



PUBLICAÇÃO

**Nº 6201362: INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2024,  
SECRETARIA DE AGRICULTURA, DE 15.07.2024.  
"ESTABELECE AS NORMAS DE FUNCIONAMENTO DE  
ENTREPOSTOS DE CARNES E DERIVADOS EM  
SUPERMERCADOS E SIMILARES E OS REQUISITOS PARA O  
REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL ? SIM,  
NO MUNICÍPIO DE PAPANDUVA**

ENTIDADE

Prefeitura municipal de Papanduva

MUNICÍPIO

Papanduva



CIGA - Consórcio de Inovação na Gestão Pública

Rua Gen. Liberato Bittencourt, n.º 1885 - Sala 102, Canto - CEP 88070-800 - Florianópolis / SC

<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?id=6201362>

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001, DE 15 DE JULHO DE 2024.**

“ESTABELECE AS NORMAS DE FUNCIONAMENTO DE ENTREPÓSITOS DE CARNES E DERIVADOS EM SUPERMERCADOS E SIMILARES E OS REQUISITOS PARA O REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, NO MUNICÍPIO DE PAPANDUVA. ”

O Secretário de Agricultura do Município de Papanduva, tendo em vista as disposições da Lei Municipal Nº 2.398, de 08 de dezembro de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 3.400, de 16 de janeiro de 2024;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Esta Instrução Normativa – IN estabelece as normas de funcionamento de entrepostos de carnes e derivados em supermercados e similares, e requisitos para o registro no Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a legislação sanitária vigente, no município de Papanduva.

§1º As atividades de que trata o *caput* abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, conservação, embalagem, rotulagem e armazenagem dos produtos e serão de competência do SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura, ou outra que venha a substituí-la, do município de Papanduva.

§2º A inspeção pelo SIM nos entrepostos em supermercados e similares será executada de forma periódica.

§3º A fiscalização da área de comércio contígua e anexa ao entreposto será realizada pelo órgão competente da Saúde, de acordo com a legislação vigente.

§4º Os açougues em supermercados e similares não estão abrangidos por esta IN e serão fiscalizados pelo órgão competente, de acordo com legislação vigente.

**Art. 2º** Entende-se por entrepostos de carnes e derivados em supermercados e similares os estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtos de origem animal e a submete a processamento, com alterações de sua composição química, com adição de temperos, coadjuvantes e aditivos, podendo produzir embutidos e defumados, para comercialização no próprio estabelecimento.

**Parágrafo único.** As atividades de que trata o *caput* abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição dos produtos, e serão de competência do SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura, ou outra que venha a substituí-la, do município de Papanduva.



# PAPANDUVA

GOVERNO DO MUNICÍPIO

**Art. 3º** Ficam sujeitos à inspeção do SIM prevista nesta Instrução Normativa o entreposto que produz e/ou processe:

- I – A carne temperada;
- II – A carne moída;
- III – Os embutidos;
- IV – Os produtos cárneos defumados.

§1º É obrigatório o entreposto fazer a embalagem e rotulagem das carnes temperadas, logo após finalizar as etapas do processo produtivo informado pelo estabelecimento no memorial descritivo.

§2º É obrigatório o entreposto embalar e rotular a carne moída quando exposta para a comercialização, imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter peso máximo de 1 kg (um quilograma), ou com peso superior a 1 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros).

**Art. 4º** Os estabelecimentos abrangidos nesta IN são responsáveis por assegurar que todas as etapas de processamento sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

**Parágrafo único.** O estabelecimento deve aplicar os programas de autocontrole, adequados a cada finalidade, com os registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos na legislação sanitária vigente do SIM.

**Art. 5º** O entreposto em supermercados e similares deve dispor das instalações necessárias de acordo com as atividades que serão executadas e os tipos de produtos processados, como recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa; seção de processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição.

§1º Nos estabelecimentos já existentes no momento da publicação desta IN, ficam permitidas áreas multifuncionais, para os produtos e processos já registrados, onde poderão ser executadas mais de uma atividade indicadas no *caput* deste artigo, desde que garantida a separação da execução, realizando-as uma de cada vez de tal forma que evite a contaminação cruzada e asseguradas as condições de higiene e limpeza após a execução de uma atividade para poder iniciar a outra.

§2º O espaço para o processamento deverá ser dimensionado 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.



# PAPANDUVA

GOVERNO DO MUNICÍPIO

§3º A manipulação da carne deve ser no menor tempo possível, em áreas com temperatura de até 16°C, de acordo com os tipos de processos e de carnes, respeitando as temperaturas internas das carnes indicadas na legislação vigente.

**Art. 6º** Os fumeiros, quando necessários, deverão ser construídos de acordo com as normas definidas na legislação do SIM, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

**Art. 7º** Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada, permitindo a rastreabilidade da mesma, de acordo com as normas estabelecidas na legislação vigente do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 8º** O entreposto deverá respeitar todas as demais normas sanitárias definidas na legislação vigente do SIM, naquilo que for pertinente de acordo com as atividades e com os produtos que vai processar.

**Art. 9º** Os estabelecimentos abrangidos por esta IN, terão prazo de até 12 (doze) meses para se adequarem ao estabelecido nesta IN.

**Art. 10** Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente IN, serão estabelecidos em normas complementares a serem publicadas pela Secretaria de Agricultura.

**Art. 11** O descumprimento às disposições desta IN e das demais normas sanitárias vigentes e respectivas infrações, implicarão em penalidades previstas na legislação vigente do SIM.

**Parágrafo único.** O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação vigente.

**Art. 12** Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

**Art. 13** Ficam revogadas as disposições em contrário.

Papanduva, 15 de julho de 2024.

**PAULO BENVINDO JUNGLES**

Secretário de Agricultura