metálica;
- b) Esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;
- c) Apresente sua face interna recoberta de tinta de cor clara contendo produto antimofa.

**IX - JANELAS:** metálicas providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos e quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídas em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus).

**X - PORTAS:** metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais.

**XI - PÉ DIREITO:** adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boas condições de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 m (três metros) na área industrial e 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

**XII - FUNCIONÁRIOS:** em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento. Quando em atividade deverão estar trajados com uniformes completos e de cor clara, compostos de calças, jalecos, aventais, gorros e botas.

### **XIII - VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:**

a) Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;

b) Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;

c) Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna.

**Art. 6º** São utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, entre outros, que devem atender aos seguintes requisitos:

I - Serem construídos de material impermeável, resistente e inoxidável, sendo proibida a madeira;

II - Ser de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 7º** São equipamentos: serras (desossa), pias, esterilizadores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros, como tanques, plataformas, caldeira, etc., devendo atender aos seguintes requisitos:

I - Estarem em número e capacidade suficientes para atender a demanda do estabelecimento;

II - Serem construídos de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

III - Possuírem tecnologia adequada à sua finalidade;

IV - Serras, que podem ser automáticas ou manuais;

VI - Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);

VII - Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso.

**Art. 8º** A iluminação do estabelecimento deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria. Nas áreas de manipulação de matéria prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes, as lâmpadas devem estar devidamente protegidas contra rompimentos. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

**Art. 9º** A ventilação do estabelecimento deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc. É proibido o uso de ventiladores nas áreas de manipulação de matéria prima, fabricação e estocagem de produtos comestíveis.

**Art. 10.** Os pátios devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeira ou barro. Permite-se o revestimento primário (brita) desde que com um bom acabamento e que

atenda a finalidade. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

**Art. 11.** O acesso dos funcionários ao estabelecimento deve:

I - Ser único;

II - Ser dotado de lavadouro de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

**Art. 12.** Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos, para serem registrados no SIM/Sorriso, devem possuir:

**I - Área de recepção** composta de:

a) **Setor de recepção da matéria-prima:** local destinado à recepção da matéria prima, localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou ao setor de desossa, ou ao setor de fabricação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Será obrigatoriamente coberta e totalmente fechada. Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo SIM/Sorriso.

b) **Câmara fria:** local destinado ao armazenamento da matéria prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar um altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros), distante entre si no mínimo 0,60 m (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara. Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

**II - Área de manipulação** deve possuir:

a) **Setor de desossa:** destinado a promover a desossa de carcaças preparadas dos cortes que serão usados na indústria. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários. Deve possuir um sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos. O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. Deve ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção.

b) **Setor de salga:** destinado a salga de produtos, e deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação deste setor com a desossa feita por meio de óculo.

c) **Setor de fabricação:** este setor será contíguo à sala de desossa ou à câmara de resfriamento e terá as mesmas características da sala de desossa. Esta seção será

dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável, etc. A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessário uma higienização entre as duas operações.

**III - Área quente:** local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira. A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento de tachos de cozimento obrigatoriamente deverão ser feita pela área externa.

**IV - Área de expedição** deve possuir:

a) **Setor de embalagem:** localizado junto à expedição, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.

b) **Setor de estocagem:** local destinado ao armazenamento de produtos acabados necessitando de refrigeração, composto por uma câmara fria com capacidade adequada à produção. Faz parte ainda do setor de estocagem, um local destinado à cura de produtos, isolado da expedição.

c) **Setor de condimentos e embalagens:** localizar-se-á contígua ao setor de fabricação, comunicando-se diretamente com esta através de porta. Como equipamentos possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro do setor de fabricação, desde que aprovado pela SIM/Sorriso.

d) **Setor de tripas:** anexo à área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas. A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de fabricação, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e a fabricação.

**V - Anexos:** São considerados como anexos o escritório, refeitório, oficina, etc. É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

**Art. 13.** O escritório deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior das instalações nas quais os produtos são processados.

**Art. 14.** Laboratório:

**Parágrafo único.** Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos.

**Art. 15.** As caldeiras, quando necessárias, devem:

I - Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distancia determinada pela legislação vigente;

II - Ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

III - Quando a caldeira for à lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

**Art. 16.** Para o controle de qualidade é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.

**Art. 17.** O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor a venda ou distribuir produtos que:

I - Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição;

III - Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

**Art. 18.** O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 09 de março de 2020.

**ARI GENÉZIO LAFIN**  
**Prefeito Municipal**

**LAÉRCIO COSTA GARCIA**  
**Controlador Geral**

**ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO**  
**Secretário de Administração**