



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: 626943

INSTRUÇÃO NORMATIVA 005/2026

PROCESSO 26.0.000071149-6

Estabelece as diretrizes gerais para a implementação de Agroindústrias Familiares de Pequeno Porte de Produtos de Origem Animal (APPOA), compreendendo suas peculiaridades e realidade para o seu 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 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 fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referentes às agroindústrias de pequeno porte;

CONSIDERANDO a Lei Municipal nº 13.090/2022, 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 produtos processados, mão de obra majoritariamente familiar, a necessidade de capacitação dos produtores rurais, a importância do estabelecimento de unidades produtivas rentáveis, assim como a diversificação das atividades em propriedades da zona rural;

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 de Produtos de Origem Animal (APPOA), compreendendo suas peculiaridades e realidade para o seu 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 - Agroindústrias familiares de pequeno porte de produtos de origem animal (APPOA): são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) ou por pecuarista(s) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais;

II - 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;

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

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

V - 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;

VI – 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.

VII – 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;

VIII – 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;

IX – 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 APPOAs podem se estabelecer de forma individual ou coletiva a agricultores familiares ou equivalentes, com mão de obra majoritariamente familiar, possuindo matéria-prima de origem animal predominantemente da própria propriedade, e com processos produtivos essencialmente manuais e simples, dispondo de instalações para:

- abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- processamento de pescado e/ou seus derivados;
- processamento de leite e/ou seus derivados;
- processamento de ovos e/ou seus derivados; e
- processamento de produtos das abelhas e/ou seus derivados;

Parágrafo único. É permitida a aquisição de matéria-prima de outros produtores, desde que devidamente registrados e regularizados nos órgãos pertinentes.

Art. 4º Nas APPOAs as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadora, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, além das orientações sanitárias serem transmitidas com linguagem acessível ao produtor rural.

Art. 5º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios, no que tange à sua aplicação nas agroindústrias familiares de pequeno porte:

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.

DO REGISTRO DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (APPOA)

Art. 6º A APPOA deve ser registrada no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalada, podendo ser inclusive anexa à residência.

§ 1º Os estabelecimentos a serem registrados devem seguir as etapas descritas no Artigo 25 do Decreto Municipal nº 21.715/2022, e suas alterações, sempre levando em consideração a estrutura existente na propriedade rural, e/ou a intenção de elaboração de uma agroindústria, sem prejuízo do risco sanitário.

§ 2º 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.

§ 3º As plantas baixas e o memorial econômico sanitário, compreendendo a área de produção com equipamentos, pontos de água e rede de esgoto poderão ser elaborados por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

§ 4º Formulário padrão e *layout* dos rótulos para registro dos produtos poderão ser elaborados por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

§ 5º A Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) poderá ser suprida por profissionais técnicos de órgãos governamentais ou privados ou por técnicos de assistência técnica, exceto agentes de fiscalização sanitária.

CAPÍTULO III NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PROCESSOS

Art. 7º 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.

Art. 8º Pelo reduzido volume de processamento, enxuto número de manipuladores, pode ser realizada a adaptação das áreas, equipamentos e processos, conforme o julgamento do SIMPOA, sempre visando a manutenção da segurança sanitária dos produtos que são manipulados, sendo levado em consideração:

I - fluxo operacional, que 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, móveis, equipamentos e utensílios, que devem comportar as atividades que serão realizadas na agroindústria;

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 - a barreira sanitária para acesso à agroindústria deve ser eficiente, garantindo que o manipulador entre na área de manipulação de alimentos com o correto asseio corporal, com botas limpas e uniforme completo;

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 - as APPOAs podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala, sendo as atividades separadas adequadamente para evitar riscos de contaminação cruzada, como entre o momento sujo e o momento limpo do processamento;

VII - 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;

VIII - Os equipamentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

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

Parágrafo único. Nos casos citados no caput e no item VI, devem ser atendidos os seguintes pontos:

a) definição de cronograma de produção, além de um fluxo produtivo que garanta a segurança dos alimentos ali produzidos;

b) prever o uso de produtos que gerem risco de contaminação cruzada, como os alergênicos, ingredientes com lactose e glúten, devendo ser implementadas as medidas corretivas necessárias e orientações aos consumidores, no caso de declaração na rotulagem nutricional;

c) realizar rigorosa higienização entre as atividades;

d) utilizar utensílios exclusivos para cada atividade.

CAPÍTULO IV DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DOS MANIPULADORES

Art. 9º 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. 10 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. 11 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. 12 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. 13 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. 14 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. 15 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 PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES

Art. 16. 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 da matéria-prima 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 controle, 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. 17. 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. 18 Os produtos de origem animal produzidos pelas agroindústrias familiares de pequeno porte 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 APPOAs 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 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. 19. A inspeção e fiscalização sanitária das APPOAs serão realizadas periodicamente pelo SIMPOA, em frequência definida na Portaria Municipal nº 126/2024 ou outra que vier a substituí-la.

Art. 20 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. 21 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. 22 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. 23 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. 24 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.