Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria da Saúde
Centro Estadual de Vigilância em Saúde
Divisão de Vigilância Sanitária

PORTARIA SES Nº 763/2021

Regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos em açougues e fiambrerias no Estado do Rio Grande do Sul.

A **SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**, no uso das atribuições que lhe confere o inciso III do art. 90 da Constituição do Estado e

Considerando a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, especialmente o disposto em seu art. 4°, alínea "d", com redação dada pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989;

Considerando a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências;

Considerando a Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

Considerando a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca;

Considerando o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

Considerando o Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

Considerando a Lei Estadual nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972, que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública;

Considerando a Lei Estadual nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul, revoga a Lei nº 10.691, de 9 de janeiro de 1996, e, altera a Lei nº 8.109, de 19 de dezembro de 1985, que dispõe sobre a Taxa de Serviços Diversos;

Considerando o Decreto Estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, que aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública, especialmente as atualizações promovidas por meio do Decreto Estadual nº 54.910/2019, de 11 de dezembro de 2019;

Considerando o Decreto Estadual nº 53.848, de 21 de dezembro de 2017, que regulamenta a Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul;

Considerando os itens 3.4 e 3.8 do Anexo I da Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que estabelecem os conceitos de "Boas práticas" e de "Fracionamento de alimentos";

Considerando a Resolução-RDC nº 13, de 02 de janeiro de 2001, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados;

Considerando a Resolução-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados;

Considerando a Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade da Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) e Carne Moída Bovino;

Considerando a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado;

Considerando a necessidade de atualização da regulamentação sanitária de alimentos, com base no enfoque da avaliação de risco e da prevenção do dano à saúde da população;

Considerando a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos em açougues e fiambrerias no Estado do Rio Grande do Sul.

Art. 2º Para efeitos desta Portaria são adotadas as seguintes definições:

I - Açougues: estabelecimentos de comércio varejista de carnes, conforme a Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE) estabelecida na legislação vigente, que realizam armazenamento, desossa, fracionamento e venda de carnes e miúdos de animais de açougue no próprio estabelecimento, sendo proibida aos mesmos quaisquer atividades industriais ou o abate de animais. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de carnes e derivados embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada;

II - Alimentos de origem animal produzidos de forma artesanal: são aqueles produzidos com características e métodos tradicionais ou regionais próprios definidos em legislação específica, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação;

III - Atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização): modificação/transformação da matéria-prima mediante a adição de ingredientes, tais como: aditivos, sais, temperos e especiarias, e/ou quaisquer processos que modifiquem a natureza original do produto;

IV - Balcões de autosserviço: quaisquer dispositivos que permitam o acesso do consumidor aos alimentos, devidamente embalados e rotulados;

V - Balcões expositores: quaisquer dispositivos que permitam a visualização dos alimentos, sem autosserviço;

VI - Boas Práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

VII - Fiambrerias: estabelecimentos de comércio varejista de laticínios e frios, conforme a Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE) estabelecida na legislação vigente, que realizam armazenamento, fracionamento e venda de produtos de fiambreria no próprio estabelecimento, mantendo suas condições de conservação, segurança e identificação, sendo proibida aos mesmos quaisquer atividades industriais. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de produtos de fiambreria embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada;

VIII - Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original, como por exemplo, o corte e a moagem;

IX - Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

X - Produtos de Fiambreria: produtos cárneos (presuntos, fiambres, embutidos e similares), derivados lácteos (queijos, nata, doce de leite e similares) e conservas (de frutas, de legumes, de verduras e similares).

Art. 3º A fiscalização da modificação/transformação de produtos de origem animal, quer seja de forma artesanal ou industrial, independentemente do volume e do fluxo de produção, compete aos órgãos da Agricultura, conforme legislação vigente.

Art. 4º É proibido manter nas áreas de açougues e fiambrerias ingredientes tais como: aditivos, sais, temperos, especiarias e envoltórios, bem como equipamentos e maquinários tradicionalmente utilizados para industrialização de alimentos ou para qualquer atividade diferente das licenciadas.

Art. 5º Os açougues e as fiambrerias devem adotar as boas práticas e implementar as exigências constantes nesta Portaria.

Art. 6º Os açougues e as fiambrerias devem ter os controles relacionados à:

I - procedência das matérias-primas;

II - temperatura do ambiente;

III - temperatura dos produtos;

IV - higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios;

V - controle da potabilidade da água;

VI - higiene e saúde dos manipuladores;

VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. Os controles a que se refere este artigo devem ser registrados em documentos e mantidos no estabelecimento, à disposição da fiscalização sanitária.

Art. 7º Os açougues e as fiambrerias devem possuir controle da procedência dos produtos que possibilite a identificação de sua origem, mantendo as informações que garantam a rastreabilidade do produto original.

§ 1º Todos os produtos de origem animal devem ser procedentes de estabelecimentos registrados no órgão sanitário competente da Agricultura.

§ 2° No momento da inspeção sanitária, os estabelecimentos devem apresentar a comprovação da origem dos produtos através da exibição de notas ou outros documentos fiscais, além de outros métodos que comprovem sua procedência, tais como: rotulagem, etiqueta lacre, sinais de inspeção e carimbo.

Art. 8º O estabelecimento deve ter o controle da temperatura dos alimentos que necessitam ser mantidos sob refrigeração ou congelamento, a qual deve ser verificada no momento do recebimento, fracionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento e comercialização, conforme a legislação e as orientações do fabricante.

Art. 9º As instalações e os equipamentos devem ser compatíveis com o ramo de atividade e com o volume de processamento do estabelecimento.

Art. 10. Na área de manipulação deve existir lavatório exclusivo para higiene das mãos dos manipuladores, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Art. 11. As áreas de açougue e fiambreria devem cumprir os seguintes requisitos quanto à estrutura, equipamentos, móveis e utensílios:

I - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

II - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

III - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

IV - ralos de fácil higienização e sifonados;

V - luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;

VI - superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;

VII - equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser lavados e desinfetados a fim de prevenir a contaminação cruzada;

VIII - coletores de resíduos dotados de tampas com acionamento não manual e em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento;

IX - fluxo de processamento ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.

Parágrafo único. É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se encontram alimentos com sanitários e locais de moradia.

Art. 12. Os açougues e as fiambrerias devem ser abastecidos com água potável. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

Art. 13. Os açougues e as fiambrerias que realizam fracionamento, embalagem e rotulagem de produtos de origem animal na ausência do cliente para comercialização em balcões de autosserviço devem ter sala própria para a realização da manipulação desses produtos.

§ 1º A sala de manipulação dos produtos referida no caput deve ser climatizada, com temperatura máxima de 16 ºC.

§ 2º Quando houver processamento de carne moída, a sala de manipulação dos produtos referida no caput deve ser climatizada com temperatura máxima de 10 ºC.

Art. 14. Os estabelecimentos de que trata esta Portaria devem ter um responsável pela atividade de manipulação dos alimentos, que deve possuir capacitação, no mínimo, em curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

§ 1º O responsável pela atividade de manipulação dos alimentos pode ser o responsável legal da empresa ou o colaborador por ele designado.

§ 2º O responsável pela manipulação dos alimentos deve ter o encargo de implementar as Boas Práticas de Manipulação e os parâmetros e critérios estabelecidos nesta Portaria.

Art. 15. Os produtos fracionados, embalados e rotulados na ausência do cliente e prontos para oferta em balcões de autosserviço devem ser embalados e rotulados imediatamente após o fracionamento ou moagem, devendo ser identificados com a etiqueta de rotulagem contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I - denominação de venda do alimento;

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

III - dados do embalador (razão social e CNPJ);

IV - lote, estabelecido pelo embalador;

V - data da manipulação;

VI - prazo de validade;

VII - contém glúten ou não contém glúten, conforme legislação vigente.

Parágrafo único. O prazo de validade referido no inciso VI deverá ser estabelecido pelo embalador, sendo igual ou inferior ao prazo de validade dos produtos originais.

Art. 16. As fiambrerias que não possuírem a sala própria referida no art. 12 poderão realizar a atividade de fracionamento dos produtos, em quantidade limitada à capacidade do balcão expositor, desde que sejam disponibilizadas em local visível, no mínimo, as seguintes informações:

I - denominação de venda do alimento;

II - lote do produto original;

III - data de manipulação;

IV - razão social;

V - CNPJ da indústria de origem.

Parágrafo único. Nos casos de produto de origem animal deverá constar ainda o número do seu registro junto ao serviço de inspeção, informado no produto original.

§ 1º Nos casos previstos nesse art., a data de validade dos produtos será a do dia do fracionamento.

§ 2º As sobras do dia dos balcões expositores não poderão retornar para a câmara fria, nem ser reutilizadas para outros fins.

Art. 17. Os açougues que não possuírem sala própria referida no art. 12 poderão realizar as seguintes atividades:

I - fracionar carnes e derivados e dispor estes produtos nos balcões expositores, fixando em local visível, no mínimo, as informações referentes ao número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem;

II - fracionar carnes e derivados, conforme pedido do consumidor, devendo tais produtos ser pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade;

III – comercializar carnes de aves e derivados a granel, a pedido do consumidor, devendo ser mantida a apresentação oriunda da indústria e o acondici onamento em sua embalagem original. (Incluído pela Portaria SES nº 656/2022)

Art. 18. É permitida a moagem de carne das espécies bovina, bubalina, suína e ovina.

I - A carne moída para a venda a granel deve ser limitada à capacidade do balcão expositor, sendo moída diariamente e as sobras do dia inutilizadas.

II – A carne moída embalada, rotulada e ofertada nos balcões de autosserviço deve ter peso máximo de 1 (um) quilograma por unidade.

Parágrafo único. A temperatura da carne moída não deve ultrapassar 4 ºC em todas as fases de processamento, armazenamento e exposição à venda.

~~**Art. 19**. Para produtos destinados ao fracionamento, nas embalagens em que houver um prazo de validade inferior para o produto após a abertura da embalagem original, este prazo deverá ser respeitado.~~

Art. 19. Para produtos destinados ao fracionamento, nas embalagens em que houver um prazo de validade inferior para o produto após a abertura da embalagem original, este prazo deverá ser respeitado, devendo ser mantido o registro da data de abertura da embalagem. (Redação dada pela Portaria SES N° 656/2022)

Parágrafo único. O disposto no caput também se aplica às embalagens de carnes de aves e derivados comercializadas a granel. (Incluído pela Portaria SES N° 656/2022)

Art. 20. É vedado o retorno de embalagens de produtos de origem animal, após abertas, para a câmara fria.

Art. 21. As carnes e seus derivados devem estar separadas por espécie no balcão expositor, de maneira a evitar a contaminação cruzada.

§ 1° Quando o balcão expositor contiver carnes de aves e derivados, estes devem ser separados das carnes e derivados das demais espécies através de barreira física. (Incluído pela Portaria SES N° 656/2022)

§ 2° A exigência de barreira física de separação das carnes de aves e derivados não se aplica quando o balcão expositor ou estabelecimento for exclusivo para estes produtos. (Incluído pela Portaria SES N° 656/2022)

Art. 22. Os equipamentos e utensílios utilizados na moagem da carne e fracionamento dos produtos devem ser lavados e desinfetados a cada turno, no início e final das atividades.

Art. 23. São vedadas aos açougues e às fiambrerias as seguintes atividades:

~~**I** - abertura das embalagens de carne de aves e seus miúdos;~~

~~**II** - produção de alimentos preparados, tais como churrasco, maionese, polenta, arroz;~~

~~**III** - o fracionamento de carnes submetidas a tecnologias especiais de conservação, devidamente descritas na rotulagem, tais como carnes maturadas, carnes embaladas à vácuo e carnes embaladas sob atmosfera modificada;~~

~~**IV** - congelamento e descongelamento de produtos;~~

~~**V** - a transformação de produtos de origem animal tais como produção de empanados, embutidos, temperados, salgados, defumados;~~

~~**VI** – o abate de animais;~~

~~**VII** - o fracionamento de alimentos de origem animal quando na rotulagem do produto indicar esta proibição e/ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional.~~

~~**Parágrafo único**. As atividades previstas nos incisos IV, V e VI são consideradas industriais, sendo de competência dos Órgãos Administrativos Públicos da área da Agricultura.~~

I – o corte e a moagem de carne de aves e derivados; (Redação dada pela Portaria SES N° 656/2022)

II – embalar e rotular carne de aves e derivados para comercialização em autosserviço; (Redação dada pela Portaria SES N° 656/2022)

III - produção de alimentos preparados, tais como churrasco, maionese, polenta, arroz; (Redação dada pela Portaria SES N° 656/2022)

IV - o fracionamento de carnes submetidas a tecnologias especiais de conservação, devidamente descritas na rotulagem, tais como carnes maturadas, carnes embaladas à vácuo e carnes embaladas sob atmosfera modificada; (Redação dada pela Portaria SES N° 656/2022)

V - congelamento e descongelamento de produtos; (Redação dada pela Portaria SES N° 656/2022)

VI - a transformação de produtos de origem animal tais como produção de empanados, embutidos, temperados, salgados, defumados; (Redação dada pela Portaria SES N° 656/2022)

VII - o abate de animais; (Redação dada pela Portaria SES N° 656/2022)

VIII - o fracionamento de alimentos de origem animal quando na rotulagem do produto indicar esta proibição e/ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional. (Redação dada pela Portaria SES N°

656/2022)

Parágrafo único. As atividades previstas nos incisos V, VI e VII são consideradas industriais, sendo de competência dos Órgãos Administrativos Públicos da área da Agricultura. (Redação dada pela Portaria SES N° 656/2022)

Art. 24. Determinar à Fiscalização Sanitária verificar o cumprimento desta Portaria, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

Art. 25. O descumprimento das determinações desta Portaria constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator a processo administrativo sanitário e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 26. Revoga-se a Portaria SES nº 749/2019.

Art. 27. Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Porto Alegre, 5 de novembro de 2021.

ARITA BERGMANN,

Secretária da Saúde.

Este texto não substitui a Publicação Oficial.