

Sindigêneros

INFORMAÇÃO

Ano XVII – nº 122 – Abril de 2017 - Edição Especial

NORMAS VIGILÂNCIA SANITÁRIA: AÇOUGUE E FIAMBRERIA

**ORIENTAÇÕES SOBRE MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL NO COMÉRCIO VAREJISTA E ATACADISTA**



Índice

Legislação Pertinente/ Expediente | Pág 1

Declaração Sindigêneros Caxias | Pág 2

Portaria SES-RS nº66 com nova redação - Portaria N° 146 | Pág 3

Orientações Gerais | Pág 4

Proibido aos Açougues | Pág 6

Embalar Carnes/Fiambres | Pág 7

Carne Moída – Guisado | Pág 8

Armazenagem de Produtos | Pág 9

Identificação nos Produtos | Pág 10

Produtos Fatiados/Fiambreteria | Pág 11

Procedimentos Operacionais Padrão (POP) | Pág 11



Legislação Pertinente

DECRETO FEDERAL 30.691 DE 1952.

DECRETO ESTADUAL 23.430 DE 1974.

DECRETO ESTADUAL 53.304 DE 2016.

PORTARIA SES 66/2017 DE 31 DE JANEIRO DE 2017.

PORTARIA SES 146/2017 DE 29 DE MARÇO DE 2017 | REDAÇÃO ATUALIZADA.



Expediente

Sindicato do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios de Caxias do Sul

Rua Alfredo Chaves, 820 - 6º andar, CEP: 95020-460 - Caxias do Sul - RS

Fone: (54) 3223.8799 | sindigeneros@sindigeneroscaxias.com.br

www.sindigeneroscaxias.com.br

Base Territorial: Caxias do Sul, Flores da Cunha, Nova Pádua e São Marcos.

Coordenação e Redação: Rogério Aver Pizzolatto (Mtb 15806) | Foto: Arquivo Sindigêneros.

Projeto Gráfico: Agência Moça.

Sindigêneros Informação é uma publicação do Sindicato do Comércio Varejista de Gêneros Alimentícios de Caxias do Sul.



Caro Associado!

No início de 2017, a Secretaria Estadual da Saúde, publicou a Portaria SES Nº 66/2017 de 26 de janeiro desse ano, atualizada pela Portaria SES 146/2017 de 29 de março de 2017, que modificou vários procedimentos com relação à vigilância sanitária, modificando o dia a dia das atividades de açougues e fiambrierias.

O Sindigêneros Caxias, preocupado com o bom andamento do trabalho de seus associados, está articulando junto às autoridades uma nova modificação na legislação para melhorar a comercialização desses produtos para que facilite a vida dos clientes e dos comerciantes.

O sindicato lembra aos associados, que todos devem estar atentos às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, sempre atendendo as orientações da Vigilância Sanitária.

Confira neste informativo e siga à risca as principais alterações na Portaria SES 66, atualizada pela Portaria SES nº 146 de 23 de março de 2017, publicada no DOE em 29 março de 2017, conforme a Portaria 66, alterada pela Portaria 146, sobre o processo de alimentos em açougues e fiambrierias.

Aconselhamos a leitura da Portaria, na íntegra, em nosso site: www.sindigeneroscaxias.com.br, na aba LEGISLAÇÃO, e orientamos adequação imediata das normas em seu estabelecimento.

Comerciante! Tenha máxima atenção aos produtos expostos para venda nos balcões dos açougues e fiambrierias. Mantenha SEMPRE limpo seu estabelecimento, higiene é fundamental para todo e qualquer mercado que vende e manuseia alimentos.

Boa leitura!

Em Novembro de 2016, foi publicado o Decreto nº 53.304, alterando o Decreto Estadual nº 23.430 de 24 de outubro de 1974, o qual normatiza os atos da Vigilância Sanitária do estado do Rio Grande do Sul.

A Portaria SES-RS Nº 66 com nova redação dada pela portaria 146, normatiza este decreto, colocando normas e procedimentos a serem utilizados nos Açougues e em Fiambrerias. As demais orientações continuam valendo pelo Decreto 23.430 de outubro de 1974.

A Portaria 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 fiambreria, em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul.

Essa portaria esclarece o que é permitido e o que é proibido dentro dos estabelecimentos.

A classificação dos estabelecimentos como Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreria tipo AI e/ou Fiambreria tipo AII deve constar no Alvará Sanitário. O licenciamento e de fiscalização dos é dos Órgãos de Vigilância Sanitária.

As operações realizadas devem estar especificadas em Manual de Boas Práticas. Essa Portaria não exige o cumprimento de demais legislações pertinentes ao tema.



Para efeito dessa Portaria são adotadas as seguintes definições:

I - Açougues: estabelecimentos de armazenamento, de beneficiamento, de fracionamento, e/ou de venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade industrial ou o abate de animais.

II - Açougues tipo AI: 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. 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), atendendo as legislações específicas de rotulagem.

III - Açougues tipo All: 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, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade (procedência) dos produtos manipulados, atendendo as legislações específicas de rotulagem.

IV - Fiambreria: 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.

V - Fiambreria 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), atendendo as legislações específicas de rotulagem.

VI - Fiambreria tipo All: 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.

VII - 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.

VIII - 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.

IX - 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.

X - 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.

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

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

XIII - 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.

As Centrais de Fatiamento e Fracionamento de Produtos de Origem Animal são considerados estabelecimentos industriais de produtos de origem animal, portanto seu licenciamento e fiscalização não competem aos Órgãos de Vigilância Sanitária.

As câmaras frias deverão apresentar temperatura conforme recomendações expostas na rotulagem dos produtos armazenados, prevalecendo a temperatura de menor valor.

IMPORTANTE: a medição da temperatura deve ser realizada com Termômetro Tipo “espeto”, medida no produto e não no balcão.

É proibido aos açougues

A Portaria estabelece que fica PROIBIDO nos açougues (AI e AII):

I – A **produção de carnes temperadas**, carnes salgadas, produção de embutidos e carnes empanadas;

II – A abertura das embalagens originais de miúdos de todas as espécies.

III – A abertura das embalagens de carne de aves;

IV - O fracionamento de carnes temperadas;

V - A produção de alimentos preparados, prontos para o consumo, tais como carnes e derivados assados (churrasco), bem como quaisquer outros tipos de produção de alimentos;

VI - É proibido descongelar produtos para vendê-los como resfriados. (Produto que vem da Indústria congelado, tem que ser vendido congelado. O Produto que vem da Indústria resfriado, só pode ser vendido resfriado), (art. 7º).

VII - É proibido também armazenar carne moída em bandejas para a venda a granel.

VIII – É Proibida a abertura de embalagens de salsichões e linguiça tipo toscana e demais produtos para a venda a granel. Somente é permitida a abertura, caso conste na embalagem a informação que pode ser aberta e/ou venda fracionada, neste caso pode ser vendida fracionada, desde que se mantenha o restante dentro da embalagem original.

Só poderá embalar carne o estabelecimento que 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), atendendo as legislações específicas de rotulagem, e sob orientação de profissional técnico responsável.

As instalações de manipulação do Açougue tipo AI e Fiambreteria Tipo AI deverão ser climatizadas, com temperatura ambiente máxima de 16°C. Para a área de produção de carne moída a temperatura ambiente não deve ultrapassar os 10°C.

O rótulo do produto embalado na ausência do consumidor no estabelecimento tipo AI, deve possuir todas as informações conforme estabelecido na legislação vigente, 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;
- V** - Data da manipulação;
- VI** - Prazo de validade estabelecido pelo responsável técnico, respeitando as características de perecibilidade, conservação e segurança do alimento.

No caso do Açougue tipo AI ou Fiambreteria tipo AI, quando o produto não possuir a informação de validade após aberto, o profissional técnico responsável deve determinar o prazo de validade.

Não é permitido colocar prazo de validade superior àquele determinado pelo fabricante originalmente.



Carne Moída/Guisado

A carne moída elaborada nos Açougues tipo AI e All deve ser somente de origem bovina ou bubalina.

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, conforme procedimentos descritos no POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e devidamente registrados.

Para a produção de carne moída, os estabelecimentos estão divididos em dois tipos (Açougue AI e All)

I - Estabelecimento com local específico, climatizado e com responsável técnico (Açougue AI);

A carne moída elaborada no estabelecimento Açougue tipo AI deve ser obtida em local específico 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;

A temperatura de armazenamento e de exposição para venda da carne moída bovina e/ou bubalina deve ser de 0 a 4°C, devendo ser aferida com termômetro tipo “espeto”;

II – Estabelecimento que NÃO possui local específico (Açougue All)

A carne moída elaborada no Açougue tipo All deve ser moída apenas na presença do consumidor, e resíduos que permanecerem no equipamento moedor deverão ser desprezados.

Não é permitido armazenar Carne Moída para venda a granel.



Armazenagem de Produtos

Sempre verificar na embalagem do produto, a forma de armazenamento e temperatura.

Se na embalagem estiver “Manter em Local Fresco e Arejado”, NÃO pode estar em ilhas de resfriados nem em Câmaras Frias.

Existem várias marcas de Margarina e Presuntos que NÃO podem estar armazenados em câmaras frias.

Os Rótulos dos produtos (Mortadelas, Salames, Copas, Calabresa, Bacon, Margarinas, Manteigas, Banhas, etc...), se disser: “MANTER EM LOCAL SECO E TEMPERATURA AMBIENTE”, esses produtos são **PROIBIDOS COLOCAR EM BALCÕES REFRIGERADOS E ARMAZENAR NAS CÂMARAS DE RESFRIAMENTO;**

Produtos que estão armazenados em local diferente do indicado no rótulo, serão considerado impróprios para consumo e inutilizados.

Verificar a Temperatura indicada na embalagem dos produtos, caso estejam armazenados ou expostos a venda com temperatura “no produto”, fora da especificada, o produto é inutilizado e considerado impróprio para Consumo.

Lembrar que **a medição da temperatura deve ser realizada com Termômetro Tipo “espeto”. Vale a temperatura do produto e não a do balcão.**

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 fatiados e fracionados e expostos a venda no balcão de atendimento, para a venda a granel. **ATENÇÃO: todos os excedentes do dia devem ser descartados.**

Identificação nos produtos(Rastreabilidade) ---

Os estabelecimentos Açougue tipo AI, Açougue tipo All, Fiambreteria tipo AI e Fiambreteria tipo All 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, que poderão estar em formato de etiquetas, placas, cartazes ou dispositivos eletrônicos: (ao lado)

- DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO;
- IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM;
- NÚMERO DE REGISTRO DE INSPEÇÃO DO FORNECEDOR;
- IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE;
- LOTE;
- DATA DO FRACIONAMENTO DO PRODUTO.

Devem ser mantidas arquivadas as notas fiscais das matérias-primas recebidas enquanto houver o produto para a venda ao consumidor, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado.

As carnes armazenadas nas câmaras frigoríficas dos estabelecimentos, 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, conforme estabelecido pelo procedimento operacional padronizado de rastreabilidade (procedência): (ao lado)

- 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.

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

Produtos Fatiados /Fiambreteria ---

Os produtos podem ser fatiados na presença do consumidor e/ou mantidos fatiados dentro do balcão de atendimento, com temperatura conforme conste nas embalagens originais dos produtos, prevalecendo a menor temperatura.

Para os produtos dispostos nos balcões de venda, deverão estar expostas, à vista do consumidor informações mínimas de rastreabilidade, que poderão estar em formato de etiquetas, placas, cartazes ou dispositivos eletrônicos:

- DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO;
- IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM;
- NÚMERO DE REGISTRO DE INSPEÇÃO DO FORNECEDOR;
- IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE;
- LOTE;
- DATA DO FRACIONAMENTO DO PRODUTO.

Os produtos têm que ser fatiados no dia e os excedentes no final do dia devem ser desprezados. 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.

Somente poderão embalar e/ou reembalar, queijos, presuntos e demais produtos de fiambreteria, os estabelecimentos classificados como Fiambreteria tipo "I", que possuam local específico e tenham um responsável técnico.

Devem ser mantidas arquivadas as notas fiscais das matérias-primas recebidas enquanto houver o produto para a venda ao consumidor, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado.

Procedimentos Operacionais Padrão (POP) ---

Para os Açougues tipo AI e Fiambreteria tipo AI, que são os estabelecimentos que possuem sala climatizada e efetuam embalagem de produtos, 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: 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).