



UBERABA
PREFEITURA



**CARTILHA DE
BOAS PRÁTICAS NO
COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNE**

APRESENTAÇÃO	03
CAPÍTULO 1 CATEGORIAS DOS AÇOUGUES	04
CAPÍTULO 2 PRODUTOS DE TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL PERMITIDOS EM AÇOUGUES CATEGORIA A	05
CAPÍTULO 3 COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO EM AÇOUGUES DA CATEGORIA A	08
CAPÍTULO 4 COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO EM AÇOUGUES DA CATEGORIA B	11
CAPÍTULO 5 COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO EM AÇOUGUES DA CATEGORIA C	12
CAPÍTULO 6 REQUISITOS GERAIS PARA EXERCER ATIVIDADE DE AÇOUGUE	13
CAPÍTULO 7 CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS COM A ÁGUA	14
CAPÍTULO 8 O QUE FAZER COM OS RESÍDUOS	15
CAPÍTULO 9 O QUE É PROIBIDO NOS AÇOUGUES	16
CAPÍTULO 10 COMO DEVEM SER OS BANHEIROS E VESTIÁRIOS	17
CAPÍTULO 11 BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE CARNES	18
CAPÍTULO 12 DOCUMENTAÇÕES QUE O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR	21

APRESENTAÇÃO

Este material foi desenvolvido para auxiliar e facilitar a compreensão dos Responsáveis Técnicos, Proprietários, Funcionários, Consumidores e demais interessados do comércio de carnes sobre as novas regulamentações sanitárias estabelecidas pela Resolução SES/MG N0 7.123 de 27 de maio de 2020. Trata-se do Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

Dividida em termos claros e informativos, esta cartilha abordará os principais aspectos da nova regulamentação, desde o que é permitido para a comercialização, categorização dos açougues, estrutura física adequada até as boas práticas para manipulação dos produtos.

Aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes é permitido:

Fracionamento das carcaças, desossa, manipulação, transformação artesanal de carnes e/ou comercialização de carne de animais de abate já inspecionada pelos órgãos oficiais da Agricultura.

É proibido a esses estabelecimentos exercer atividade industrial e o abate de animais.

CATEGORIAS DOS AÇOUGUES

Os estabelecimentos serão classificados por categoria, de acordo com as atividades realizadas:

A

Fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam carnes e comercializam no balcão pelo sistema de autosserviço;

B

Fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão. Não pode ocorrer transformação artesanal e sistema autosserviço;

C

Manipulam e comercializam no balcão frigorífico.

PRODUTOS DE TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL PERMITIDOS EM AÇOUGUES CATEGORIA A

PRODUTOS DE TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL:



O que é linguiça frescal?

Por definição, na norma, linguiça frescal de transformação artesanal é o produto cárneo obtido de carnes de animais de abate, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos e especiarias diversos, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração à temperatura inferior a 7°C.

Por que foi proibida a carne moída e liberados produtos feitos a partir dela, como o hambúrguer?

A venda de carne moída não é proibida, mas as carnes DEVEM SER moídas SOMENTE NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR. É proibido o depósito de carnes moídas no comércio varejista nas três categorias de estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes (A, B e C).

A carne moída pode ser vendida em autosserviço?

A carne moída poderá ser vendida em autosserviço SOMENTE SE o produto possuir o selo do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal do órgão da Agricultura.



ATENÇÃO!



A VALIDADE DOS PRODUTOS ARTESANAIS, mesmo com a temperatura de conservação adequada, **É DE 24 HORAS.** Lembrando que a comercialização desses produtos **SOMENTE** pode ser feita no próprio estabelecimento.

CAPÍTULO 3

COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO EM AÇOUGUES DA CATEGORIA A

O QUE FAZER?

POR QUE FAZER?

1

O açougue deve possuir um local específico para realizar atividade de transformação artesanal, climatizada (16°C).

A transformação artesanal de carnes deverá ser realizada em área específica a esta finalidade, para evitar a contaminação cruzada.

2

Os recipientes e utensílios devem ser exclusivos para os produtos artesanais produzidos e devem permanecer na área específica para exercer esta atividade.

Para evitar a contaminação cruzada

3

Os produtos de transformação artesanal devem estar identificados e acondicionados de forma adequada.

Os produtos de transformação deverão possuir identificação:

Produto de transformação artesanal; nome do estabelecimento; nome do produto; data de fabricação; data de validade; modo de conservação; lista de ingredientes

4

Deve possuir pia exclusiva para higienização das mãos dotadas com papeleira, saboneteira líquida e coletor de lixo com tampa sem acionamento manual.

Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos.

COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO EM AÇOUGUES DA CATEGORIA A

O QUE FAZER?

5

É proibida a utilização de carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação no preparo de produtos de transformação artesanal.

6

É proibido o congelamento do produto de transformação artesanal.

7

É proibida a adição de sal de cura – nitrato e nitrito – e proteína não cármica aos produtos de transformação artesanal. É proibido o uso de aditivos, incluindo ingredientes ou quaisquer substâncias que tenham função de prolongar a validade das carnes e subprodutos.

POR QUE FAZER?

Entende-se por Carne Mecanicamente Separada (CMS), a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada à elaboração de produtos cárneos cozidos específicos, conforme Instrução Normativa nº4, de 31 de março de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

O congelamento é considerando um processo da industrialização, sendo necessário, para tanto, o registro em um dos órgãos da Agricultura.

Somente poderão ser adicionados como ingredientes aos produtos de transformação artesanal o sal – cloreto de sódio; o açúcar, o vinagre, especiarias, condimentos de origem vegetal e corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos, conforme prevê o art. 91.

DÚVIDAS GERAIS

A sala de desossa e a área para a produção de produtos artesanais podem ser no mesmo local, devidamente climatizado?

Sim, desde que as atividades de desossa e de fabricação dos produtos artesanais sejam realizadas em horários diferentes com um POP (Procedimento Operacional Padronizado) específico para higienização dessa área e dos equipamentos utilizados.

Posso embalar e rotular os produtos de transformação artesanal?

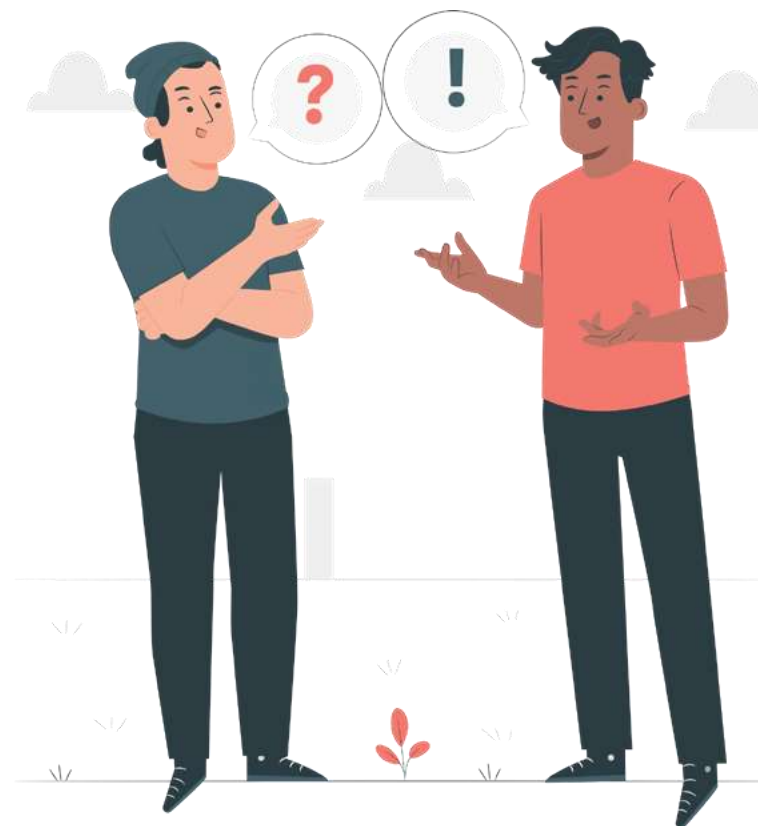
Não. Os produtos de transformação artesanal podem ser vendidos SOMENTE a granel.

Lembrando que os produtos artesanais, depois de prontos, deverão ser imediatamente resfriados e colocados em recipientes adequados e devidamente identificados para a venda a granel: Produto de transformação artesanal, nome do estabelecimento, nome do produto, data de fabricação; data de validade; modo de conservação e lista de ingredientes.

ATENÇÃO!

Os estabelecimentos classificados na "Categoria A" podem realizar preparo de carnes de salga, se o local possuir estrutura específica e exclusiva para esta finalidade:

- 1 - UMA ÁREA PARA PREPARO E SALGA DA CARNE;**
- 2 - UMA ÁREA PARA SECAGEM DA CARNE.**



COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO EM AÇOUGUES DA CATEGORIA B

- Possuir áreas de desossa e de manipulação de carnes
- A área de desossa deve ser climatizada (16°C)
- Deve possuir pia exclusiva, para higienização das mãos, dotada com papeleira, saboneteira líquida e coletor de lixo com tampa sem acionamento manual



- Não pode haver transformação artesanal de carnes e sistema de autosserviço
- Não pode realizar a produção de produtos artesanais
- Não pode realizar o preparo de carnes de salga

COMO DEVE SER O LOCAL DE TRABALHO EM AÇOUGUES DA CATEGORIA C

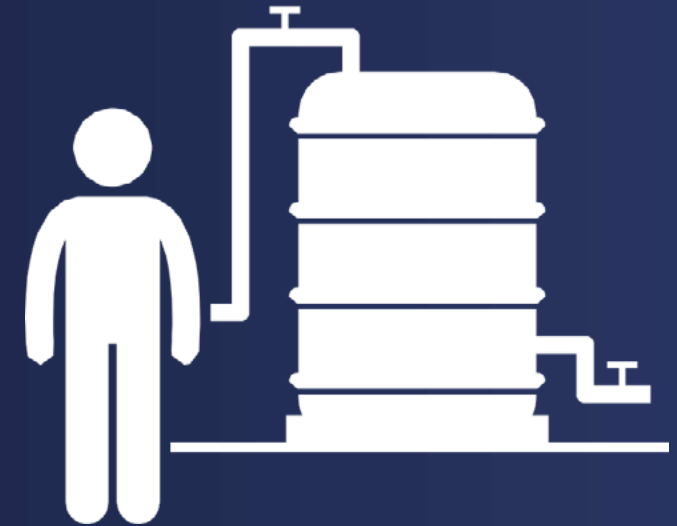
- Possuir área apenas para manipular e comercializar no balcão frigorífico de atendimento
- Deve possuir pia exclusiva, para higienização das mãos, dotada com papeleira, saboneteira líquida e coletor de lixo com tampa sem acionamento manual
- Não pode haver fracionamento de carcaças, desossa, transformação artesanal de carnes e sistema de autosserviço
- Não pode realizar a produção de produtos artesanais
- Não pode realizar o preparo de carnes de salga

REQUISITOS GERAIS PARA EXERCER ATIVIDADE DE AÇOUGUE

- Os ralos deverão ser sifonados e as grelhas possuir dispositivos que permitam seu fechamento
- Piso, paredes e tetos de superfície lavável, lisa, impermeável e de cor clara
- As janelas deverão ter telas e ser de material não absorvente e de fácil limpeza, ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimentos.
- Portas de material não absorvente e de fácil limpeza com mecanismos que permitam o fechamento automático.
- É proibida a instalação de caixas de gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos
- É necessário possuir alvará sanitário com a atividade (CNAE) comércio varejista de carnes e responsável técnico habilitado
- O local de trabalho deve ser limpo e organizado. Deve estar localizado em áreas isentas de contaminantes
- O local de trabalho deve ser ventilado e bem iluminado, com acesso livre independente e sem comunicação direta com dependências residenciais
- Áreas de manipular carnes devem ter luminárias com proteção contra quedas e explosões
- Conter equipamentos de refrigeração adequados para armazenamento das carnes, conforme especificados pelo fabricante

CUIDADOS QUE DEVEM SER TOMADOS COM A ÁGUA

- Os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente tratada
- A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos. Ser construída com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável



ATENÇÃO!

A CAIXA D'ÁGUA DEVE SER INSTALADA EM LOCAL ACESSÍVEL PARA INSPEÇÃO E HIGIENIZAÇÃO!

- As áreas de manipulação, desossa e transformação devem possuir lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.
- Retirar sempre o lixo para fora das áreas de manipulação em sacos bem fechados.
- Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos. Resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis como ossos, sebos, outras partes condenadas pela inspeção sanitária e demais resíduos provenientes da desossa e manipulação devem ser armazenados **sob refrigeração** até o momento da coleta.



O QUE É PROIBIDO NOS AÇOUGUES



- Manter, no mesmo compartimento dos balcões frigoríficos de atendimento ou dos equipamentos de refrigeração, duas ou mais carnes de espécies diferentes ou outros produtos, exceto devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento
- O uso de machadinha, que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar
- Manter as carnes em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo
- Uso de utensílios de madeira
- O depósito de carnes moídas e bifes batidos
- A limpeza do piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não registrada na Anvisa
- A cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação
- Colocar à venda carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelos órgãos da Agricultura
- Manter resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis nas câmaras frias destinadas às carnes, salvo se depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não absorvente e de superfície lisa
- Armazenar nas áreas de manipulação e transformação de carnes, aponevrose, aparas e outras sobras possivelmente contaminadas
- Fumar dentro da área do açougue
- Congelar e recongelar as carnes fracionadas no estabelecimento
- Manter em depósito e/ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos
- Preparar e/ou servir refeições



COMO DEVEM SER OS BANHEIROS E VESTIÁRIOS

Para os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes com 10 (dez) funcionários ou mais é obrigatória a existência de vestiários específicos para cada sexo, com armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais.

Para os estabelecimentos comerciais com até 9 (nove) funcionários os armários poderão se localizar nas instalações sanitárias, observados critérios de organização e higienização, de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

As instalações sanitárias deverão possuir piso e paredes adequados e em satisfatório estado de conservação e ser mantidas organizadas.



CAPÍTULO 11

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE CARNES

COMO CONSERVAR OS PRODUTOS DE FORMA ADEQUADA:

	TIPO DE PRODUTO	TEMPERATURA
1	Produtos refrigerados no momento do recebimento no açougue e expostos no balcão frigorífico.	Menor que 7°C
2	Produtos congelados e produtos rotulados.	Deve-se observar a temperatura indicada na rotulagem
3	Produtos refrigerados armazenados em câmara fria.	Menor que 4°
4	Carnes de salga	Não é obrigatória a refrigeração, devendo ser expostas ao consumo em local protegido de contaminação.

ATENÇÃO: X

Não é permitido congelar produtos da transformação artesanal e carnes oriundas da desossa.

Para produtos congelados deverão, ainda, ser observados indícios de descongelamento e recongelamento:

SÃO INDÍCIOS DE DESCONGELAMENTO E RECONGELAMENTO:

amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

MANIPULADORES

Os **manipuladores** deverão ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura e calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

Os **manipuladores** devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outros acessórios apropriados para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.

O local de trabalho deve ser conservado limpo e organizado. As carnes deverão ser transportadas em veículos que atendam à legislação sanitária vigente.

As carnes de espécies diferentes ou produtos diferentes expostos nos balcões frigoríficos de atendimento deverão permanecer separados em recipientes adequados.

LEMBRE-SE:

É VEDADO O USO DE AVENTAIIS DIRETAMENTE SOBRE O CORPO



DOCUMENTAÇÕES QUE O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR



✓ **Alvará Sanitário:**

Documento expedido pela Vigilância Sanitária do Município, após inspeção prévia, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário.

✓ **Manual de Boas Práticas:**

Documento que descreve as operações realizadas no estabelecimento e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

✓ **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.

✓ **Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:**

Sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

DEMAIS DOCUMENTAÇÕES

- Atestado de saúde dos manipuladores
- Comprovante de higienização da caixa d'água
- Comprovante de capacitação dos funcionários
- Planilhas de controle de temperatura e higienização
- Comprovações de calibração de equipamentos e instrumentos de medição
- Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou com embalagens de alimentos
- Comprovante de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos
- Contrato com empresa coletora de resíduos orgânicos reaproveitáveis ou documento que comprove a destinação adequada



OBS:

QUANDO FOR O CASO, DEVEM SER APRESENTADOS LAUDOS LABORATORIAIS QUE COMPROVEM A POTABILIDADE DE ÁGUA ALTERNATIVA.



BRASIL. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 set. 2004.

MINAS GERAIS. Resolução SES/MG nº 7123, de 27 de maio de 2020. Divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais. Diário Oficial [do] Estado, Belo Horizonte, MG, 27 maio 2020.

DECRETO Nº 4.116, DE 02 DE JUNHO DE 2023

Art. 1º O Município de Uberaba adotará a Deliberação Estadual CIB-SUS nº 3.337, de 25 de fevereiro de 2021, para classificação das atividades econômicas de baixo, médio e alto risco, disponível para consulta em

<http://www.saude.mg.gov.br/images/documentos/Del%203337%20-%20SUBVS%20-%20Classifica%C3%A7%C3%A3o%20de%20risco%20pos%20juridico%201.pdf>

DECRETO Nº 4.117, DE 02 DE JUNHO DE 2023

Art. 1º O Município de Uberaba adotará a Resolução SES/MG nº 7.123, de 27 de maio de 2020, que regula técnicas de boas práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, disponível para consulta em

<http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/resolucao-ses-6693-de-29-03-2019/?wpdmdl=7005>