



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
Gabinete de Consultoria Legislativa

DECRETO Nº 53.304, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2016.
(publicado no DOE n.º 224, de 25 de novembro de 2016)

Altera o Anexo do Decreto n.º [23.430](#), de 24 de outubro de 1974, que aprova regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso das atribuições que lhe confere o art. 82, incisos V e VII, da Constituição do Estado,

DECRETA:

Art. 1º Fica alterado o Anexo do Decreto n.º [23.430](#), de 24 de outubro de 1974, que aprova regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública, conforme segue:

I - o inciso XXV do art. 6º passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 6º ...

...

XXV - das condições de higiene da produção, da manipulação, do beneficiamento, do fracionamento, do porcionamento, do acondicionamento, do armazenamento, do transporte, da distribuição e do consumo de alimentos em geral;

II - o “caput” do art. 340 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 340. A fabricação, a produção, a elaboração, o fracionamento, o porcionamento, o beneficiamento, o acondicionamento, a conservação, o transporte, o armazenamento, o depósito, a distribuição e outras quaisquer atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, só poderão processar-se em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas, federais e estaduais e, ainda assim, em condições que não sejam nocivas a saúde.

III - o inciso II do art. 346 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 346 ...

...

II - por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, de fabricação, de manipulação, de beneficiamento, de fracionamento, de porcionamento, de depósito, de distribuição, de venda e de quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante.

IV - o “caput” do art. 374 passa a vigorar com a seguinte redação:

Art. 374. O fracionamento, o porcionamento e a moagem de carnes resfriadas, assim como o fracionamento e o porcionamento de vísceras resfriadas em geral, para a sua comercialização, constituem atividade privativa dos minimercados, dos supermercados, dos hipermercados, dos açougues, dos entrepostos e das indústrias de carnes ou de matadouros.

V – o título da Subsecção II da Seção VIII do Capítulo III do Título II passa a vigorar com a seguinte redação:

TÍTULO II...

CAPÍTULO III...

...

Seção VIII...

...

Subsecção II

Dos Estabelecimentos de Armazenamento, de Beneficiamento, de Fracionamento, de Porcionamento e de Venda de Carnes

VI – o art. 449 e o art. 450 passam a vigorar com a seguinte redação:

Art. 449. Os açougues são estabelecimentos de armazenamento, de beneficiamento, de fracionamento, de porcionamento e de venda de carnes de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade industrial ou o abate de animais.

Art. 450. Os estabelecimentos de armazenamento, de porcionamento, e de venda de produtos de origem animal como carnes e derivados, queijos, fiambres, e os demais produtos de fiambreteria, podem ser classificados em estabelecimentos do tipo AI e tipo AII e deverão adotar sistema de controle de identificação de origem e de procedimentos operacionais padrões.

§ 1º Consideram-se como estabelecimentos do tipo AI aqueles que dispõem de local específico para a atividade de porcionar e de fatiar, de embalar, de reembalar e de rotular: carnes e similares, produtos de fiambreteria como queijos e fiambres, já inspecionadas na origem, para serem comercializados no autosserviço ou balcão de atendimento, com ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo às legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação, atendendo as Boas Práticas, e sob a orientação de profissional técnico responsável.

§ 2º Os estabelecimentos do tipo AI deverão adotar Procedimentos Operacionais Padrões para as atividades de porcionar, de fatiar, de embalar, de rotular e de comercializar, ficando a critério da responsabilidade técnica a determinação da validade dos produtos cárneos e derivados, produtos de fiambreteria, estabelecendo prazo de validade igual ou inferior ao da peça original, conforme orientação do fornecedor, como garantia da segurança dos alimentos.

§ 3º A temperatura do ambiente para manipulação será estabelecida conforme a legislação vigente.

§ 4º O estabelecimento tipo AI que realizar a atividade de moagem de carnes (carne moída) para o balcão de atendimento, deverá possuir ambiente climatizado em temperatura máxima de 10°C (dez graus “celsius”).

§ 5º Para a verificação da temperatura das carnes deverá ser utilizado termômetro infravermelho, sendo permitida a temperatura máxima de 7°C (sete graus “celsius”).

§ 6º É permitido à pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento tipo AI:

I - comercializar carne moída embalada para autosserviço ou balcão de atendimento, com prazo de validade para o dia da venda (um dia) inferior ao prazo de validade da embalagem original;

II - dispor as carnes para comercialização em balcões de autosserviço, manipuladas e rotuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura do alimento igual ou inferior a 7°C (sete graus “celsius”); e

III - dispor de produtos de origem animal fracionados, fatiados e rotulados na fiambreteria, tais como queijos e fiambres ou outros, e comercialização em balcões de autosserviço ou balcão de atendimento, manipuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura do alimento igual ou inferior a 7°C (sete graus “celsius”).

§ 7º Consideram-se como estabelecimentos do tipo AII, aqueles autorizados a armazenar, porcionar, fatiar e vender carnes e similares; produtos de fiambreteria, como queijos e fiambres, já inspecionadas na origem, podendo apenas porcionar e fatiar, conforme 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.

§ 8º É permitido à pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento tipo AII:

I - comercializar carnes provenientes dos frigoríficos ou entrepostos, inspecionadas pelos órgãos competentes, sendo manipuladas no próprio estabelecimento; produtos de fiambreteria, como queijos e fiambres e outros produtos, já inspecionados na origem, podendo apenas porcionar e fatiar, conforme pedido do consumidor, ou deixando exposta para venda em balcões de atendimento;

II - vender carne moída, com a moagem no ato da venda; e

III - comercializar produtos alimentícios derivados de carne e de pescados pré-embalados, desde que, após abertos, sejam conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio e isolados do depósito e da exposição de carnes “in natura.”

VII – ficam incluídos os arts. 450-A, 450-B, 450-C e 450-D, com a seguinte redação:

Art. 450-A Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento tipo AI e AII somente pode armazenar, manipular, porcionar, fatiar e vender carnes de animais de abate inspecionado, sendo vedado o abate nas dependências do estabelecimento.

Art. 450-B Deverá constar a classificação do tipo de operação no alvará sanitário: estabelecimento tipo AI ou AII.

§ 1º A identificação de origem deve ser apresentada por meio de Procedimento Operacional Padrão.

§ 2º Os produtos embalados na origem ou fracionados e reembalados no estabelecimento (autosserviço) deverão atender as exigência de rotulagem geral (RDC 259/02 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA).

Art. 450-C Para os produtos dispostos nos balcões de venda (atendimento) a vigilância sanitária exigirá informações expostas à vista do consumidor, que poderá estar em formato de etiquetas ou outra forma, a critério do estabelecimento, como por exemplo: placas, cartazes ou dispositivos eletrônicos e as informações mínimas de rastreabilidade que deverão estar visíveis ao consumidor, serão dispostas conforme critérios estabelecidos pela autoridade de vigilância sanitária.

Art. 450-D Todos os Procedimentos Operacionais Padrões – POPs - deverão contemplar, em seus anexos, as tabelas de registros assinadas e datadas pelo responsável pelo setor.

§ 1º A autoridade de vigilância sanitária deverá fiscalizar se os POPs estão atualizados, bem como se estão sendo aplicados na rotina de trabalho e adequados à realidade de cada estabelecimento, além de datados e assinados pelo responsável das atividades de manipulação.

§ 2º Os POPs exigidos serão:

I - higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, de temperatura, de frequência de higienização e de outras informações que se fizerem necessárias, bem como quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POPs devem contemplar esta operação;

II - higiene e saúde dos manipuladores: as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento, especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução e o programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários;

III - controle de temperatura: aferição das temperaturas dos equipamentos, do ambiente e dos produtos devem ser registrados em planilha própria;

IV – controle integrado de vetores e de pragas urbanas: devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, bem como no caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica; e

V - rastreabilidade: para a comprovação da origem o serviço de vigilância sanitária exigirá as notas fiscais, bem como a definição quanto à forma de como será realizada a rastreabilidade ficará a critério do estabelecimento, desde que atenda às exigências para as informações mínimas de procedência.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO PIRATINI, em Porto Alegre, 24 de novembro de 2016.

FIM DO DOCUMENTO