



**PORTARIA CONJUNTA nº 264 de 30/03/2016**

Estabelece as diretrizes de aplicabilidade dos Decretos nº 1 e 2, de 08 de janeiro de 2015 que alterou o Decreto 3.748/1993, que Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e o Decreto Estadual nº 31.455/1987, que Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei no. 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas.

**O Secretário de Estado da Saúde** em conjunto com o **Secretário da Agricultura e da Pesca do Estado de Santa Catarina**, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo item III, do art. 74 da Constituição do Estado de Santa Catarina e item I do art. 3º, da Lei Estadual no 8.245, de 18 de abril de 1991, e das prerrogativas e poderes conferidos pelo Decreto Estadual nº 4.151, de 07 de novembro de 1989, e;

Considerando que a fiscalização de produtos de origem animal é compartilhada entre os órgãos da saúde e agricultura, conforme a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, em seu art. 4º alínea “d” que trata que 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;

A necessidade de nortear de maneira clara e objetiva todos os segmentos envolvidos no comércio atacadista e varejista dos produtos de origem animal, entrepostos em supermercados e similares, bem como, as autoridades sanitárias responsáveis pela fiscalização e inspeção sanitária nos referidos estabelecimentos, **RESOLVEM:**

**Art. 1º** Estabelecer os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização e controle dos estabelecimentos que exerçam a atividade de comércio atacadista e varejista (açougues tipo A, tipo B), entrepostos em supermercados e similares de produtos de origem animal em todo o território de Santa Catarina.

**Art. 2º** Para efeito desta Portaria são adotadas as seguintes definições:

I - Açougue: estabelecimento que realiza o comércio varejista de carnes *in natura* e seus derivados já inspecionados na origem para venda direta ao consumidor, não sendo permitida a produção de carnes temperadas ou qualquer outra atividade industrial. São classificados em açougues tipo A ou tipo B de acordo com a atividade, sendo da Vigilância Sanitária a competência de fiscalizar e inspecionar os referidos estabelecimentos.

II - Açougue tipo A: estabelecimento que dispõe de lugar específico para a atividade de porcionar, reembalar e rotular carnes e derivados já inspecionados na origem, para serem comercializados no próprio estabelecimento e dispostos nas áreas de venda (expositores de autoatendimento); possuindo ambientes climatizados, com as temperaturas exigidas, atendendo as legislações específicas do processo de manipulação e rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação. O local deve atender às boas práticas de fabricação, com profissional técnico responsável por empresa, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

**III - Açougue tipo B:** estabelecimento que realiza a atividade de armazenar, porcionar e vender carnes e derivados já inspecionados na origem, podendo apenas porcionar conforme o pedido do consumidor final e/ou deixando exposta para venda em balcões com controle de temperatura, observados os requisitos de boas práticas de fabricação, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

**IV - Entrepasto em supermercado e similares:** estabelecimento que recebe matéria-prima de produtos de origem animal e a submete a processamento que implique em alterações de sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos naturais, para serem comercializados no próprio estabelecimento. A competência de fiscalização dos entrepostos em supermercados e similares é da Secretaria de Agricultura e Pesca Estadual representada pelo Serviço de Inspeção Estadual ou pela Secretaria de Agricultura e Pesca Municipal representada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 3º** O Entrepasto em supermercados e similares deverá implantar programas de autocontrole e boas práticas de fabricação conforme exigências do órgão fiscalizador.

**Art. 4º** Os Entrepostos em supermercados e similares deverão ter estrutura adequada de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal ou qualquer norma que venha a substituí-lo ou complementá-lo.

**Art. 5º** O Entrepasto em supermercados e similares além de temperar, poderá receber, fracionar, guardar, conservar, porcionar e distribuir carnes e seus derivados inspecionados, devidamente embalados e rotulados, desde que possuam estruturas adequadas para tais finalidades, conforme previsto na legislação vigente.

**Art. 6º** O Entrepasto em supermercado que produzir carne temperada, a fiscalização da área de comércio contígua e anexa ao entreposto deverá ser realizada pelo órgão da Secretaria de Agricultura e Pesca.

**Parágrafo único:** Os produtos elaborados no Entrepasto em supermercado e similares poderão ser expedidos diretamente para a área de vendas (expositores de autoatendimento) do próprio local de produção.

**Art. 7º** A classificação de estabelecimento açougue tipo A ou tipo B deve constar no Alvará Sanitário. O Entrepasto em supermercado e similares deve manter visível o título de registro do órgão fiscalizador.

**Art. 8º** As instalações de manipulação do Entrepasto em supermercado e similares e do estabelecimento açougue tipo A deverão ser climatizadas, com temperatura ambiente máxima de 16°C. Durante a manipulação de carne de aves a temperatura ambiente máxima deve ser de 12°C. Para a área de produção de carne moída a temperatura ambiente não deve ultrapassar os 10°C. Caso as atividades sejam executadas em áreas que recebam climatização de único dispositivo, prevalecerá a temperatura mais baixa.

**Art. 9º** As câmaras frias dos estabelecimentos açougues tipo A, tipo B e Entrepostos em supermercados e similares deverão apresentar temperatura conforme recomendações expostas na rotulagem dos produtos armazenados.

**Art. 10** É proibido descongelar produtos para vendê-los como resfriados.

Parágrafo único: No Entrepasto em supermercado e similares permite-se o uso de matéria prima descongelada para formulação de produtos industrializados, com adição de temperos e ou aditivos, conforme previsto em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), desde que o estabelecimento possua permissão e estrutura para industrialização.

**Art. 11** Para os estabelecimentos açougues tipo A e tipo B é exigida boas práticas de fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), estabelecendo por escrito de forma objetiva, as instruções seqüenciais 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; higiene e saúde dos manipuladores; calibração de equipamentos; controle de temperatura; controle integrado de vetores e pragas urbanas, e rastreabilidade.

**Art. 12** Os estabelecimentos açougues tipo A, tipo B e Entrepastos em supermercados e similares devem possuir sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto, sendo imprescindível manter de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade da peça original.

§ 1º O rótulo do produto embalado na ausência do consumidor no estabelecimento açougue tipo A e no Entrepasto em supermercado e similares deve possuir todas as informações conforme estabelecido nas legislações vigentes; sendo imprescindível manter de forma clara as informações: nomenclatura técnica do produto (denominação de venda), dados do estabelecimento de origem (fornecedor: número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem); e do embalador, açougue tipo A ou Entrepasto em supermercado, (razão social e CNPJ); lote, data de manipulação e prazo de validade estabelecido pelo responsável técnico, respeitando as características de perecibilidade, conservação e segurança do alimento. No caso do açougue tipo A, quando o produto não possuir a informação de validade após aberto, o profissional técnico responsável deve determinar o prazo de validade. Não é permitido colocar prazo de validade superior àquela determinada pelo fabricante originalmente.

§ 2º Os estabelecimentos açougue tipo A, tipo B e Entrepastos em supermercados e similares deverão manter arquivadas as notas fiscais das matérias-primas recebidas enquanto houver o produto para a venda ao consumidor, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado.

**Art. 13** As carnes armazenadas nas câmaras frigoríficas devem ser mantidas com o rótulo original do frigorífico que identifique a procedência da matéria-prima. 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.

**Art. 14** A carne moída elaborada no estabelecimento açougue tipo A ou no Entrepasto em supermercado e similares deve ser obtida em local com temperatura ambiente não superior a 10°C, sendo embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. Durante o armazenamento e exposição para a venda de carne moída resfriada, a temperatura deve ser mantida entre 0°C a 4°C; enquanto, a carne moída elaborada no estabelecimento Açougue tipo B deve ser moída apenas na presença do consumidor, e resíduos que permanecerem no equipamento moedor deverão ser desprezados.

**Art. 15** O equipamento de moagem de carnes deve ser higienizado quando permanecer em desuso por tempo superior a 30 minutos ou sempre que se fizer necessário com procedimentos descritos no POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e devidamente registrados.

**Art. 16** Os produtos provenientes dos estabelecimentos açougues tipo A, tipo B e Entrepasto em supermercados e similares, somente poderão ser comercializados no próprio estabelecimento (supermercados e similares).

**Art. 17** Os derivados cárneos, os embutidos cárneos, presuntos e similares, após fracionados devem ser conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante e isolados do depósito e da exposição de carnes in natura. A permanência do produto na embalagem original após o porcionamento, deverá garantir que sejam mantidas as condições de conservação, data de validade, qualidade, segurança e rastreabilidade do alimento restante.

Parágrafo único: É proibido o porcionamento e a abertura da embalagem de carne e miúdo temperados para venda a granel no balcão de atendimento dos açougues tipo A e B. As carnes temperadas somente poderão ser expostas à venda embaladas hermeticamente e rotuladas.

**Art. 18** Os estabelecimentos açougue tipo A e Entrepastos em supermercados e similares poderão fatiar, porcionar, reembalar e rotular derivados cárneos, embutidos cárneos, presuntos e similares para venda no expositor de autoatendimento, necessitando de equipamento e sala específica para esta atividade, descrita no Manual de Boas Práticas; no entanto, os estabelecimentos açougue tipo B poderão fatiar e porcionar derivados cárneos, embutidos cárneos, presuntos e similares apenas a pedido do consumidor necessitando de equipamento e sala específica para esta atividade, descrita no Manual de Boas Práticas.

**Art. 19** O equipamento de fatiar deve ser higienizado quando permanecer em desuso por tempo superior a 30 minutos ou sempre que se fizer necessário com procedimentos descritos no POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e devidamente registrados.

**Art. 20** Esta Portaria não exime o cumprimento de demais legislações pertinentes a matéria.

**Art. 21** 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. 22** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

**JOÃO PAULO KLEINUBING**  
Secretário de Estado da Saúde

**MOACIR SOPELSA**  
Secretário de Estado da Agricultura e da Pesca