



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

PORTARIA Nº. 013 DE 13 DE SETEMBRO DE 2021.

Estabelece as boas práticas de manipulação, ambiência adequada, fiscalização e controle dos estabelecimentos que exerçam a atividade de comércio atacadista e varejista no segmento de açougue em todo o território do Município de Nova Venécia.

O Secretário Municipal de Saúde do Município de Nova Venécia, no uso de suas atribuições e,

Considerando a Lei nº 2.234, de 29 de dezembro de 1997, que institui o Código Sanitário do Município de Nova Venécia-ES e dá outras providências, art. 75º;

Considerando a Lei Municipal nº 1.312 de 03 de setembro de 1984, que institui normas sobre Polícia Administrativa no Município de Nova Venécia, Estado do Espírito Santo;

Considerando as normas vigentes que regulamentam a produção e a comercialização de alimentos de origem animal, especialmente a Lei Federal 1.283/1950, o Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017 e suas atualizações, e a Lei Federal 7.889/1989;

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 1.283/1950, com redação dada pela Lei nº 7.889/1989, 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 o alto risco de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, pela ingestão de produtos de origem animal, manipulados sem condições higiênico-sanitárias adequadas;

Considerando a necessidade de proteger a saúde da população do município de Nova

Rua Ibirapu, nº 26, Margareth, Nova Venécia – ES / Telefone: 27 3772 6869
Email: adm.saude@novavenecia.es.gov.br

Handwritten signature in blue ink.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

Venécia no que se refere ao consumo de produtos de origem animal manipulados no comércio atacadista e varejista no segmento de açougue ;

Considerando que a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal compete aos órgãos oficiais da Agricultura (Ministério da Agricultura/S.I.F., Secretarias Estaduais de Agricultura/IDAF/S.I.E., Prefeituras Municipais/S.I.M.);

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 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 boas práticas de manipulação, ambiência adequada, fiscalização e controle dos estabelecimentos que exerçam a atividade de comércio atacadista e varejista no segmento de açougue em todo o território do município de Nova Venécia.

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 o abate de animais. Dispõem de local específico para manipulação, fracionamento (inclusive moagem), embalagem e rotulamento de 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; podendo ainda dispor de local específico para realizar a atividade de desossa.

II – 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, 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.

III – 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.

MA



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

IV – 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.

V – Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

VI – Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

VII – Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original.

VIII – 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.

Parágrafo único: A competência de licenciamento e de fiscalização dos estabelecimentos contidos no *caput* é dos Órgãos de Vigilância Sanitária ou Serviço de Inspeção Municipal Estadual ou Federal, de acordo com as legislações pertinentes.

Art. 3º As instalações de manipulação dos Açougues deverão satisfazer as seguintes condições estruturais básicas:

I – os pisos deverão:

- a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- b) ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
- c) serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de vetores;

II – as paredes deverão:

- a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- b) ser de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável de altura mínima de 2,00m (dois metros), lisa, contínua, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;

MF



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

- c) ser resistente a impactos;
- d) ter cor clara;
- e) ser de fácil higienização os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros;

III – os forros deverão ser:

- a) de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;
- b) lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade;
- c) revestidos de material impermeável;
- d) ter cor clara;

IV – as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo que aquelas que se comuniquem com o exterior devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

V – as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

VI – o reservatório de água potável deverá:

- a) ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e animais;
- b) possuir capacidade e vazão suficientes;
- c) ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;
- d) possuir superfície lisa;
- e) ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras;
- f) ser mantido bem vedado.

§ 1º Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos ao lado do local de manipulação, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§ 2º Não será permitido o uso de toalhas de tecido, sendo obrigatório o uso de toalhas de papel não reciclado.

§ 3º As toalhas de papel deverão ser acondicionadas em porta-toalhas e, após utilizadas, deverão ser descartadas em recipientes com tampa acionada por pedal.

§ 4º O ambiente de manipulação de produtos de origem animal deve dispor de equipamentos de frio que mantenham a temperatura máxima de 16°C, devendo ser comprovado sempre que solicitado em fiscalização os processos de manutenção e troca dos filtros dos respectivos equipamentos.

MA



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

§ 5º É proibido o uso e permanência de quaisquer objetos de madeira e outros não inerentes às atividades no ambiente de manipulação.

§ 6º Os resíduos provenientes da manipulação devem ser armazenados em recipientes de tampa de acionamento por pedal com capacidade adequada ao quantitativo gerado, e a destinação final deve seguir a legislação pertinente.

Art. 4º Os reservatórios de água potável deverão ser higienizados a cada 06 (seis) meses, ou sempre que se fizer necessário, mantendo-se os registros de higienização no estabelecimento.

Art. 5º Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão possuir infraestrutura, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com as atividades realizadas de acordo com a categoria do estabelecimento.

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

§1º Os equipamentos de refrigeração deverão possuir termômetro externo em local e condições de fácil visualização; e o estabelecimento deverá manter o registro diário de temperatura.

§2º Os produtos refrigerados expostos em balcão frigorífico de atendimento deverão ser mantidos à temperatura de até 7°C.

Art. 7º Deverá ser realizada a manutenção preventiva dos equipamentos, o controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição e o registro e arquivamento das datas de manutenção.

Art. 8º Quando houver o descongelamento de produtos originalmente congelados para serem comercializados como resfriados, o estabelecimento deve apresentar de maneira clara e de fácil entendimento para o consumidor e para fins de fiscalização, as informações sobre o descongelamento, o prazo de validade do produto após o descongelamento e a orientação de não congelar o produto novamente.

§1º O procedimento tratado no *caput* está condicionado às informações de armazenamento e conservação do produto contidas em seu rótulo original.

§ 2º O descongelamento técnico dos produtos referidos no *caput* deve ser realizado sob temperatura controlada.

MF



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

Art. 9º Aos estabelecimentos 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, salvo sob licença do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal;

II – o fracionamento de carnes temperadas;

Art. 10º Os estabelecimentos 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.

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/registo de inspeção no Órgão competente, lote, data de validade, data do fracionamento do produto e data de validade após o fracionamento do produto), que poderão estar em formato de etiquetas, placas, cartazes ou dispositivos eletrônicos.

Art. 11 Os estabelecimentos devem providenciar e colocar em prática 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 de água; higiene e saúde dos manipuladores; calibração de equipamentos; controle de temperatura; controle integrado de vetores e pragas urbanas e rastreabilidade (procedência).

Art. 12 O rótulo do produto fracionado e embalado na ausência do consumidor 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 – data da manipulação;

IV - prazo de validade original e prazo de validade após fracionamento/embalagem.

MA



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

Parágrafo único. Quando o estabelecimento de origem não informar o prazo de validade do produto após aberto, será determinada a validade de 3 (três) dias após a abertura da embalagem e/ou fracionamento do produto. Não é permitido estipular prazo de validade superior àquela determinada pelo fabricante originalmente.

Art. 13 Os estabelecimentos deverão manter arquivadas *in loco* as notas fiscais das matérias-primas recebidas enquanto houver o produto para a venda ao consumidor, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado.

Art. 14 Os produtos armazenados nas câmaras frias dos estabelecimentos devem ser mantidos 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. 15 A carne moída elaborada nos estabelecimentos deve ser somente de origem bovina ou bubalina e deverá ser comercializada no mesmo dia em que foi elaborada.

Parágrafo único. A temperatura de armazenamento e de exposição para venda da carne moída bovina e/ou bubalina deve ser de 0 a 4°C.

Art. 16 Os equipamentos de moagem, amaciador de carnes, serra fita e outros 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. 17 Os fiambres e embutidos a serem fracionados devem ser conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor até o momento da manipulação, mantidos em dispositivos de produção de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante

Art. 18 As operações realizadas pelos estabelecimentos classificados nesta Portaria devem estar especificadas em Manual de Boas Práticas, o qual deve ser previamente aprovado pelo serviço de Vigilância Sanitária Municipal.

MA



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

Art. 19 É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários e proprietários nas dependências do estabelecimento.

Art. 20 Os manipuladores devem:

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, não utilizar adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II - usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

IV - não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - proteger o rosto ao tossir ou espirrar, procedendo imediatamente a higienização das mãos;

VII - não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

IX - utilizar equipamentos de proteção individual de acordo com a atividade exercida, como botas de borracha, luvas anticorte, avental de material impermeável, óculos de proteção e outros que se façam necessários.

Art. 21 Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

§ 1º O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

§ 2º O uso de máscara será obrigatório no caso do funcionário ser adepto a barba e/ou bigode.

MA



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

Art. 19 É obrigatório o uso de calçados fechados, roupas brancas, limpas e conservadas, sem prejuízo dos acessórios exigidos em atividades específicas, assim como a boa higiene dos funcionários e proprietários nas dependências do estabelecimento.

Art. 20 Os manipuladores devem:

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, não utilizar adornos, tais como anéis, brincos, dentre outros;

II - usar cabelos presos e protegidos com touca;

III - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados e sempre que se fizer necessário;

IV - não fumar nas dependências do estabelecimento;

V - evitar cantar, assoviar e praticar todo tipo de conversa paralela e desnecessária enquanto manipulam os alimentos;

VI - proteger o rosto ao tossir ou espirrar, procedendo imediatamente a higienização das mãos;

VII - não comer e mascar chicletes nas áreas de manipulação dos alimentos;

VIII - evitar todo ato que possa direta ou indiretamente contaminar os alimentos;

IX - utilizar equipamentos de proteção individual de acordo com a atividade exercida, como botas de borracha, luvas anticorte, avental de material impermeável, óculos de proteção e outros que se façam necessários.

Art. 21 Se houver a opção pelo uso de luvas e máscaras estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene, bem como, deverão ser trocadas diariamente, ou sempre que se fizer necessário.

§ 1º O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos sempre que se fizer necessário.

§ 2º O uso de máscara será obrigatório no caso do funcionário ser adepto a barba e/ou bigode.

MA



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GABINETE DO SECRETÁRIO

Art. 22 Roupas e objetos pessoais não poderão ser guardados nas áreas de manipulação de alimentos, devendo haver vestiários e banheiros separados por sexo e que atendam à quantidade de funcionários.

§ 1º Quando o acesso para a área de manipulação for externa à área onde se localizam o(s) vestiário(s), deverá ser instalado um lava botas à porta da área de manipulação.

§ 2º Os funcionários da área de manipulação deverão utilizar uniforme próprio, de cor clara, de uso restrito ao ambiente de trabalho.

Art. 23 Esta Portaria não exime o cumprimento de demais legislações pertinentes a matéria.

Art. 24 Os estabelecimentos que já se encontram instalados e funcionando anteriormente à data da publicação desta Portaria e que não atenderem integralmente às suas disposições serão avaliados de forma a melhor se adequar às disposições da legislação sanitária vigente, tendo a Coordenação de Vigilância Sanitária Municipal autonomia para sugerir a melhor solução, objetivando minimizar os riscos à saúde e preservar a saúde da população.

Art. 25 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. 26 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, 13 de setembro de 2021.

Juliano Bettim Motta
Secretário Municipal de Saúde