

## PORTARIAS

## PORTARIA SES Nº 66/2017.

## O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO

SUL, no uso de suas atribuições e,

CONSIDERANDO as normas vigentes que regulamentam a produção e a comercialização de alimentos de origem animal, especialmente a Lei Federal 1.283/50, o Decreto Federal 30.691/52, a Lei Federal 7.889/89, a Lei Estadual 6.503/72, o Decreto Estadual 23.430/74 e suas atualizações, notadamente as realizadas por meio do Decreto Estadual 53.304/16, a Lei Estadual 10.691/96, o Decreto Estadual 39.688/99;

CONSIDERANDO que a fiscalização de produtos de origem animal é compartilhada entre os órgãos da saúde e agricultura, sendo que, conforme art. 4º, alínea "d", da Lei Federal 1.283/50, com redação dada pela Lei nº 7.889/89, é competência dos órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios a fiscalização de produtos de origem animal nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas;

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 de Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) e Carne Moída de Bovino;

CONSIDERANDO que os produtos de origem animal são os alimentos mais envolvidos em surtos de doenças transmitidas por alimentos no Estado do Rio Grande do Sul;

CONSIDERANDO o alto risco de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, pela ingestão de produtos de origem animal, manipulados sem condições higiênico-sanitárias adequadas;

CONSIDERANDO que a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal compete aos órgãos oficiais da Agricultura (Ministério da Agricultura/SIF, Secretarias Estaduais de Agricultura/CISPOA, Prefeituras Municipais/SIM/SISBI/SUSAF);

CONSIDERANDO que compete aos órgãos da vigilância sanitária o licenciamento e a fiscalização das atividades desenvolvidas no comércio varejista e atacadista de alimentos;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar e padronizar as atividades que envolvem a manipulação de produtos de origem animal no comércio de alimentos do Estado do Rio Grande do Sul;

CONSIDERANDO a necessidade de proteger a saúde da população do Estado do Rio Grande do Sul no que se refere ao consumo de produtos de origem animal manipulados no comércio;

CONSIDERANDO a necessidade de nortear de maneira clara e objetiva todos os segmentos envolvidos no comércio atacadista e varejista dos produtos de origem animal, bem como, as autoridades sanitárias responsáveis pela fiscalização e inspeção sanitária nos referidos estabelecimentos,

## RESOLVE:

**Art. 1º** Estabelecer 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.

**Art. 2º** Para efeito desta 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, 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. Dispõe de local específico para realizar as atividades de fracionar (inclusive moer), embalar e rotular carnes das espécies bovina e/ou bubalina, já inspecionada na origem, para ser comercializada no próprio estabelecimento e dispostos nas áreas de venda (expositores de autoatendimento), em ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo as legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação, atendendo as Boas Práticas e sob orientação de profissional técnico responsável, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade (procedência) dos produtos manipulados.

III - Açougues tipo AII: 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. Podem realizar somente as atividades de fracionar (inclusive moer) e fatiar carnes das espécies bovinas e bubalinas, conforme o pedido do consumidor, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade (procedência) dos produtos manipulados.

IV - 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.

V - Fiambreteria tipo AI: estabelecimento que dispõe de lugar 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), em ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo as legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação, atendendo as Boas Práticas e sob orientação de profissional técnico responsável, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

VI - Fiambreteria 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, observados os requisitos de boas práticas de fabricação, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade (procedência) dos produtos manipulados.

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, que facilite a execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), com fluxo ordenado e contínuo, sem cruzamentos de etapas e linhas de processo de fracionamento dos produtos, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até a expedição do produtos acabados. 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.

**Art. 3º** A classificação dos estabelecimentos como Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e/ou Fiambreteria tipo AII deve constar no Alvará Sanitário.

**Art. 4º** A competência de licenciamento e de fiscalização dos estabelecimentos como Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e/ou Fiambreteria tipo AII é dos Órgãos de Vigilância Sanitária.

**Parágrafo Único.** 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.

**Art. 5º** As instalações de manipulação do Açougue tipo AI e Fiambreteria Tipo AI deverão ser climatizadas, com temperatura ambiente máxima de 16°C. Durante a manipulação de carne de aves a temperatura ambiente máxima deve ser de 12°C. Para a área de produção de carne moída a temperatura ambiente não deve ultrapassar os 10°C.

**Art. 6º** As câmaras frias dos estabelecimentos previstos nessa legislação deverão apresentar temperatura conforme recomendações expostas na rotulagem dos produtos armazenados, prevalecendo a temperatura de menor valor.

**Art. 7º** É proibido descongelar produtos para vendê-los como resfriados.

**Art. 8º** É proibida a produção e o fracionamento de carnes temperadas ou qualquer outra atividade industrial, como por exemplo: carnes salgadas, produção de embutidos e carnes empanadas.

**Art. 9º** Os estabelecimentos Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e Fiambreteria tipo AII 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.

**Art. 10º** Para os Açougues tipo AI e Fiambreteria tipo AI 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).

**Art. 11º** O rótulo do produto embalado na ausência do consumidor no estabelecimento tipo AI 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;

V - data da manipulação;

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

**Parágrafo único.** 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 àquela determinada pelo fabricante originalmente.

**Art. 12º** Os estabelecimentos Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e Fiambreteria tipo AII 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.

**Art. 13º** 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.

**Parágrafo único.** 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).

**Art. 14º** 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.

**Parágrafo único.** Durante o armazenamento e exposição para a venda de carne moída resfriada, a temperatura deve ser mantida entre 0°C a 4°C.

**Art. 15º** A carne moída elaborada no Açougue tipo AII deve ser moída apenas na presença do consumidor, e resíduos que permanecerem no equipamento moedor deverão ser desprezados.

**Art. 16º** A carne moída elaborada nos Açougues tipo AI e AII deve ser somente de origem bovina ou bubalina.

**Art. 17º** A temperatura de armazenamento e de exposição para venda da carne moída bovina e/ou bubalina nos Açougues tipo AI e AII deve ser de 0 a 4°C, devendo ser aferida com termômetro tipo "espeto".

**Art.18º** 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.

**Art. 19º** Os produtos provenientes dos estabelecimentos Açougue tipo AI e da Fiambreteria tipo AI somente poderão ser comercializados no próprio estabelecimento.

**Art. 20º** Os derivados cárneos, os embutidos cárneos, presuntos, queijos e similares, após fracionados devem ser conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante.

**Art. 21º** As operações realizadas pelos estabelecimentos classificados nessa Portaria devem estar especificadas em Manual de Boas Práticas.

**Art. 22º** Esta Portaria não exige o cumprimento de demais legislações pertinentes a matéria.

**Art. 23º** A inobservância desta Portaria constitui infração de natureza sanitária nos termos da legislação sanitária em vigor, sujeitando o infrator ao processo e penalidades previstas, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

**Art. 24º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 26 de janeiro de 2017.

JOÃO GABBARDO DOS REIS  
Secretário de Estado da Saúde