

PORTARIA SES Nº 146/2017.

(Revogada pela Portaria SES Nº 1235/2022)

~~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;~~

~~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~~