



PORTARIA SES Nº 146/2017.

Altera a Portaria nº 66, de 31 de janeiro 2017, 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.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL, no uso de suas atribuições e,

CONSIDERANDO o item VII das "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos"- COD-100 a 002.0001, do Anexo da Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde, especificamente no que se refere aos requisitos sobre responsabilidade técnica;

CONSIDERANDO os itens 3.4 e 3.8 do Anexo 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 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.

RESOLVE:

Art. 1º A Portaria nº 66, de 31 de janeiro 2017, 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, passa a vigorar com as seguintes alterações:

I - no art. 2º, ficam alterados os incisos II, III, V, VI, VIII e ficam acrescidos os incisos XI, XII e XIII, conforme segue:

"Art. 2º

.....

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



atendendo as legislações específicas de rotulagem.

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

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, enquanto perdurar o tempo necessário para a venda, mantendo as condições de conservação e segurança dos alimentos, atendendo as legislações específicas de rotulagem.

.....
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.

.....
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."

II - o art. 5º passa a ter a seguinte redação:

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

III - o art. 6º fica acrescido do parágrafo único,

conforme segue:

"Art. 6º

Parágrafo único. 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 Fiambreterias tipo AII, devendo as sobras do dia serem inutilizadas."

IV - o art. 8º passa a ter a seguinte redação:

"Art. 8º Aos estabelecimentos Açougue tipo AI, Açougue tipo AII, Fiambreteria tipo AI e Fiambreteria tipo AII ficam proibidas as seguintes atividades:

I - a industrialização de alimentos, tais como 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 e das embalagens de carne de aves;



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

III - o fracionamento de carnes temperadas;

IV - 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."

V - o art. 9º fica acrescido do parágrafo único, conforme

segue:

"Art. 9º

Parágrafo único. 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."

VI - o art. 20º passa a ter a seguinte redação:

"Art. 20 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."

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Porto Alegre, 23 de março de 2017.

JOÃO GABBARDO DOS REIS
Secretário de Estado da Saúde