



Cartilha de orientação ao comércio varejista e atacadista sobre a manipulação de produtos de origem animal em açougues e fiambrierias no Estado do Rio Grande do Sul.

ELABORAÇÃO

Grupo Técnico Segurança Alimentar AGAS

BASE LEGAL

Portaria SES-RS nº 66 de 26/01/2016 (D.O.E 31 jan. 2017), atualizada pela Portaria SES nº 146 de 23/03/2017 (D.O.E 29 março 2017), complementar, as atualizações trazidas pelo Decreto Estadual nº 53.304/2016 (D.O.E 25 nov. 2016). Decreto nº 53.598 de 22 de junho de 2017 (D.O.E 23 jun. 2017). Portaria SES nº 321 de 26 de junho de 2017 (D.O.E 27 jun. 2017).

É permitida a reprodução parcial ou total desde que citada a fonte

Consulte o manual na página <http://www.agas.com.br>

Dúvida, contate com a Divisão de Vigilância Sanitária do seu município ou a página do Centro Estadual de Vigilância em Saúde <http://www.saude.rs.gov.br>



ANTES DE COMER, MELHOR SABER

Projeto de conscientização continuada tem apoio da Agas

Porto Alegre – RS- 2017

DESCRIÇÃO

A presente cartilha tem como objetivo fornecer orientações sobre a nova regulamentação que estabelece os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização e controle dos estabelecimentos que exerçam a atividade de comércio atacadista e varejista nos segmentos de açougue e fiambreteria, em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul, Portaria SES-RS nº 66 de 26/01/2016 (D.O.E 31 jan. 2017), atualizada pela Portaria SES nº 146 de 23/03/2017 (DOE 29 março 2017), complementar, as atualizações trazidas pelo Decreto Estadual nº 53.304/2016 (D.O.E. 25 nov. 2016). **A Portaria SES nº 321/2017 de 26 de junho de 2017 (D.O.E 27 jun. 2017) estabelece o prazo de 01 (um) ano, a contar da data da publicação (27 de junho de 2017), para que os estabelecimentos se regularizem às alterações realizadas pelo Decreto nº 53.304, de 24 de novembro de 2016, no Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974. O prazo fixado também se aplica às regras estabelecidas na Portaria SES nº 66, de 31 de janeiro de 2017, e suas atualizações, no que se refere aos artigos que regulamentaram as disposições do Decreto citado.** Espera-se que esse trabalho possa auxiliar as empresas varejistas e atacadistas de alimentos e os órgãos que compõem o Sistema Estadual de Vigilância Sanitária na aplicação e interpretação da legislação sanitária. Também são abordadas outras questões relacionadas a manipulação de produtos de origem animal a fim de esclarecer os procedimentos a serem adotados.

As orientações são apresentadas no formato de perguntas e respostas. Essa é a primeira versão elaborada.

Este texto não substitui as publicações legais em vigor.

Esta Cartilha está validada pela Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, conforme registrado no Of. Gab. Nº 309/2017, de 23 de junho de 2017.

BENEFÍCIOS

Assegurar que os alimentos colocados à disposição do consumidor estejam em condições adequadas, adotando as providências necessárias na operação da loja para que os alimentos atendam a legislação vigente evitando o desperdício e a circulação de alimentos impróprios.

SUMÁRIO

DEFINIÇÕES GERAIS	4
1. Quais são as novas legislações sanitárias estaduais sobre açougue e fiambreteria?	5
2. O que mudou?	5
3. Qual critério para a classificação?	5
4. Qual é a forma de registro e identificação do tipo de operação por loja?	6
5. De quem é a competência para o licenciamento e a fiscalização dos estabelecimentos classificados como Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e/ou Fiambreteria tipo AII?	6
6. Qual a classificação das Centrais de Fatiamento e Fracionamento de Produtos de Origem Animal?	6
7. Estabelecimentos classificados como Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e/ou Fiambreteria tipo AII, precisam estar vinculados a outro tipo de inspeção (S.I.M/CISPOA/SUSAF)?	6
8. Quais as atividades permitidas e os requisitos para açougues tipo AI?	6
9. Quais são as informações obrigatórias no rótulo do produto embalado na ausência do consumidor no estabelecimento tipo AI, tanto para açougue quanto para fiambreteria?	7
10. Para os produtos dispostos nos balcões de venda (atendimento) qual o formato das informações que devem estar expostas à vista do consumidor? ..	8
11. Qual é o prazo de validade que deverá ser estabelecido pelo Açougue tipo AI ou Fiambreteria tipo AI quando o produto não possuir informações de validade após aberto?	8
12. Quais as atividades permitidas os requisitos para Fiambreteria tipo AI? ...	8
13. Quais as atividades permitidas e os requisitos para açougues tipo AII? ..	9
14. Quais as atividades permitidas os requisitos para Fiambreteria tipo AII? ..	9
15. Quais atividades são proibidas aos estabelecimentos Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e Fiambreteria tipo AII?	10
16. Qual orientação para o fracionamento de peças de carne recebida pelo estabelecimento Açougue tipo AI ou AII embaladas à vácuo?	10
17. Qual a forma de identificação (procedência) dos produtos manipulados pelos estabelecimentos Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e Fiambreteria tipo AII?	10
18. Qual orientação para o descarte de resíduos e sobras dos produtos manipulados?	11
19. Quais exigências para os estabelecimentos <i>rotisseria</i> junto com as demais atividades?	11

DEFINIÇÕES GERAIS

Açougues: estabelecimentos de armazenamento, de beneficiamento, de fracionamento, e/ou de venda de carnes de animais de abate, sendo proibida a essa qualquer atividade industrial ou o abate de animais.

Fiambreteria: estabelecimento que realiza o comércio de fiambres, embutidos e derivados lácteos tais como queijos, nata e doce de leite, já inspecionados na origem para venda direta ao consumidor, não sendo permitida a sua produção e/ou qualquer outra atividade industrial.

Centrais de Fatiamento e Fracionamento de Produtos de Origem Animal: são unidades cuja atividade principal é realizar o fatiamento e fracionamento de produtos de origem animal para posterior distribuição a estabelecimentos que realizam o comércio varejista de alimentos.

Boas Práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original.

Beneficiamento de carnes: processo pelo qual ocorre o corte da matéria-prima (carne), permitindo a retirada da carne aderida aos ossos (desossa), gorduras em excesso, sem modificar a natureza do produto.

Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Câmaras frias dos estabelecimentos: conforme previsto na legislação deverão apresentar temperatura conforme recomendações expostas na rotulagem dos produtos armazenados, prevalecendo a temperatura de menor valor.

Rastreabilidade (procedência): a comprovação da origem dos alimentos deverá ser apresentada para o serviço de vigilância sanitária, através da exibição de notas fiscais e/ou outros métodos que comprovem a sua procedência, no momento da inspeção no estabelecimento.

AÇOUGUES E FIAMBRERIAS

AÇOUGUE * produtos: carnes de animais de abate

FIAMBRERIA * produtos: fiambres, embutidos, derivados lácteos (queijos, nata e doce de leite)

ESTABELECIMENTO TIPO AI	ESTABELECIMENTO TIPO AII	**S.I.M/CISPOA/CENTRAIS DE FATIAMENTO
* local específico : climatizado (10°C para carne moída e 16º demais atividades);	*sem local específico;	*local específico de acordo com normativas de Órgãos da Agricultura;
* armazenar, beneficiar, fracionar, fatiar, moer, embalar e rotular ;	*fracionar, fatiar e moer na presença do consumidor e/ou em balcões expositores com produtos identificados;	*fracionar, fatiar, moer curar, salgar, temperar, embutir, embalar e rotular;
* responsável técnico ;	* sem responsável técnico;	* RT
*vender somente no próprio estabelecimento ;	*****	*pode vender para outros estabelecimentos;
* proibida a abertura de embalagem de: CARNE DE FRANGO E MIÚDOS DE QUALQUER ESPÉCIE	* proibida a abertura de embalagem de: CARNE DE FRANGO E MIÚDOS DE QUALQUER ESPÉCIE	* permitida a abertura de embalagem e manipulação de CARNE DE FRANGO E MIÚDOS DE QUALQUER ESPÉCIE

1. Quais são as novas legislações sanitárias estaduais sobre açougue e fiambreteria?

Decreto Estadual nº 53.304/2016, de 24 de novembro de 2016, Portaria SES nº 66/2017, de 31 de janeiro de 2017 e a Portaria SES 146/2017, de 29 de março de 2017.

2. O que mudou?

Estabelece como atividade privativa dos minimercados, dos supermercados, dos hipermercados, dos açougues, dos entrepostos e das indústrias de carnes ou de matadouros o fracionamento, o porcionamento e a moagem de carnes resfriadas, assim como o fracionamento e o porcionamento de vísceras resfriadas em geral.

Alterando a classificação dos estabelecimentos, viabilizando novos ramos de atividade: a) Açougue Tipo AI, b) Açougue Tipo AII, c) Fiambreteria Tipo AI, d) Fiambreteria Tipo AII.

3. Qual critério para a classificação?

A classificação é baseada na estrutura mínima exigida, conforme cada atividade desenvolvida.

4. Qual é a forma de registro e identificação do tipo de operação por loja?

Deverá constar a classificação do tipo de operação no alvará sanitário: estabelecimento tipo AI ou AII, tanto para açougue quanto para fiambreteria.

5. De quem é a competência para o licenciamento e a fiscalização dos estabelecimentos classificados como Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e/ou Fiambreteria tipo AII?

A competência é do órgão de Vigilância Sanitária Municipal. Não excluído a competência de fiscalizações sanitárias da Vigilância Sanitária Estadual de forma suplementar e/ou complementar.

6. Qual a classificação das Centrais de Fatiamento e Fracionamento de Produtos de Origem Animal?

Estes estabelecimentos são considerados estabelecimentos industriais de produtos de origem animal, portanto seu licenciamento e fiscalização não competem aos Órgãos de Vigilância Sanitária.

7. Estabelecimentos classificados como Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e/ou Fiambreteria tipo AII, precisam estar vinculados a outro tipo de inspeção (S.I.M/CISPOA/SUSAF)?

Não. A inspeção dos órgãos de agricultura (SIM, CISPOA) é para aqueles estabelecimentos que pretendem executar o fatiamento e fracionamento para distribuição e/ou algum tipo de atividade industrial, ou seja: frango temperado, empanados, charque, linguiça, defumados e etc.

8. Quais as atividades permitidas e os requisitos para açougues tipo AI?

Estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e/ou de venda de carne de animais de abate, sendo proibida a estes, qualquer atividade industrial ou o abate de animais.

Dispõe de local específico para realizar as atividades de fracionar (inclusive moer), embalar e rotular carnes, já inspecionadas na origem, para serem comercializadas no próprio estabelecimento e dispostas nas áreas de venda (expositores de autoatendimento ou balcão de atendimento, atendendo as legislações específicas de rotulagem.

Com local específico: ambiente organizado, climatizado, com controle de temperatura, com fluxo ordenado e contínuo, sem cruzamentos de etapas e linhas de processo de fracionamento dos produtos, atendendo as Boas Práticas, sob orientação de profissional técnico responsável, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados, facilitando a execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). A separação entre as diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos.

As instalações de manipulação do Açougue tipo AI, deverão ser climatizadas, com temperatura ambiente máxima de 16°C.

A carne moída (somente de origem bovina ou bubalina) elaborada no estabelecimento Açougue tipo AI deve ser obtido em local específico (área de produção) com temperatura ambiente não superior a 10°C, sendo embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1(um) quilograma.

Produto carne moída deve atender os requisitos de identidade e qualidade dispostos na Instrução Normativa 83/2003, do Ministério da Agricultura.

Durante o armazenamento e exposição para a venda de carne moída resfriada, a temperatura deve ser mantida entre 0°C a 4°C, devendo ser aferida com termômetro tipo "espeto" ou "infravermelho".

São exigidos os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), estabelecendo por escrito de forma objetiva, as instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

É obrigatório POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higienização do reservatório; higiene e saúde dos manipuladores; calibração de equipamentos; controle de temperatura; controle integrado de vetores e pragas urbanas e rastreabilidade (procedência).

Os produtos provenientes dos estabelecimentos Açougue tipo AI e da Fiambreteria tipo AI, somente poderão ser comercializados no próprio estabelecimento.

9. Quais são as informações obrigatórias no rótulo do produto embalado na ausência do consumidor no estabelecimento tipo AI, tanto para açougue quanto para fiambreteria?

Deve possuir todas as informações conforme estabelecido nas legislações vigentes, sendo imprescindível manter de forma clara, no mínimo, as seguintes informações:

I - nomenclatura técnica do produto;

II - dados do estabelecimento de origem (fornecedor: número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem);

III - dados do embalador, Açougue tipo AI ou Fiambreteria tipo AI, (razão social e CNPJ);

IV – lote (nos termos da RDC 259/02, itens 6.5.2; 6.5.3);

V - data da manipulação;

VI - prazo de validade estabelecido pelo responsável técnico, respeitando as características de perecibilidade, conservação e segurança do alimento.

Os produtos embalados na origem ou fracionados e reembalados no estabelecimento (autosserviço) deverão atender as exigências de rotulagem geral (RDC 259/02 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA).

10. Para os produtos dispostos nos balcões de venda (atendimento) qual o formato das informações que devem estar expostas à vista do consumidor?

As informações mínimas expostas à vista do consumidor, poderá estar em formato de etiquetas ou outra forma, a critério do estabelecimento, como por exemplo: placas, cartazes ou dispositivos eletrônicos.

11. Qual é o prazo de validade que deverá ser estabelecido pelo Açougue tipo AI ou Fiambreteria tipo AI quando o produto não possuir informações de validade após aberto?

O profissional técnico responsável pelo estabelecimento, deve determinar o prazo de validade.

Não é permitido colocar prazo de validade superior àquela determinada pelo fabricante originalmente.

12. Quais as atividades permitidas os requisitos para Fiambreteria tipo AI?

Estabelecimento que dispõe de local específico para a atividade de fracionar e de fatiar, de embalar, de reembalar e de rotular: fiambres, embutidos e derivados lácteos tais como queijos, nata e doce de leite, já inspecionados na origem, para serem comercializados no próprio estabelecimento e dispostos nas áreas de venda (expositores de autoatendimento ou balcão de atendimento, atendendo as legislações específicas de rotulagem.

Local específico: ambiente organizado, climatizado, com controle de temperatura, com fluxo ordenado e contínuo, sem cruzamentos de etapas e linhas de processo de fracionamento dos produtos, atendendo as Boas Práticas, sob orientação de profissional técnico responsável, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados, facilitando a execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's).

A separação entre as diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos.

Deverão ser climatizadas, com temperatura ambiente máxima de 16°C.

Os fiambres, embutidos e derivados lácteos tais como queijos, nata e doce de leite a serem fracionados devem ser conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante.

13. Quais as atividades permitidas e os requisitos para açougues tipo AII?

Estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e/ou de venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses, qualquer atividade industrial ou o abate de animais.

Podem realizar somente as atividades de fracionar (moer) e fatiar carnes, conforme o pedido do consumidor, no ato da venda ou deixando exposto para venda em balcões de atendimento com controle de temperatura enquanto perdurar o tempo necessário para a venda, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade (procedência) dos produtos manipulados, atendendo as legislações específicas de rotulagem.

A carne moída (somente bovina e bubalina) elaborada no Açougue tipo AII deve ser moída apenas na presença do consumidor, e resíduos que permanecerem no equipamento moedor deverão ser desprezados.

Os equipamentos de moagem de carnes e de fatiar devem ser higienizados quando permanecerem em desuso por tempo superior a 30 minutos ou sempre que se fizer necessário.

14. Quais as atividades permitidas os requisitos para Fiambreria tipo AII?

Estabelecimento que realiza a atividade de armazenar, fracionar, fatiar e vender fiambres, embutidos e derivados lácteos tais como queijos, nata e doce de leite, já inspecionados na origem, podendo apenas fracionar e fatiar conforme o pedido do consumidor, ou deixando exposta para venda

em balcões de atendimento com controle de temperatura, enquanto perdurar o tempo necessário para a venda, mantendo as condições de conservação e segurança dos alimentos, atendendo as legislações específicas de rotulagem.

Os fiambres, embutidos e derivados lácteos tais como queijos, nata e doce de leite a serem fracionados devem ser conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante.

É proibido o armazenamento, em câmaras frias e/ou outros dispositivos de armazenamento com sistema de frio, de fiambres, embutidos e derivados lácteos tais como queijos, nata e doce de leite, já inspecionados na origem, fatiados e fracionados nas Fiambrierias tipo AII, devendo as sobras do dia serem inutilizadas.

15. Quais atividades são proibidas aos estabelecimentos Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambrieria tipo AI e Fiambrieria tipo AII?

A industrialização de alimentos, tais como a produção de carnes temperadas, carnes salgadas, produção de embutidos e carnes empanadas.

A abertura das embalagens originais de miúdos de todas as espécies e das embalagens de carne de aves.

O fracionamento de carnes temperadas.

É proibido descongelar produtos para vendê-los como resfriados.

A produção de alimentos preparados, prontos para o consumo, tais como carnes derivadas assadas (churrasco), bem como quaisquer outros tipos de produção de alimentos.

16. Qual orientação para o fracionamento de peças de carne recebida pelo estabelecimento Açougue tipo AI ou AII embaladas à vácuo?

As peças de carnes "maturadas" embaladas, não podem ser abertas e fracionadas. Agora, as peças embaladas "à vácuo", podem ser abertas e fracionadas, desde que na rotulagem não especifique o peso total da peça. Caso contrário, o produto deve ser comercializado desta forma.

17. Qual a forma de identificação (procedência) dos produtos manipulados pelos estabelecimentos Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambrieria tipo AI e Fiambrieria tipo AII?

Os estabelecimentos deverão manter arquivadas as notas fiscais das matérias-primas recebidas enquanto houver o produto para a venda ao consumidor, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado.

Devem possuir sistema de rastreabilidade (procedência) que possibilite a identificação da origem de cada produto, sendo imprescindível manter de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade (procedência) da peça original.

Para os produtos dispostos nos balcões de venda deverão estar expostas à vista do consumidor informações mínimas de rastreabilidade (denominação de venda do produto, identificação da origem/registro de inspeção no Órgão competente, identificação do fabricante, lote, data do fracionamento do produto), que poderão estar em formato de etiquetas, placas, cartazes ou dispositivos eletrônicos.

As carnes armazenadas nas câmaras frigoríficas dos estabelecimentos Açougues tipo AI e Açougues tipo AII devem ser mantidas com o rótulo original do frigorífico que identifique a procedência da matéria-prima.

Os cortes derivados das carcaças armazenados na câmara fria devem possuir identificação com as informações mínimas obrigatórias (nomenclatura técnica do produto, data de fabricação da peça original, data de manipulação, data de validade da peça original, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem) conforme estabelecido pelo procedimento operacional padronizado de rastreabilidade (procedência).

18. Qual orientação para o descarte de resíduos e sobras dos produtos manipulados?

Estes devem ser armazenados em câmaras frias (refrigerados), juntamente com os ossos, com placas de identificação informando: "produto impróprio para consumo" ou "produto para descarte".

19. Quais exigências para os estabelecimentos *rotisseria* junto com as demais atividades?

A "rotisseria" deve possuir área específica (cozinha) para desenvolver esta atividade. Deve atender às exigências constantes no Decreto nº 23.430/74.