



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS

INFORMAÇÃO Nº 011/2024 - SES/DIVS/111331/2024

Florianópolis, 15 de maio de 2024.

Documento de Perguntas e Respostas referente a
Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023.

Senhor Diretor,

A Divisão de Alimentos/GEIMP elaborou o presente documento que se trata de um instrumento de esclarecimento, não-regulatório, de caráter não-vinculante, destinado unicamente a esclarecer dúvidas sobre a nova Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023, Perguntas e Respostas, em anexo, com o intuito de disponibilizar no site da DIVS.

A Portaria estabelece os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização, controle e boas práticas de produção e comercialização nos estabelecimentos que exerçam as atividades de comércio varejista de produtos de origem animal como açougues, fiambrias, entrepostos em supermercados e similares em todo território de Santa Catarina.

Atenciosamente,

Csele van de Sand
Chefe de Divisão
(assinado digitalmente)

Eduardo Henrique Silva Bastos
Gerente
(assinado digitalmente)

À consideração superior,

Arion Bet Godoi
Diretor de Vigilância Sanitária
(assinado digitalmente)



ANEXO

PERGUNTAS E RESPOSTAS

Açougues e Fiambrerias

Referente a Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023

GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS - Divisão de Alimentos

1ª edição

Este documento é um instrumento de esclarecimento, não-regulatório, de caráter não-vinculante, destinado unicamente a esclarecer dúvidas sobre a nova Portaria Conjunta SES/SAR n. 56/2023 que dispõe sobre estabelece os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização, controle e boas práticas de produção e comercialização nos estabelecimentos que exerçam as atividades de comércio varejista de produtos de origem animal como açougues, fiambrerias, entrepostos em supermercados e similares em todo território de Santa Catarina.

Espera-se que as orientações possam auxiliar as empresas que possuem açougues e fiambrerias e os órgãos de Vigilância Sanitária regional e municipal na correta implementação e fiscalização do regulamento em questão.

Dúvidas adicionais podem ser encaminhadas através do email de contato:

DIVS - DIVISÃO DE ALIMENTOS (DIALI)

Equipe de elaboração

Csele van de Sand
Juliana Maria Viana do Nascimento



PERGUNTAS E RESPOSTAS

01 - Qual a diferença entre açougue e entreposto? De quem é a competência de fiscalização nesses estabelecimentos?

Resposta: Conforme consta nos incisos I e X do Art 2º da Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023, temos as seguintes definições:

I. Açougue: estabelecimento de armazenamento, fracionamento e venda de carnes, derivados e miúdos de animais de açougue no próprio estabelecimento, sendo proibida aos mesmos qualquer atividade industrial ou o abate de animais nas dependências. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de carnes e derivados embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada. Competência de fiscalização: Vigilância Sanitária.

X. Entreposto em supermercados e similares: estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtos de origem animal e a submetem a processamento que implique alterações de sua composição química, com adição de temperos, como sal e especiarias, para serem comercializados no próprio estabelecimento. Competência de fiscalização: Órgãos da Agricultura.

02 - O açougue tipo B poderá fracionar somente as carnes de aves, que já venham “industrializadas”, para venda a granel, na presença do consumidor. Como fica a rotulagem neste caso?

Resposta: Devem ser etiquetadas no momento da pesagem com no mínimo com as informações de denominação de venda do produto, razão social do estabelecimento fracionador, peso, data e prazo de validade. Para carne de aves deverá manter a embalagem original até o término daquele lote do produto, podendo este estar na câmara fria, para reposição do balcão de vendas.

03 - A linguiça frescal vendida em supermercado será elaborada em entreposto ou açougue?

Resposta: Somente poderá ser produzida em entrepostos de supermercados, saindo de lá embaladas e rotuladas, conforme Art. 35 da Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS

04 - Os embutidos cárneos, segundo a Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023, podem ser manipulados nas fiambrierias, porém temos o caso da linguiça frescal, que é um produto cru. É possível fracionar esse produto dentro da fiambreteria ou seria em açougue/entrepasto?

Resposta: Por se tratar de produto cru, o mesmo deve ser fracionado em açougues/entrepastos. E, caso seja realizada alguma atividade industrial, é proibido realizá-la em açougues.

05 – Salsichas e linguiças podem ser comercializadas a granel em Açougues e Fiambrierias?

Resposta: A salsicha é um embutido, portanto, deve ser comercializada a granel em Fiambrierias do tipo A e B. A linguiça é um produto cárneo cru devendo ser comercializada a granel nos Açougues tipo A e B.

Importante ressaltar que, caso o supermercado ou similar tenha um entreposto e elabore linguiças ou qualquer outro tipo de produto cárneo, os mesmos não poderão ser comercializados a granel nos Açougues, como informado no Parágrafo único do Art. 34 da Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023: “Não será permitido o porcionamento de carnes e miúdos temperados para venda a granel em balcões expositores.”

06 - O produto cárneo temperado embalado pode ser vendido a granel no açougue?

Resposta: Conforme o Parágrafo único do Artigo 34 da Portaria, “Não será permitido o porcionamento de carnes e miúdos temperados para venda a granel em balcões expositores.” Portanto, é proibida a abertura em açougues da embalagem do produto temperado em indústria para ser vendido a granel, devendo ser vendido somente em embalagens fechadas, originais do fabricante.

07 - O açougue tipo A pode produzir carne moída congelada?

Resposta: Não. O Açougue tipo A só poderá produzir carne moída já inspecionada na origem, refrigerada, para revenda no seu estabelecimento, sem realizar alterações no produto como descongelar, temperar e reembalar. Para venda de carne moída congelada no próprio local, o estabelecimento precisa ser entreposto.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS

08 - Na Portaria anterior, pelo Ofício Circular nº 062 não era obrigatória a identificação de rastreabilidade no balcão expositor de açougue. Continua valendo essa determinação para a nova Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023?

Resposta: Não é exigida a identificação dos produtos nos balcões expositores. No entanto, é importante reforçar que conforme Art. 9º: “Os açougues, fiambrias e entrepostos em supermercados e similares devem possuir sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto e matéria-prima, sendo imprescindível manter registros de forma clara, precisa e ostensiva das informações que garantam a rastreabilidade da peça original”

09 - Carnes salgadas (charque) são consideradas carnes temperadas? Se sim, no caso de o supermercado querer produzir, deverão fazê-lo em entreposto ou açougue?

Resposta: Toda e qualquer modificação e/ou transformação da matéria-prima mediante adição de ingredientes, utilização de aditivos, substâncias e/ou quaisquer processos industriais que impliquem em alterações de sua composição organoléptica, química ou nutricional é denominada atividade industrial (industrialização), conforme inciso IV do Art. 2º da Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023, sendo assim, uma atividade de entreposto.

10 - O hambúrguer temperado produzido em supermercado será elaborado em entreposto?

Resposta: Hambúrguer temperado só poderá ser produzido em entrepostos dos supermercados e similares e somente poderão ser expostos à venda embalados e rotulados, conforme Art. 35 da Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023.

11 - Quando o hambúrguer não for temperado (carne moída moldada em formato de hambúrguer) poderá ser produzido em açougue tipo A?

Resposta: Não, mesmo não sendo temperado o hambúrguer só poderá ser produzido em entreposto. Segundo o Art. 2º da Portaria SDA nº 724/2022 que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do hambúrguer, entende-se por hambúrguer, o produto cárneo industrializado obtido da carne moída dos animais de açougue, adicionado ou não de tecido



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS

adiposo e ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico adequado. Informações adicionais na [Nota Técnica 058/2024](#) - Cidasc.

12 - Almôndega temperada produzida em supermercado será elaborada em entreposto? E a almôndega não temperada (carne moída moldada em formato de almôndega) pode ser produzida em açougue tipo A?

Resposta: A almôndega temperada deverá ser elaborada em entreposto. Sobre a almôndega não temperada, temos a seguinte definição: “segundo o item 2.1 da IN SDA 20/2000, entende-se por almôndega o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies de animais de açougue, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.” Dessa forma, entende-se que almôndega sem tempero não se enquadra na definição da IN SDA 20/2000. A "almôndega sem tempero" poderá ser produzida em Açougue tipo A, mas não poderá ser denominada como almôndega.

13 - O que deve constar na rotulagem das Fiambrerias tipo A? (Fracionam, Embalam e Rotulam na **ausência** do consumidor) e das Fiambrerias tipo B? (Fracionam, Embalam e Etiquetam na **presença** do consumidor).

Resposta: Para os tipos de fiambrerias A e B, as informações mínimas de rotulagem são exigidas, sendo elas: as informações de denominação de venda do produto, razão social do estabelecimento fracionador, peso, data e prazo de validade. As fiambrerias tipo A, ao embalar os produtos na ausência do consumidor possuem uma maior exigência de rastreabilidade, devendo ser identificados com rotulagem contendo, no mínimo, as seguintes informações: I. denominação de venda do produto; II. dados do estabelecimento de origem (fornecedor: número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem); III. dados do estabelecimento fracionador ou entreposto (razão social e CNPJ); IV. lote, estabelecido pelo estabelecimento fracionador ou entreposto; V. data do fracionamento ou manipulação; VI. prazo de validade; VII. informações nutricionais, conforme legislação vigente.

Importante ressaltar que o prazo de validade referido no inciso VI do Art 23 da Portaria Conjunta SES/SAR nº 56/2023 deverá ser estabelecido pelo estabelecimento fracionador ou entreposto, respeitando as características de perecibilidade, conservação e segurança do alimento, devendo ser igual ou inferior ao prazo de validade dos produtos originais.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO E MONITORAMENTO DE PRODUTOS

14 - O que deve constar na rotulagem de produtos fracionados pelo Açougue tipo A (fracionam, embalam e rotulam na ausência do consumidor)?

Resposta: Devem ser etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto, razão social do estabelecimento fracionador, peso, data e prazo de validade.

15 - O Açougue tipo A pode embalar/rotular e comercializar cortes embalados congelados?

Resposta: A atividade de embalar, rotular e comercializar os produtos cárneos congelados não é permitido em açougues, são atividades para entreposto. O descongelamento não é permitido, os açougues somente podem fracionar e comercializar os produtos conforme temperatura recebidos da indústria/distribuidor.

16 - Separação de carnes de diferentes espécies nos balcões de atendimento, em bandejas diferentes é aceito? E quando tem produtos empanados e outros embutidos com carnes *in natura*?

Resposta: O uso de bandejas individuais é aceito para expor à venda carnes de diferentes espécies. Produtos empanados não poderão estar expostos no balcão, somente embalados e rotulados, conforme [Nota Técnica nº 038/2022](#) da CIDASC.



Assinaturas do documento



Código para verificação: **T61HMF11**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **CSELE VAN DE SAND** (CPF: 022.XXX.389-XX) em 15/05/2024 às 15:39:18
Emitido por: "SGP-e", emitido em 20/09/2021 - 12:07:00 e válido até 20/09/2121 - 12:07:00.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **EDUARDO HENRIQUE SILVA BASTOS** (CPF: 031.XXX.399-XX) em 15/05/2024 às 15:55:06
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:47:15 e válido até 13/07/2118 - 13:47:15.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **ARION BET GODOI** (CPF: 693.XXX.659-XX) em 20/05/2024 às 15:26:07
Emitido por: "SGP-e", emitido em 13/07/2018 - 13:20:35 e válido até 13/07/2118 - 13:20:35.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/U0VTXzcwNTIfMDAxMTEzMzFfMTEyOTkyXzlwMjRfVDYxSE1GMTE=> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **SES 00111331/2024** e o código **T61HMF11** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.