



DIÁRIO OFICIAL PORTO ALEGRE

Órgão de Divulgação do Município - Ano XXXI - Edição 7845 - quinta-feira, 10 de setembro de 2026

Divulgação: quinta-feira, 10 de setembro de 2026 Publicação: sexta-feira, 11 de setembro de 2026

Executivo - DOCUMENTOS OFICIAIS

Documentos Oficiais

Secretaria Municipal de Governança Cidadã e Desenvolvimento Rural

Protocolo: 626923

INSTRUÇÃO NORMATIVA 004/2026

PROCESSO 26.0.000071149-6

Estabelece as diretrizes gerais para a implementação de Agroindústrias Familiares de Pequeno Porte para Produtos da Pesca Artesanal (APPA), compreendendo suas peculiaridades para o registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIMPOA).

O SECRETÁRIO DE GOVERNANÇA CIDADÃ E DESENVOLVIMENTO RURAL, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº 21.715, de 31 de outubro de 2022, em seu art. 8º,

CONSIDERANDO a necessidade de definir os requisitos referentes ao registro, às normas técnicas, aos programas de autocontrole, ao registro de produtos e à frequência de vistorias e coletas das agroindústrias familiares de Pequeno Porte para Produtos da Pesca Artesanal;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 11.959/2009, que dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, regula as atividades pesqueiras;

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 13.921/2012, que institui a Política Estadual Familiar no Estado do Rio Grande do Sul, que tem por finalidade a agregação de valor à produção agropecuária, à atividade pesqueira e aquicultura e extrativista vegetal, com vista ao desenvolvimento rural sustentável, à promoção da segurança alimentar e nutricional da população e ao incremento à geração de trabalho e renda;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa Federal nº 016/2015, que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referentes às agroindústrias de pequeno porte;

CONSIDERANDO a Lei Municipal nº 13090/2022, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIMPOA) no Município de Porto Alegre;

CONSIDERANDO o Decreto Municipal nº 21.715/2022, e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 13.090, de 06 de maio de 2022, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal no Município de Porto Alegre, e revoga o Decreto nº 13.252, de 06 de junho de 2001;

CONSIDERANDO o volume reduzido de pescados processados, mão de obra majoritariamente familiar, a necessidade de capacitação dos pescadores artesanais, a importância do estabelecimento de unidades produtivas rentáveis e da manutenção e incentivo da atividade pesqueira artesanal;

CONSIDERANDO a importância da manutenção da segurança dos alimentos ao longo da cadeia produtiva de produtos de origem animal;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer as diretrizes gerais para a implementação de Agroindústrias Familiares de Pequeno Porte para Produtos da Pesca Artesanal (APPA), compreendendo suas peculiaridades para o registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIMPOA).

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por:

I - Pesca artesanal: quando praticada diretamente por pescador profissional, de forma autônoma ou em regime de economia familiar, com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, desembarcada, podendo utilizar embarcações de pequeno porte;

II – Agroindústrias Familiares de Pequeno Porte para Produtos da Pesca Artesanal (APPA): estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por pescadores artesanais com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, sendo realizado com o trabalho predominantemente manual e agregando aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

III - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

IV – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

V – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

VI - Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

VII – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações.

VIII – Programas de Autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) ou a programas equivalentes reconhecidos pelo SIMPOA;

IX – Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

X – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

Art. 3º As APPAs podem se estabelecer de forma individual ou coletiva a pescadores artesanais ou equivalentes, com mão de obra majoritariamente familiar, possuindo matéria-prima de origem animal majoritariamente da própria atividade pesqueira e com processos produtivos predominantemente manuais e simples.

Parágrafo único. É permitida a aquisição de pescado de outros pescadores, desde que devidamente registrados como pescadores artesanais e regularizados nos órgãos pertinentes.

Art. 4º Nas APPAs as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadora, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias que garantam linguagem acessível ao pescador artesanal.

Art. 5º As ações dos serviços de inspeção respeitarão os seguintes princípios, no que tange à sua aplicação nas APPAs:

I - a inclusão social e produtiva da agroindústria familiar de pequeno porte;

II – a harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria familiar de pequeno porte;

III – a racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

IV – a integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

V - a razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VI – a disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos;

VII - o fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento à agroindústria familiar e pesca artesanal.

CAPÍTULO II

DO REGISTRO DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES DE PEQUENO PORTE PARA PRODUTOS DA PESCA ARTESANAL (APPA)

Art. 6º A APPA deve ser registrada no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, e a solicitação para registro da unidade deverá conter os seguintes documentos:

- I – Requerimento, conforme modelo padrão;
- II – Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF) ou cópia do Cadastro de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- III – Inscrição Estadual de Produtor Rural (IE);
- IV – Registro Geral da Atividade Pesqueira – RGP, na categoria de Pescador e Pescadora Profissional Artesanal;
- V – Licenciamento ambiental ou, quando aplicável, declaração de isenção expedidas pelo órgão competente;
- VI – Contrato de recolhimento de resíduos;
- VII – Laudo de análise físico-química e microbiológica da água;
- VIII – Planta baixa e memorial econômico-sanitário, compreendendo a área de produção com equipamentos, pontos de água e rede de esgoto, que poderão ser elaborados por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;
- IX – Formulário padrão e *layout* dos rótulos para registro dos produtos, que poderão ser elaborados por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;
- X – Atestado de saúde dos manipuladores que exercerão atividades no estabelecimento, comprovando aptidão à manipulação de alimentos, com renovação anual;
- XI – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), sendo que o responsável técnico poderá ser suprido por profissionais técnicos de órgãos governamentais ou privados ou por técnicos de assistência técnica, exceto agentes de fiscalização sanitária.

§ 1º Os modelos de documentos específicos para o registro da agroindústria de produtos de origem animal de pequeno porte enquadradas no presente dispositivo legal ficarão disponíveis no site oficial do SIMPOA, e será fornecido o apoio técnico para a elaboração da respectiva documentação.

§ 2º A critério do SIMPOA, as agroindústrias enquadradas nessa instrução normativa poderão substituir as plantas necessárias ao registro por croqui das instalações, na escala de 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

§ 3º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte será registrado no SIMPOA independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado.

CAPÍTULO III

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PROCESSOS

Art. 7º A agroindústria deverá ser construída de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção de matéria-prima, à produção, à embalagem, ao acondicionamento, à armazenagem e à expedição dos produtos, além de atender aos seguintes critérios:

- I – possuir local adequado e coberto para a recepção do pescado, com tanque de inox ou outro material adequado, ponto de água sob pressão e fornecimento de água hipoclorada (05 ppm) para a lavagem prévia do pescado;
- II – possuir barreira sanitária com cobertura, lavador de botas, pias com torneiras dispostas de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado, álcool gel e cestas coletoras de papel com tampa acionada sem contato manual;
- III – possuir vestiário ou local adequado para guarda individual de pertences e que permitam a separação da roupa comum dos uniformes a serem utilizados na unidade;
- IV – possuir pé direito com altura suficiente para permitir boas condições de ventilação, sendo permitida a utilização de ambientes climatizados;
- V – iluminação abundante, natural ou artificial, em todas as dependências;
- VI – instalações elétricas embutidas ou externas e, neste caso, revestidas de tubulações isolantes e fixadas a paredes e tetos;
- VII – pisos, paredes, forros ou lajes, portas, janelas, equipamentos e utensílios constituídos de material resistente e de fácil limpeza;
- VIII – declividade de piso suficiente para o escoamento de águas residuais em direção aos ralos sifonados ou canaletas;
- IX – paredes da área de processamento revestidas com material lavável de cores claras para a realização das operações;
- X – aberturas para a área externa, dotadas de telas milimetradas à prova de insetos;
- XI – local específico e identificado para a guarda de produtos de limpeza;
- XII – local específico para a guarda de embalagens, rótulos e ingredientes/insumos;
- XIII – pontos de água em número suficiente para a produção e manutenção das condições de higiene;

XIV – reservatório de água com dispositivo para cloração/hipercloração (05 ppm para a lavagem prévia do pescado);

XV – equipamentos de frio para o adequado armazenamento do produto pronto; nos casos em que houver a elaboração de produtos congelados, deverá haver um equipamento exclusivo para o congelamento dos produtos e outro para o armazenamento dos produtos prontos, não sendo permitidas as duas atividades em um único equipamento de frio. Para a elaboração de produtos congelados, mantendo a inocuidade e segurança, o congelamento deve ser realizado em um curto intervalo de tempo, sendo necessário dispor os produtos em prateleiras ou outro meio que permita adequado espaçamento das peças para circulação adequada do frio, além de não sobrecarregar o equipamento de congelamento.

XVI – Para unidades que farão a expedição de peixe fresco e/ou unidades que não farão o processamento do pescado imediatamente à sua chegada, deve haver disponibilidade de gelo potável em quantidade suficiente, podendo ser adquirido de empresa habilitada ou produzido no local, a partir de água potável, em equipamento específico. Nos dois casos, deve-se utilizar gelo em escama.

Art. 8º Pelo reduzido volume de processamento, enxuto número de manipuladores, pode ser realizada a adaptação das áreas, equipamentos e processos, a critério do SIMPOA, sempre visando à manutenção da segurança sanitária dos produtos que serão manipulados, considerando-se o que segue:

I – O fluxo operacional deve ser compatível com as atividades propostas, observando-se a multifuncionalidade dos ambientes, respeitando as particularidades de cada processo e, quando necessário, o estabelecimento de horários alternados das diferentes operações;

II – Estrutura, equipamentos e utensílios, que devem comportar as atividades que serão realizadas na agroindústria de pesca artesanal;

III - As áreas anexas podem ser em comum com a residência (por exemplo, sanitário e vestiário), desde que não sejam afastadas e não ocasionem nenhum risco sanitário. Contudo, a entrada da agroindústria deve ter acesso independente;

IV - As instalações de frio poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, ar condicionado ou outro mecanismo de frio adequado, desde que estejam em condições de uso adequadas e seja feito o controle efetivo de temperatura, tanto dos equipamentos quanto dos produtos armazenados;

V – O equipamento lava-botas pode ser substituído por um local de armazenagem de calçado limpo para a entrada na agroindústria, devendo sua higienização ser realizada antes de ser armazenado no local.

VI – Os equipamentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

VII - O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Art. 9º De forma complementar, para adequação das instalações, equipamentos, utensílios e processos, além do atendimento dessa Instrução Normativa, deve ser utilizada a Instrução Normativa SIMPOA nº 005/2024, ou outra que vier a substituí-la, para a adequação das instalações, equipamentos, utensílios e processos necessários para a implementação de uma agroindústria familiar de pequeno porte de pesca artesanal.

CAPÍTULO IV

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DOS MANIPULADORES

Art. 10 As unidades devem obedecer ao ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

Art. 11 Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência ou para armazenamento de itens pessoais e outros objetos estranhos à produção.

Art. 12 Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos de materiais atóxicos, próprios para alimentos e de fácil higienização, sendo recomendado o uso de utensílios sem angulosidades ou frestas.

Art. 13. Todos os produtos de limpeza utilizados nas unidades deverão estar registrados no órgão oficial competente, devendo ser mantidas as embalagens originais para verificação das informações do fabricante. Parágrafo único. Não é permitido o uso de produtos de limpeza de fabricação caseira, nem sabão em barra.

Art. 14 O transporte deverá ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade, de forma organizada, evitando condições que possam comprometer o produto.

Art. 15 Todos os funcionários, dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências de processamento das unidades, deverão manter um atestado de saúde válido, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos.

Art. 16 Os manipuladores deverão lavar as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando saírem de sanitários, e sempre que necessário durante a manipulação de alimentos.

Parágrafo único. É obrigatório o uso de uniforme completo (calça, camiseta ou jaleco brancos), touca e botas. O uniforme deve estar limpo e precisa cobrir todas as partes das roupas utilizadas por baixo, não sendo permitido que fiquem mangas, capuz e outras partes das roupas aparentes.

CAPÍTULO V DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES

Art. 17 As unidades deverão dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos, com vistas a assegurar a inocuidade, identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção do pescado até a expedição e transporte do produto final.

§ 1º Deve ser utilizada a Instrução Normativa SIMPOA nº 006/2024, ou outra que vier a substituí-la, para a implementação dos programas de autocontroles da agroindústria, adaptados à realidade das agroindústrias familiares de pequeno porte. O SIMPOA irá fornecer modelos de autocontroles para que os estabelecimentos possam implantar.

§ 2º Os autocontroles devem focar principalmente nas atividades que envolvem maior risco ao longo da produção, dando ênfase nos pontos críticos de controles, tais como: controles de temperatura, monitoramento da concentração do cloro, controle de procedência de matéria-prima, controle de pragas e vetores, controle de validade dos produtos, entre outros.

Art. 18 Os manipuladores deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de boas práticas de fabricação e outros apropriados.

CAPÍTULO VI DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 19 Os produtos de origem animal produzidos pelas APPAs devem observar o Capítulo V, do Decreto Municipal nº 21.715/2022, e suas alterações, e deve ser utilizada a Instrução Normativa SIMPOA nº 002/2023, ou outra que vier a substituí-la, para realizar o registro dos referidos produtos, que deverão estar devidamente rotulados conforme as determinações do SIMPOA.

§ 1º Os modelos de documentos específicos para o registro dos produtos de origem animal das APPAs enquadradas pelo presente dispositivo legal ficarão disponíveis no *site* oficial do SIMPOA, e será fornecido o apoio técnico para a elaboração da respectiva documentação.

§ 2º Os produtos de pescado *in natura* ou industrializados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) definidos em legislação vigente.

CAPÍTULO VII DA FREQUÊNCIA DE VISTORIAS E DE ANÁLISES OFICIAIS

Art. 20 A inspeção e fiscalização sanitária das APPAs serão realizadas periodicamente pelo SIMPOA, em frequência definida na Portaria Municipal nº 126/2024 ou outra que vier a substituir.

Art. 21 Serão realizados regularmente exames laboratoriais de rotina para atestar a qualidade do produto final, com periodicidade definida na Portaria Municipal nº 124/2024 ou outra que vier a substituí-la.

Art. 22 Constatada a não conformidade nos exames de rotina, serão tomadas as medidas previstas no Capítulo XII do Decreto Municipal nº 21.715/22 e suas atualizações.

CAPÍTULO VIII DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 23. O descumprimento do disposto em legislação referente aos produtos de origem animal acarretará ao infrator, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis, as sanções previstas na Lei Municipal nº 13.090/22 e no Decreto Municipal nº 21.715/22 e suas atualizações, ou outros que vierem a substituí-los, com o devido Processo Administrativo instaurado, conforme prevê a legislação.

Art. 24. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução da presente Instrução Normativa serão solucionados pelos técnicos do SIMPOA, observada a legislação aplicável.

Art. 25. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 08 de setembro de 2026.

CASSIO DE JESUS TROGILDO, Secretário Municipal de Governança Cidadã e Desenvolvimento Rural.