
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS

GABINETE DA PREFEITA
INSTRUÇÃO NORMATIVA/SIM Nº 07, DE 29 DE MARÇO DE 2023.

Considerando a Lei Municipal nº 6.643 de 19 de outubro de 2018 que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal/SIM do Município de Pelotas.

Considerando a necessidade de esclarecer as temperaturas de processamento dentro dos estabelecimentos atendidos pelo SIM/Pelotas e complementar as Instruções Normativas (IN's) já publicadas anteriormente e em vigor.

Romualdo Lopes Cunha Jr, Secretário de Desenvolvimento Rural, no uso de suas atribuições que lhe confere, faz publicar a presente IN tendo por objetivo estabelecer as Normas Técnicas de temperatura para uso e funcionamento de matadouros-frigoríficos e agroindústrias e seus equipamentos.

**NORMAS TÉCNICAS DE TEMPERATURAS PARA
FUNCIONAMENTO DE MATADOUROS-FRIGORIFICOS,
AGROINDÚSTRIAS E ENTREPÓSOS**

Através deste documento o Serviço de Inspeção Municipal de Pelotas determina as temperaturas à serem empregadas nos procedimentos técnicos de produção de produtos de origem animal.

Art. 1º Temperaturas de procedimento de Abate de Bovinos, Bubalinos, Ovinos e Suínos:

§ 1º Temperatura esterilizador: 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) ou superior;

§ 2º Temperatura câmara fria de recepção de carcaça: 4°C (quatro graus centígrados) ou inferior;

§ 3º Temperatura túnel de congelamento: -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior;

§ 4º Temperatura de câmara fria de recepção de produtos de origem animal congelados: -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior;

Art. 2º Temperatura de procedimentos Abate Aves:

§ 1º Temperatura pré-resfriadores de carcaças: temperatura inferior 4°C (quatro graus centígrados), ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo;

§ 2º Temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão: 4°C (quatro graus centígrados) ou inferior;

§ 3º Temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento: 7°C (sete graus centígrados) ou inferior no interior da massa muscular;

§ 4º Temperatura da seção de cortes de carcaças (desossa): 15°C ou inferior; a temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C ou inferior (sete graus centígrados);

§ 5º Temperatura da câmara resfriamento: 4°C (quatro graus centígrados) ou inferior;

§ 6º Temperatura do túnel de congelamento: -30°C (trinta graus centígrados negativos) ou inferior;

§ 7º Temperatura câmara congelamento: temperatura inferior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). As carcaças de aves congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura inferior a -12°C (doze graus centígrados negativos);

§ 8º Temperatura esterilizador: 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) ou superior.

Art. 3º Temperatura de procedimentos em entrepostos de carnes e embutidos:

§ 1º Temperatura de recepção matéria prima: conforme rótulo da matéria prima;

§ 2º Temperatura da câmara fria de recepção produtos resfriados de origem animal: 4°C (quatro graus centígrados) ou inferior;

§ 3º Temperatura de câmara fria de recepção de produtos de origem animal congelados: -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior;

§ 4º Temperatura de câmara de descongelamento de matéria prima congelada: 5°C (cinco graus centígrados);

§ 5º Temperatura da sala de desossa: 14°C (quatorze graus centígrados) ou inferior;

§ 6º Temperatura de esterilizador: 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) ou superior;

§ 7º Temperatura da sala produção de embutidos: 16°C (dezesseis graus centígrados) ou inferior;

§ 8º Temperatura de defumação: Sendo indicado no mínimo 5 horas, onde 3h30 a temperatura 75°C (setenta e cinco graus centígrados) e 1h30 minutos a temperatura 90°C (noventa graus centígrados) ou conforme processo de produção previamente aprovado pelo SIM/Pelotas;

§ 9º Temperatura interna do produto durante o processo cozimento/cocção: 71°C- 72° C (setenta e um, setenta e dois graus centígrados) ou superior por 30 minutos ou conforme processo de produção previamente aprovado pelo SIM/Pelotas;

§ 10 Temperatura da sala moagem carne moída: 10°C (dez graus centígrados) ou inferior;

§ 11 Temperatura do túnel de congelamento: -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior;

§ 12 Temperatura da câmara de congelamento: -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior;

§ 13 Temperatura da área de expedição: 16°C (dezesseis graus centígrados) ou inferior;

§ 14 Temperatura de saída do produto pronto resfriado: 4°C (quatro graus centígrados) ou inferior;

§ 15 Temperatura de saída produtos congelados: -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.

§ 16 Temperatura de câmara de massa: 0° C (Zero graus centígrados);

Art. 4º Temperatura de procedimentos em micro queijarias e unidades de beneficiamento de leite e derivados:

§ 1º Temperatura recepção leite: 4°C (quatro graus centígrados) ou inferior;

§ 2º Temperatura e tempo pasteurização: 65°C (sessenta graus centígrados) a 30 min;

§ 3º Temperatura armazenamento: 4°C (quatro graus centígrados) ou inferior;

Inciso único: Variações de tempo e temperatura podem ser alteradas conforme processo de produção previamente aprovado pelo SIM/Pelotas.

Art. 5º Temperatura de processamento pescado:

§ 1º Temperatura de recepção pescado/frutos do mar fresco: temperatura de gelo fundente;

§ 2º Temperatura de recepção pescado congelado: Temperatura gelo fundente 2°C (dois graus centígrados) ou inferior;

§ 3º Temperatura da sala de produção pescado fresco: temperatura ambiente, aconselhável até 20°C (vinte graus centígrados) ou inferior, porém o pescado fresco deverá ser mantido a temperatura de gelo fundente durante o processamento;

§ 4º Temperatura da sala de produção para fracionamento de pescado congelado: 14°C (quatorze graus centígrados) ou inferior;

§ 5º No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre -0,5°C -2°C (zero vírgula cinco graus centígrados negativos a dois graus centígrados negativos);

§ 6º Temperatura do túnel de congelamento: -25°C (vinte e cinco graus centígrados negativos) ou inferior;

§ 7º Temperatura da câmara de congelamento produto pronto: -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior;

§ 8º O freezer usado para congelamento não poderá ser usado para estocagem;

Inciso único: Qualquer temperatura que não esteja contemplada neste documento deve remeter-se à legislação do Estado do Rio Grande do Sul, posteriormente ao RIISPOA de órgão federal.

ÂNGELA LEITZKE CABANA

Médica Veterinária, Dra

Matrícula 39198

Coordenadora Serviço de Inspeção Municipal Pelotas/SIM

ROMUALDO LOPES CUNHA JR.

Secretário de Desenvolvimento Rural

Publicado por:

Liara Souza Mattei

Código Identificador:ED20F599

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Sul no dia 03/04/2023. Edição 3542

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/famurs/>