

Florianópolis, 21 de fevereiro de 2022.

Nota Técnica nº 038.2022

SGPe CIDASC 1246/2022

Assunto: Altera a Nota Técnica 182 de 23 de julho de 2020, que trata e dá esclarecimentos da elaboração e venda dos pratos prontos de produtos cárneos e das responsabilidades de fiscalização.

Considerando o item 2.2. da Resolução RDC 273 de 22 de setembro 2005 da ANVISA, que cria o Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Pronto para o Consumo, o qual estabelece que “**Alimentos Semiprontos ou Prontos para o Consumo:** são os alimentos preparados ou pré-cozidos ou cozidos, que para o seu consumo não necessitam da adição de outro(s) ingrediente(s). Podem requerer aquecimento ou cozimento complementar. **Excluem se deste item, os alimentos definidos em outros Regulamentos Técnicos específicos**”;

Considerando o Art. 283, do Decreto Federal 10468 de 18 de agosto de 2020, o qual define que **produtos cárneos** são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia;

Considerando o Decreto 01 de 08 de janeiro de 2015 que altera o **art. 28-A, “grifo nosso”**, Decreto Estadual 3748 de 12 de julho de 1993 RIISPOA-SC, **Entrepósitos em Supermercado e Similares**, instituindo que este tipo de estabelecimento está autorizado a produzir carne temperada para ser comercializada no próprio estabelecimento;

Considerando o Decreto 02 de 08 de janeiro de 2015, que altera e acresce dispositivos ao Decreto 31.455/1987, em seus artigos: 104, 105, 106 e 107- **parágrafo único**, estabelecendo o **açougue tipo A e tipo B**, e vedando a produção de carnes temperadas nos açougues;

Considerando a Portaria Conjunta 264 de 30 de março de 2016, que esclarece regras de aplicação do Decreto 01 e 02/2015;

Considerando o Ofício circular nº01/2019/SEI/GIALI/DIRE4/ANVISA, ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária-SNVS;

Considerando a necessidade de padronização das ações dos agentes de fiscalização dos órgãos oficiais do Estado atuantes na área de alimentos;

Considerando a priorização de parâmetros sanitários objetivando a prevenção do dano à saúde da população e o atendimento aos padrões de identidade e qualidade dos alimentos;

O Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, no uso das suas atribuições, esclarece:

1- Os serviços de alimentação (restaurantes, lanchonetes, cafeterias), conforme RDC 216/2004 da ANVISA alterada por RDC 52 de 22/09/2014 são de responsabilidade da Vigilância Sanitária.

2- Alimentos semiprontos ou prontos para consumo são aqueles preparados ou pré-cozidos ou cozidos, podendo requerer aquecimento ou cozimento complementar:

2.1- As indústrias produtoras de alimentos semiprontos ou prontos para o consumo e os serviços de alimentação são de responsabilidade da Vigilância Sanitária.

2.2- São exemplos de alimentos prontos e semiprontos ou prontos para o consumo, cuja matéria-prima seja de origem animal: salgadinhos para festas como coxinha, bolinha de queijo, pastel de carne, carnes em cubos temperadas e cozidas, lasanhas, pizzas, e suas variações de carne de animais e pescados.

3- Estabelecimentos com registro no serviço de inspeção oficial poderão produzir e comercializar quibe, almôndega e hambúrguer na forma crua, pré-cozida ou cozida, resfriados ou congelados, embalados e rotulados.

4- Estabelecimentos não registrados no serviço de inspeção oficial poderão produzir e comercializar quibe, almôndega e hambúrguer prontos para o consumo (somente se cozidos, assados ou fritos), desde que sob a fiscalização da vigilância sanitária. Para estes casos, a matéria-prima de origem animal utilizada deve ser oriunda de estabelecimentos devidamente inspecionados.

5- Não são considerados alimentos semiprontos ou prontos para o consumo os produtos cárneos crus e que necessitarão de preparo por parte do consumidor:

5.1- Excluem-se os pescados e as carnes cruas de origem inspecionada, desde que preparados para consumo imediato em serviços de alimentação, como exemplo o Sashimi, carpaccio, quibe árabe, entre outros.

5.2- É permitida a produção e comercialização de produtos cárneos crus, embalados e rotulados, aos estabelecimentos que estiverem registrados no serviço de inspeção oficial.

5.3- É permitida a produção de pescados e seus derivados crus, semiprontos, ou prontos, como, por exemplo, moluscos bivalves desconchados ou não (mariscos, berbigão, ostras, ostras gratinadas) e casquinha de siri, congelados ou resfriados, embalados e rotulados, aos estabelecimentos que estiverem registrados no serviço de inspeção oficial.

5.4- Os produtos acima quando servidos em serviços de alimentação oriundos de estabelecimentos com registro no serviço de inspeção ficarão sob responsabilidade da vigilância sanitária.

6- Alimentos como sorvetes, picolés contendo leite e outros alimentos similares encontram-se regulados pela RDC nº 267 de 25/09/2003 da ANVISA, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas de fabricação para estabelecimentos industrializadores de gelados comestíveis e a lista de verificação de boas práticas de fabricação para estabelecimentos de gelados comestíveis.

7- As empresas que fabricarem produtos de competência do Serviço de Inspeção deverão se adequar conforme as regras deste serviço de fiscalização.

Quadro 01. Categoria de produtos e órgãos de competência:

SIF/SIE/SIM	VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Produção e comercialização de produtos cárneos crus e industrializados (indústria e entreposto). Carne temperada (entreposto).	Comercialização de produtos cárneos crus em Açougues (tipo A ou B) ou peixarias.
Produção e comercialização de quibe, almôndega e hambúrguer na forma crua, pré-cozida ou cozida, resfriados ou congelados, embalados e rotulados.	Produtos cárneos semiprontos, desde que pré-cozidos ou cozidos: salgadinhos para festas como coxinha, bolinha de queijo, pastel de carne, lasanhas, pizzas e suas variações para carne de animais de açougue e pescados. Produção e comercialização de quibe, almôndega e hambúrguer prontos para o consumo (somente se cozidos, assados ou fritos), em serviços de alimentação.



Produção de pescados e seus derivados crus, semiprontos, ou prontos, como, por exemplo, moluscos bivalves desconchados ou não (mariscos, berbigão, ostras, ostras gratinadas) e casquinha de siri, congelados ou resfriados, embalados e rotulados.	Produção de pescados e seus derivados crus, semiprontos, ou prontos, como, por exemplo, moluscos bivalves desconchados ou não (mariscos, berbigão, ostras, ostras gratinadas) e casquinha de siri quando servidos em serviços de alimentação. A matéria-prima deve ser oriunda de estabelecimentos com registro no serviço de inspeção.
-	Sashimi, carpaccio, quibe árabe, entre outros, preparados em serviços de alimentação para consumo imediato.
-	Gelados comestíveis (sorvetes e picolés com base láctea ou não).

Qualquer dúvida, estamos à disposição.

Atenciosamente,

(assinado digitalmente)

Jader Nones

Gestor do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DEINP

(assinado digitalmente)

Diego Rodrigo Torres Severo

Diretor de Defesa Agropecuária - CIDASC



Assinaturas do documento



Código para verificação: **9W0NET10**

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



JADER NONES (CPF: 039.XXX.999-XX) em 21/02/2022 às 17:26:49

Emitido por: "SGP-e", emitido em 06/03/2019 - 12:52:53 e válido até 06/03/2119 - 12:52:53.

(Assinatura do sistema)



DIEGO RODRIGO TORRES SEVERO (CPF: 001.XXX.340-XX) em 22/02/2022 às 15:52:34

Emitido por: "SGP-e", emitido em 10/09/2018 - 15:21:19 e válido até 10/09/2118 - 15:21:19.

(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDEyNDZfMTI0OV8yMDIyXzIxXME5FVDEw> ou o site

<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00001246/2022** e o código **9W0NET10** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.