



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

CONSULTA PÚBLICA Nº 03, DE 29 DE AGOSTO DE 2018

Submete à Consulta Pública minuta de Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

O **SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE**, no uso das suas atribuições legais, que lhe confere o inciso III do §1º do art. 93 da Constituição Estadual; os incisos I e II do art. 39 da Lei Ordinária nº 22.257, de 27 de julho de 2016, e considerando:

- o disposto no inciso II do art. 34 c/c art. 59, do Decreto Federal nº 4.176, de 28 de março de 2002; e
- a relevância da matéria que recomenda sua ampla divulgação, a fim de que todos possam contribuir para sua regulamentação e aperfeiçoamento e, ainda, para maior transparência das ações da Vigilância Sanitária no Estado de Minas Gerais;

RESOLVE:

Art. 1º – Submeter à consulta pública proposta de ato normativo, conforme Anexo II desta Consulta Pública, para comentários e sugestões do público em geral.

Art. 2º – Fica aberto o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, para que sejam apresentados sugestões, críticas e pedidos de esclarecimentos, devidamente fundamentados, referentes ao objeto desta Consulta.

§1º – As contribuições deverão ser devidamente fundamentadas, nos termos do Anexo I desta Consulta Pública, e deverão ser encaminhadas por escrito para o endereço: Cidade Administrativa Presidente Tancredo Neves Secretaria de Estado de Saúde/Subsecretaria de Vigilância e Proteção à Saúde/Diretoria de Vigilância em Alimentos, Cidade Administrativa Presidente Tancredo



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Neves, Av. Papa João Paulo II, nº 4143, Bairro Serra Verde, Edifício Minas – 13º andar, Belo Horizonte/MG, CEP: 31.630-900; ou para o *e-mail* gva.svs@saude.mg.gov.br.

§2º – A Diretoria de Vigilância em Alimentos coordenará a avaliação das contribuições apresentadas e a elaboração da versão final consolidada do Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais, para que o respectivo ato normativo seja aprovado e publicado.

§3º – As contribuições não enviadas de acordo com o Anexo I desta Consulta Pública ou recebidas fora do prazo não serão consideradas para efeitos de consolidação do texto final do regulamento.

Belo Horizonte, 29 de Agosto de 2018.

NALTON SEBASTIÃO MOREIRA DA CRUZ

Secretário de Estado de Saúde



ANEXO I DA CONSULTA PÚBLICA Nº 03, DE 29 DE AGOSTO DE 2018
FORMULÁRIO PARA ENVIO DE CONTRIBUIÇÕES EM CONSULTA PÚBLICA

Consulta Pública: nº _03 / ano 2018

I. Identificação do participante

Nome Completo:		
Endereço:		
Cidade:		UF:
Telefone: ()	Fax: ()	E-mail:

1. Por favor, aponte abaixo qual o seu segmento. (Marque apenas uma opção)

- Consumidor (pessoa física)
- Associação ou entidade de defesa e proteção do consumidor
- Profissional de saúde (pessoa física)
- Entidade de classe ou categoria profissional de saúde
- Empresário ou proprietário de estabelecimento empresarial
- Associação ou entidade representativa do setor regulado
- Academia ou instituição de ensino e pesquisa
- Órgão ou entidade do Governo (Federal, Estadual ou Municipal)
- Outro. Especifique:

2. Como você tomou conhecimento desta Consulta Pública? (Pode marcar mais de uma resposta)

- Imprensa Oficial de Minas Gerais
- site da SES/MG
- outros sites
- televisão
- rádio
- jornais e revistas
- Associação, entidade de classe ou instituição representativa de categoria ou setor da sociedade civil
- Amigos, colegas ou profissionais de trabalho
- Outro. Especifique.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3. De uma forma geral, qual sua opinião sobre a proposta em discussão? (Marque apenas uma opção)

- Fortemente favorável
- Favorável
- Parcialmente favorável
- Parcialmente desfavorável
- Desfavorável
- Fortemente desfavorável

II. Contribuições para a Consulta Pública

Texto atual publicado (quando houver)	Proposta (inclusão, exclusão ou nova redação)
Justificativa:	

Texto atual publicado (quando houver)	Proposta (inclusão, exclusão ou nova redação)
Justificativa:	

Texto atual publicado (quando houver)	Proposta (inclusão, exclusão ou nova redação)
Justificativa:	



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

ANEXO II DA CONSULTA PÚBLICA Nº 03, DE 29 DE AGOSTO DE 2018

REGULAMENTO TÉCNICO

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Seção I

Objetivo

Art. 1º – Este Regulamento Técnico objetiva estabelecer requisitos mínimos de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

Seção II

Abrangência

Art. 2º – Este Regulamento Técnico se aplica a estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do estado de Minas Gerais.

Seção III

Definições

Art. 3º – Para os efeitos desta Resolução serão adotadas as seguintes definições:

I – animais de abate: são os mamíferos (bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e coelhos), aves domésticas e animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;

II – 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;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

III – carcaças: é o animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça (separada entre os ossos occipital e atlas), patas (seccionadas à altura das articulações carpo-metacarpiana e tarso-metatarsiana), rabada, órgãos genitais externos, gordura perirrenal e inguinal, ferida de sangria, medula espinhal, diafragma e seus pilares;

IV – carnes: são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;

V – comércio varejista de carnes: açougues, casas de carnes e outros estabelecimentos que realizam o armazenamento, beneficiamento, fracionamento, desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade industrial ou o abate de animais;

VI – condimento puro: são produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregados nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor, sem a adição de outras substâncias com finalidades diferentes;

VII – consumidor: são pessoas físicas ou jurídicas que adquirem alimentos como destinatário final;

VIII – contaminante: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

IX – contaminação cruzada: transferência de microrganismos de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, direta ou, indiretamente, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;

X – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

XI – equipamentos de refrigeração: equipamentos destinados a manter os alimentos, resfriados ou congelados, nas temperaturas adequadas;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XII – fracionamento de alimento: é a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado em embalagens menores, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XIII – fracionamento de carcaça: é o corte longitudinal da carcaça em meias carcaças, e destas em quartos dianteiros e traseiros;

XIV – higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

XV – limpeza: é uma etapa da operação de higienização que consiste na remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

XVI – desinfecção: é uma etapa da operação de higienização que consiste na redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

XVII – ingrediente: é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XVIII – material sanitário: material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;

XIX – manipulador: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

XX – manipulação: são operações efetuadas sobre as carcaças, meias carcaças, quartos e/ou carnes para obtenção e entrega ao consumo do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, distribuição, exposição à venda, entre outras.

XXI – Manual de Boas Práticas: Documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XXII – produtos industrializados: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento *in natura*, ou não, e de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XXIII – 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;

XXIV – rastreabilidade (procedência): a comprovação da origem das carnes 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.

XXV – resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de manipulação e das demais áreas do estabelecimento;

XXVI – resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis: são ossos, sebos, outras partes condenadas pela inspeção sanitária e demais resíduos provenientes da desossa e manipulação que podem se tornar novamente uma matéria prima, úteis na indústria de alimento de animais, indústria de rações e fertilizantes;

XXVII – responsável técnico: é o profissional qualificado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde;

XXVIII – saneantes: substâncias ou preparações destinadas à limpeza e desinfecção e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária;

XXIX – transformação artesanal de carnes: processo de preparação, transformação e adição de temperos em carnes *in natura* resfriada, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização, caracterizado por ausência de linha de produção, onde um manipulador executa todas as etapas de produção. O produto final poderá ser carnes preparada, transformada e/ou temperada.



CAPÍTULO II
DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Seção I

Das condições gerais

Art. 4º – Aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes é permitido o fracionamento das carcaças, a desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou comercialização de carne de animais de abate já inspecionada pelos órgãos competentes.

Parágrafo único – São vedados aos estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo a atividade industrial e o abate de animais.

Art. 5º – Os estabelecimentos de que trata este Regulamento serão classificados por categoria, de acordo com as atividades realizadas:

I – Categoria A: fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam e comercializam no balcão frigorífico;

II – Categoria B: fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico;

III – Categoria C: manipulam e comercializam no balcão frigorífico, não podendo haver fracionamento de carcaças, desossa e transformação artesanal.

Parágrafo único – A classificação dos estabelecimentos deverá constar no Alvará Sanitário.

Art. 6º – Os estabelecimentos deverão ser dotados de instalações e equipamentos compatíveis com o volume diário de produção, adequados para fracionamento de carcaças, desossa, manipulação, transformação artesanal e/ou comercialização no balcão frigorífico para o consumidor final.

Art. 7º – As carcaças, as carnes e os produtos de transformação artesanal destinadas à comercialização deverão permanecer sob refrigeração, vedada a exposição ao ambiente.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§1º – Os equipamentos de produção de frio deverão manter os produtos nas temperaturas adequadas, possuindo termômetro externo em local e condições de fácil visualização.

§2º – Produtos refrigerados expostos no balcão frigorífico e no momento do recebimento deverão ser mantidos à temperatura de até 7°C.

§3º – Produtos refrigerados armazenados em câmara fria deverão ser mantidos à temperatura de até 4°C.

§4º – Produtos congelados e produtos rotulados deverão ser armazenados observando a temperatura descrita na rotulagem.

§5º – Deverão ser realizados a manutenção preventiva dos equipamentos e o controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição e o registro e arquivamento das datas da manutenção.

Art. 8º – Somente será tolerada a permanência das carnes *in natura* fora de refrigeração, penduradas nas barras ou sobre as mesas de trabalho, durante o tempo estritamente necessário ao recebimento, fracionamento das carcaças, desossa e/ou manipulação, devendo ser, imediatamente após, colocadas nos equipamentos de refrigeração.

§1º – As operações mencionadas no *caput* deste artigo deverão ser realizadas no prazo máximo de três horas, reduzível a critério da autoridade sanitária. Findo o prazo, é vedada a destinação ao consumo humano das carnes que permanecerem fora de refrigeração ou expostas em desacordo com esta Resolução.

§2º – Produtos cuja comercialização em temperatura ambiente é permitida deverão ser expostos ao consumo em local protegidos de contaminação.

Art. 9º – Os estabelecimentos que fracionam as carcaças e realizam a desossa deverão possuir área específica para estes procedimentos, com equipamentos adequados para evitar a contaminação das carnes.

Art. 10 – As categorias de estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes poderão realizar as atividades de manipular, inclusive moer e fatiar carnes das espécies animais,



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

conforme o pedido do consumidor, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

§1º – São permitidos manipulação, moer e fatiar as carnes, na ausência do consumidor para venda diária no próprio estabelecimento, desde que o produto final esteja em embalagem adequada e atendendo às normas específicas de rotulagem.

§2º – É vedado o uso de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização dos produtos manipulados.

§3º – A parte frontal da máquina de moer carne deverá ser mantida sob refrigeração nos intervalos de uso.

Art. 11 – O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelo órgão competente, cujo fracionamento seja permitido pelo fabricante, deverá ser acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel, e conservado conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade, e identificado com a etiqueta de rotulagem, conforme regulamento específico.

Art. 12 – O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelo órgão competente, destinado à comercialização na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, deverá ser mantido em equipamento de refrigeração, observando sempre a faixa de temperatura constante na rotulagem, isolado das carnes *in natura*, proibida a abertura das embalagens e o fracionamento para a venda.

Art. 13 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão ter um responsável técnico ou um substituto qualificados.

§1º – A qualificação de que trata o *caput* deste artigo deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes, contemplando os seguintes tópicos:

I – contaminantes alimentares;

II – doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

III – manipulação higiênica dos alimentos;

IV – Boas Práticas; e

V – embalagem e rotulagem.

§2º – O responsável técnico deverá apresentar certificados comprobatórios da qualificação à autoridade sanitária quando solicitado.

Art. 14 – A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos somente será permitida se atendidas às condições de licenciamento e funcionamento definidas na legislação sanitária.

Parágrafo único – A atividade de comercialização deverá ser descrita no alvará sanitário, conforme o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE).

Seção II

Da infraestrutura física

Art. 15 – Os estabelecimentos deverão estar situados em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes.

§1º – Deverá haver, no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público ou ampla área, assegurando boa ventilação, com acesso livre independente e sem comunicação direta com dependências residenciais.

§2º – As áreas externas deverão ser revestidas com piso resistente, lavável e insuscetível de acúmulo de líquidos e resíduos.

§3º – É vedada a utilização dos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes como moradia, dormitório e para outras finalidades alheias à atividade fim.

Art. 16 – Os estabelecimentos deverão ter área compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se a sua classificação e, no que couber, o volume de produção, as características dos produtos e os sistemas de distribuição e venda.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 17 – As edificações, instalações e dependências deverão ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras, pragas, vetores urbanos, animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade.

Art. 18 – É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deverá:

I – ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e animais;

II – possuir capacidade e vazão suficientes;

III – ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;

IV – possuir superfície lisa;

V – ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras;

VI – ser mantido bem vedado; e

VII – possuir extravasador na sua parte superior.

Art. 19 – Os pisos dos estabelecimentos deverão:

I – apresentar superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras, depressões ou saliências;

II – ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;

III – possuir declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento), ser dotados de ralos para escoamento de águas de limpeza e em número suficiente; e

IV – ter cor clara.

§1º – Os ralos deverão ser ligados à rede de esgoto, proibida sua instalação no interior das câmaras frias.

§2º – Os ralos deverão ser sifonados e as grelhas possuir dispositivos que permitam seu fechamento.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 20 – As paredes e divisórias deverão:

I – apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;

II – ser revestidas até o teto de material liso, lavável, resistente, impermeável, não corrosível, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;

III – ter cor clara; e

IV – ser de fácil higienização os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos e entre as paredes e os tetos ou forros.

Art. 21 – Os tetos deverão:

I – apresentar-se íntegros de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;

II – ser contínuos, laváveis, resistentes à limpeza e umidade;

III – ser revestidos de material impermeável; e

IV – ter cor clara;

§1º – É proibido o uso de forro de madeira.

§2º – Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz deverão possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

Art. 22 – As janelas deverão:

I – ser construídas de material liso, não absorvente, de fácil limpeza;

II – ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;

III – estar providas de proteção contra insetos; e

IV – estar em bom estado de conservação;

Art. 23 – As portas deverão:

I – ser de material liso, não absorvente e de fácil limpeza;

II – ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;

III – possuir mecanismos que permitam o fechamento automático; e



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

IV – apresentar barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais.

Art. 24 – Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências deverão estar completamente separadas das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

Art. 25 – As instalações sanitárias deverão possuir piso e paredes adequados e em satisfatório estado de conservação, ser mantidos organizados, vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar.

Parágrafo único – As instalações deverão possuir os seguintes requisitos íntegros e em bom estado de conservação:

I – descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II – vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III – mictórios, se houver, com descarga, preferencialmente automática;

IV – suporte para papel higiênico devidamente abastecido;

V – lixeira com saco plástico e tampa com acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

VI – pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e papel toalha descartável não reciclada para a higienização das mãos; e

VII – iluminação e ventilação adequadas.

Art. 26 – Deverá ser instalado um lavatório exclusivo para higienização das mãos nas áreas de fracionamento das carcaças, a desossa, manipulação e transformação artesanal, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo providos de saco plástico com tampa acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 27 – As áreas de fracionamento de carcaça, desossa e transformação artesanal de carnes deverão possuir sistema de climatização.

Parágrafo único – O sistema de climatização deverá dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesesseis graus centígrados), devendo ser comprovados, quando solicitado em fiscalização, os processos de manutenção e troca de filtros dos respectivos equipamentos.

Art. 28 – A iluminação deverá ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deverá alterar as características sensoriais dos alimentos, com lâmpadas e luminárias instaladas possuindo proteção contra quebras e em bom estado de conservação.

Seção III

Dos equipamentos, móveis e utensílios

Art. 29 – Os equipamentos dos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão apresentar dimensões compatíveis com as instalações do estabelecimento e ser de uso exclusivo para cada área, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, com manutenção e higienização constantes e comprovadas por planilhas de controle.

Art. 30 – Os móveis e utensílios utilizados deverão ser fabricados com material sanitário e mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

Art. 31 – As câmaras frias, quando instaladas, deverão possuir:

- I – antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica;
- II – revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de oxidação;
- III – prateleiras confeccionadas com material sanitário;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

IV – estrados em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou emboloramento;

V – porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;

VI – dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;

VII – termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;

VIII – sensor de temperatura do ar interno instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante; e

IX – interruptor localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora deligado/desligado.

Parágrafo único – É vedada a instalação de ralos e grelhas no interior das câmaras frias.

Art. 32 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes também deverão possuir:

I – ganchos de material sanitário, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, e no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

II – balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

III – câmaras frias de funcionamento e controle automático, destinadas exclusivamente à conservação de carnes e vísceras, com capacidade proporcional ao volume conservado; e

IV – tampos de bancadas de manipulação impermeáveis, revestidos com material sanitário.

Art. 33 – Os equipamentos de refrigeração deverão ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimento.

Art. 34 – Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ser de material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo e suas estruturas e vedações terão que garantir a não ocorrência de perdas e de emanções.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Parágrafo único – Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

Seção IV **Da higienização**

Art. 35 – Os procedimentos de limpeza e desinfecção deverão garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

§1º – A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deverá ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada, preferencialmente após o término de toda a operação.

§2º – Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como moedores de carne, deverão ser desmontados para que seja possível a higienização adequada pelo menos uma vez ao dia.

§3º – Terminada a jornada diária de trabalho, deverá ser imediatamente iniciada a limpeza do piso e dos móveis e equipamentos utilizados e toda a água oriunda da higienização deverá ser eliminada na rede de esgoto, proibido seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

§4º – É proibida a utilização de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos, sendo que o uso de panos descartáveis não deverá acarretar risco de contaminação cruzada.

§5º – Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários deverão ser específicos para cada área, vedada sua utilização em outras áreas.

§6º – Os panos limpeza deverão ser lavados em tanques exclusivos para este fim.

§7º – Os resíduos deverão ser acondicionados em baldes com tampa e sacos plásticos resistentes e retirados com frequência para evitar que transbordem.

§8º – O lixo retirado da unidade deverá ser acondicionado em local fechado e isolado da área de manipulação em sacos resistentes, bem amarrados, que não permitam o extravasamento do seu



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

conteúdo até o momento de recolhimento para destinação final, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Art. 36 – A lavagem das instalações não poderá ser realizada durante a manipulação das carnes.

Art. 37 – A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias deverão ser compatíveis com os processos de manipulação e com as propriedades das carnes, superfícies e produtos utilizados, com o registro dos procedimentos em planilhas.

Art. 38 – Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, observadas as instruções de modo de uso e dentro do prazo de validade.

§1º – Os produtos de uso profissional deverão ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

§2º – Os produtos deverão ser devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim.

Seção V

Da manipulação

Art. 39 – Os manipuladores deverão ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura e calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

§1º – Os uniformes deverão ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

§2º – As roupas e os objetos pessoais deverão ser guardados em local específico e reservado para esse fim.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§3º – É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

Art. 40 – Deverão ser instalados porta aventais próximos às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e transformação artesanal.

Parágrafo único – É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos, e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das áreas.

Art. 41 – O funcionário deverá higienizar as mãos após:

I – chegar ao trabalho;

II – utilizar os sanitários ou vestiários;

III – interromper ou trocar de atividade;

IV – tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;

V – usar utensílios e materiais de limpeza em geral;

VI – manipular lixo e outros resíduos;

VII – tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade;

VIII – pegar em dinheiro; e

IX – tocar em máscaras.

Art. 42 – É de responsabilidade da empresa o fornecimento e a higienização dos uniformes e dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), os quais deverão estar limpos, em bom estado de conservação, disponíveis para os funcionários e guardados em local organizado e de fácil acesso.

Parágrafo único – As luvas de malha de aço deverão ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 43 – Para os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes com 10 (dez) funcionários ou mais é obrigatória a existência de vestiários, específicos para cada sexo, com armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais organizados de



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

Parágrafo único – Para os estabelecimentos comerciais com até 9 (nove) funcionários os armários de que tratam o *caput* deste artigo poderão se localizar nas instalações sanitárias, observados os critérios de organização e higienização.

Art. 44 – As carnes deverão ser inspecionadas no momento da recepção considerando-se os critérios previamente definido pelo estabelecimento.

§1º – As carnes deverão ser transportadas em veículos que atendam à legislação vigente.

§2º – A temperatura das carnes no momento da recepção deverá ser de até 7°C, sendo necessário o controle e registro.

§3º – Para produtos congelados deverão, ainda, ser observados indícios de descongelamento e recongelamento, ocorrendo estas situações os produtos não deverão ser utilizados para consumo humano.

§4º – São indícios de descongelamento e recongelamento: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

Art. 45 – O alimento que não atender aos critérios e parâmetros de qualidade e segurança previstos neste Regulamento e nos demais atos normativos que regulamentam a matéria não deverá ser recebido.

Parágrafo único – O alimento que for recebido nas condições mencionadas no *caput* deste artigo, deverá ser armazenado em local separado para posterior devolução.

Art. 46 – As carnes, equipamentos e embalagens não deverão ser dispostos diretamente sobre o piso.

Art. 47 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão dispor de embalagens plásticas transparentes de primeiro uso para embalar os produtos.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 48 – As carnes de espécies ou tipos diferentes expostas nos balcões frigoríficos deverão permanecer separadas em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 49 – As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias deverão ser armazenadas distantes das paredes e de forma a garantir a circulação do ar frio.

Parágrafo único – As carnes e carcaças de que trata o *caput* deste artigo não deverão estar dispostas sob os evaporadores.

Art. 50 – Os produtos acondicionados em caixas de papelão deverão ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo.

Parágrafo único – Na total impossibilidade de cumprir a exigência constante no *caput* deste artigo, os produtos deverão ser retirados das embalagens para seu armazenamento.

Seção VI

Da documentação

Art. 51 – Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes deverão possuir os seguintes documentos:

I – comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

II – Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste Regulamento e de outras normas específicas, quando couber;

III – cadastro de fornecedores;

IV – notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento;

V – fichas técnicas do produto cárneo transformado, contemplando a composição do produto acabado;

VI – planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes *in natura* e transformadas;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

VII – comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

VIII – comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;

IX – fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou embalagens para alimentos;

X – comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XI – fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;

XII – contrato com empresa coletora de resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis;

XIII – comprovante de higienização do reservatório de água;

XIV – comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;

XV – comprovantes de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de laudos de análises laboratoriais;

XVI – laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;

XVII – planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;

XVIII – comprovante de regularização de empresa controladora de pragas junto aos órgãos competentes;

XIX – relatório elaborado pela empresa controladora de pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando – se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

XX – comprovante de execução do serviço emitido pela empresa controladora de pragas, contendo as seguintes informações:

a) identificação da contratante:

1 – razão social e;

2 – endereço completo;

b) identificação da empresa especializada prestadora do serviço com:

1 – razão social;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2 – nome fantasia;

3 – número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

4 – endereço completo;

5 – telefone; e

6 – números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;

c) descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

d) nome dos saneantes desinfestantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

e) indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfestantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

f) informações sobre os saneantes desinfestantes utilizados para uso médico:

1 – grupo químico;

2 – ingrediente ativo;

3 – formulação;

4 – ação tóxica;

5 – antídoto; e

6 – tratamento adequado;

g) número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no Município.

Art. 52 — Os estabelecimentos deverão possuir Procedimentos Operacionais Padronizados – POP – para:

I – higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II – controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água;

III – capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;

IV – manejo dos resíduos;

V – controle integrado de vetores e pragas urbanas;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

VI – recebimento das carnes; e

VII – controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado para estabelecimentos da Categoria A.

§1º – Os POP's de que trata o inciso I deverão conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo do produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias e a operação de desmonte dos equipamentos, quando aplicável.

§2º – Os POPs de que trata o inciso II deverão conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, periodicidade de avaliação da qualidade da água e capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos.

§3º – Os POP's de que trata o inciso III deverão abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentarem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização.

§4º – Os POP'S de que trata o inciso IV deverão indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento.

§5º – Os POP's de que trata o inciso V deverão contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§6º – Os POP's de que trata o inciso VI deverão especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento das carnes. Esses procedimentos deverão prever o destino dado às carnes reprovadas no controle efetuado.

§7º – Os POP's de que trata o inciso VII deverão contemplar todos os procedimentos relativos à identificação do lote.

Art. 53 – Os estabelecimentos, sempre que solicitado pela autoridade sanitária, deverão apresentar os documentos exigidos neste Regulamento, ou cópia destes.

Art. 54 – Os documentos ou cópias cuja apresentação é considerada obrigatória neste Regulamento deverão permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

CAPÍTULO III DAS VEDAÇÕES

Art. 55 – É vedado aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes das categorias A, B e C:

I – o uso de machadinha, que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar;

II – o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III – a limpeza do piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

IV – o uso de cepo;

V – a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VI – a exposição de carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelo órgão competente, sob pena de apreensão e inutilização;

VII – manter as carnes em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

VIII — manter, no mesmo compartimento dos balcões ou câmaras frigoríficas, duas ou mais carnes de espécies diferentes ou outros produtos, exceto devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento;

IX – manter ossos, sebos e demais resíduos provenientes da desossa e manipulação nas câmaras frigoríficas destinadas às carnes, salvo se depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não-absorvente e de superfície lisa;

X – fumar dentro da área do açougue;

XI – manter em depósito e/ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos; e

XII – preparar e/ou servir refeições.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS CATEGORIA A

Art. 56 – A produção artesanal oriunda dos estabelecimentos de que trata este Capítulo deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário do estabelecimento, sob pena de caracterizar procedimento de industrialização.

Art. 57 – Somente será permitido o processo de transformação artesanal de carnes aos estabelecimentos da Categoria A.

Art. 58 – São considerados produtos de transformação artesanal:

I – almôndega;

II – carne temperada;

III – carnes recheadas;

IV – frango a passarinho;

V – quibe;

VI – linguiça de carne suína artesanal frescal;

VII – linguiça de carne bovina artesanal frescal;

VIII – linguiça mista de carne suína e bovina artesanal frescal; e



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

IX – charque e carne seca.

§1º – Não serão considerados produtos de transformação artesanal os espetinhos, as carnes defumadas, salgadas e dessecadas e a linguiça de carne de frango frescal.

§2º – Considera-se linguiça artesanal frescal o produto cárneo obtido de carnes de animais de abate, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos diversos, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração à temperatura inferior a 7°C.

§3º – É proibido o congelamento do produto artesanal.

§4º – É proibida a utilização de carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação na fabricação de produtos cárneos artesanais.

§5º – Somente poderá ser autorizada a produção artesanal de charque e carne seca em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo, no mínimo, 2 (duas) áreas, que atendam às condições higiênico-sanitárias e possam proteção contra insetos, nos seguintes moldes:

I – uma sala para preparo e salga da carne; e

II – uma área específica para secagem da carne.

Art. 59 – Só poderão ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais o sal – cloreto de sódio – o açúcar, o vinagre, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos.

Parágrafo único – É proibida a adição de sal de cura – nitrito e nitrato – e proteína não cárnica aos produtos cárneos artesanais.

Art. 60 – Os produtos derivados do processo de transformação artesanal deverão ser, imediatamente após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo as seguintes informações:

I – produto artesanal;

II – nome da empresa;

III – nome do produto;

IV – data de fabricação;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

- V – data de validade;
- VI – modo de conservação;
- VII – lista de ingredientes; e
- VIII – tabela nutricional.

Art. 61 – A transformação artesanal de carnes deverá ser realizada em área específica para esta finalidade.

Art. 62 – No local destinado à transformação artesanal deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e dos produtos de transformação artesanal.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 63 – Os estabelecimentos abrangidos por esta Resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua publicação, para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento de suas disposições.

Art. 64 – A inobservância ou desobediência ao disposto nesta Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei Estadual nº 13.317, de 24 de setembro de 1999, sujeitando-se o infrator às penalidades nela previstas.

Parágrafo único – Constatando-se indício de risco de agravo à saúde da população, o estabelecimento também se sujeitará as penalidades previstas na citada norma.

Art. 65 – A avaliação do cumprimento deste Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio da Lista de verificação de Boas Práticas em estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, constante no Anexo Único deste Regulamento.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 66 – O cumprimento da presente norma não exime os estabelecimentos do cumprimento de outras que tratem da matéria.

Art. 67 – Este Regulamento Técnico entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 29 de Agosto de 2018.

RODRIGO FABIANO DO CARMO SAID

Subsecretário de Vigilância e Proteção à Saúde



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

ANEXO ÚNICO DO REGULAMENTO TÉCNICO

- LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM ESTABELECIMENTOS QUE REALIZAM COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES

Lista de verificação de boas práticas em estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes							
Data inicial	Data final	Nº da solicitação					
Empresa				CNPJ			
Endereço				CEP			
Técnico da VISA							
Responsável Técnico							
Motivo da inspeção							
Perguntas							
INF	1	Informe o número de funcionários.					
INF	2	Informe a Categoria do açougue: A, B ou C					
Perguntas Gerais				SIM	NÃO	NA	OBS
I	3	As instalações e equipamentos são compatíveis com o volume diário de produção e adequados para as atividades realizadas? (Art. 5º)					
I	4	As carcaças, as carnes e os produtos de transformação artesanal destinadas a comercialização se encontram sob refrigeração e em temperatura adequada? (Art. 6º)					
I	5	Os equipamentos de produção de frio possuem termômetro externo em local e condições de fácil visualização? (Art. 6º)					



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

I	6	As carnes in natura ficam fora de refrigeração, penduradas nas barras ou sobre as mesas de trabalho, o tempo estritamente necessário ao seu recebimento, fracionamento das carcaças, à sua desossa e/ou manipulação? (Art. 7º)				
I	7	Os produtos que são comercializados em temperatura ambiente são expostos com proteção contra contaminação? (Art. 7º)				
I	8	Possui área específica para o fracionamento de carcaça? (Art.8º)				
I	9	Possui equipamentos adequados para o fracionamento de carcaças? (Art.8º)				
I	10	Possui área específica para a realização da desossa? (Art. 8º)				
I	11	Possui equipamentos adequados para a realização da desossa? (Art. 8º)				
I	12	As carnes previamente manipuladas (inclusive moídas) e fatiadas na ausência do consumidor se encontram em embalagens adequadas? (Art. 9º)				
I	13	As carnes manipuladas (inclusive moídas) e fatiadas na ausência do consumidor foram produzidas no dia? (Art. 9º)				
I	14	As normas específicas de rotulagem são atendidas nas carnes previamente manipuladas (inclusive moídas) e fatiadas na ausência do consumidor? (Art. 9º)				
I	15	Não são usados aditivos nas carnes previamente manipuladas (inclusive moídas) e fatiadas na ausência do consumidor? (Art. 9º)				
I	16	A parte frontal da máquina de moer carne (onde ficam os resíduos) é mantida sob refrigeração nos intervalos de uso? (Art. 9º)				
I	17	O produto industrializado fracionado se encontra acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel, e conservado conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade, e identificado com a etiqueta de rotulagem conforme regulamento específico? (Art. 10)				
I	18	Somente são fracionados aqueles produtos cujo fracionamento é permitido pelo fabricante? (Art. 11)				
N	19	O responsável técnico ou substituto possui qualificação de acordo com a resolução? (Art. 12)				
N	20	A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos atende às				



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		condições de licenciamento e funcionamento definidas na legislação sanitária? (Art. 13)				
Infraestrutura física						
I	21	O estabelecimento se apresenta isento de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes? (Art.14)				
N	22	Possui porta abrindo para o logradouro público, assegurando a ventilação? (Art.14)				
I	23	O acesso ao estabelecimento é livre e independente? (Art.14)				
N	24	As áreas externas são revestidas com piso resistente, lavável e se apresentam sem acúmulo de líquidos e resíduos? (Art.14)				
I	25	O estabelecimento não é utilizado para outros fins, senão para o comércio de carnes? (Art.14)				
I	26	Possui área compatível com as atividades desenvolvidas? (Art. 15)				
I	27	As edificações, instalações e dependências se encontram em adequadas condições para o funcionamento? (Art.16)				
I	28	Possui reservatório de água potável? (Art. 17)				
I	29	O reservatório de água potável se encontra em local acessível e protegido? (Art. 17)				
I	30	O reservatório de água potável é construído com material adequado, se encontra em boas condições de conservação e uso? (Art. 17)				
N	31	O piso é de cor clara? (Art. 18)				
I	32	O piso apresenta superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras, depressões ou saliências? (Art. 18)				
I	33	O piso é antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos? (Art. 18)				
I	34	O piso possui declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento)? (Art. 18)				
I	35	Os ralos são em número suficiente e ligados à rede de esgoto? (Art. 18)				
I	36	Os ralos são sifonados? (Art. 18)				
I	37	As grelhas possuem dispositivos que permitam seu fechamento? (Art. 18)				
I	38	As paredes e divisórias apresentam superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências? (Art.19)				



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

I	39	As paredes e divisórias são revestidas até o teto com o material adequado e resistente à lavagens? (Art.19)				
N	40	As paredes e divisórias são de cor clara? (Art.19)				
I	41	Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros são de fácil higienização? (Art.19)				
I	42	O teto apresenta-se íntegro de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura? (Art. 20)				
I	43	O teto é contínuo, lavável e resistente à limpeza e umidade? (Art. 20)				
I	44	O teto é revestido de material impermeável? (Art. 20)				
N	45	O teto é de cor clara? (Art. 20)				
I	46	Possuem mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades nos vãos de telhado e aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz? (Art. 20)				
I	47	As janelas são construídas de material liso, não absorvente e de fácil limpeza? (Art. 21)				
I	48	As janelas são ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento? (Art. 21)				
I	49	As janelas estão providas de proteção contra insetos? (Art. 21)				
I	50	As janelas se encontram em bom estado de conservação? (Art. 21)				
I	51	As portas são de material liso, não absorvente e de fácil limpeza? (Art. 22)				
I	52	As portas são ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento? (Art. 22)				
I	53	As portas possuem mecanismos que permitam o fechamento automático? (Art. 22)				
I	54	As portas apresentam barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais? (Art. 22)				
I	55	Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências estão completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas? (Art.23)				
I	56	As instalações sanitárias possuem piso e paredes adequados, se encontram em satisfatório estado de conservação? (Art. 24)				
I	57	As instalações sanitárias são mantidas organizadas? (Art. 24)				
I	58	As instalações sanitárias possuem papel higiênico, lixeiras com sacos plásticos, pia com				



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e papel toalha descartável não reciclada? (Art. 24)				
I	59	As instalações sanitárias possuem iluminação e ventilação adequadas? (Art. 24)				
I	60	A área de fracionamento possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento? (Art. 25)				
I	61	A área de transformação possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento? (Art. 25)				
I	62	A área de fracionamento de carcaças e desossa possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento? (Art. 25)				
I	63	A área de manipulação possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento? (Art. 25)				



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

I	64	As áreas de fracionamento de carcaça e desossa possuem sistema de climatização? (Art. 26)				
I	65	A área transformação de carnes possui sistema de climatização? (Art. 26)				
N	66	A iluminação dos ambientes é adequada? (Art. 27)				
I	67	As lâmpadas e luminárias possuem proteção contra quebras e se encontram em adequado estado de conservação? (Art. 27)				
Equipamentos, móveis e utensílios						
I	68	Os equipamentos são de uso exclusivo para cada área, se encontram em bom estado de conservação? (Art. 28)				
I	69	Os equipamentos são adequadamente higienizados, sendo comprovado por planilhas de controle? (Art. 28)				
N	70	As dimensões dos equipamentos são compatíveis com as instalações? (Art. 28)				
I	71	Os móveis e utensílios utilizados são fabricados com material sanitário? (Art. 29)				
I	72	Os móveis e utensílios são mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimento? (Art. 29)				
I	73	As câmaras frias possuem antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica? (Art. 30)				
I	74	As câmaras frias possuem revestimento e prateleiras com material sanitário? (Art. 30)				
I	75	As câmaras frias possuem estrados em bom estado de conservação e limpeza? (Art. 30)				
I	76	As câmaras frias possuem porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna? (Art. 30)				
I	77	As câmaras frias possuem dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno? (Art. 30)				
I	78	As câmaras frias possuem termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna? (Art. 30)				
I	79	As câmaras frias possuem sensor de temperatura do ar interno? (Art. 30)				
I	80	As câmaras frias possuem interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora				



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		deligado/desligado? (Art. 30)				
I	81	As câmaras frias são destinadas exclusivamente à conservação de carnes e vísceras? (Art. 31)				
I	82	Os ganchos são de material sanitário? (Art. 31)				
I	83	Os balcões frigoríficos são providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas? (Art. 31)				
I	84	O tampos de bancadas de manipulação são impermeáveis, revestidos com material sanitário? (Art. 31)				
N	85	Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos são de material não absorvente e resistente? (Art. 33)				
Higienização						
I	86	Nos procedimentos de limpeza e desinfecção são utilizados procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados? (Art. 34)				
I	87	Durante a operação não é realizada a limpeza para remoção de sujidades ou resíduos? (Art. 34)				
I	88	Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos são adequadamente higienizados pelo menos uma vez ao dia? (Art. 34)				
I	89	O estabelecimento utiliza somente panos descartáveis? (Art. 34)				
I	90	Os utensílios e panos de limpeza são de uso exclusivo por área? (Art. 34)				
I	91	Existem tanques exclusivos para os procedimentos de limpeza? (Art. 34)				
I	92	Os baldes de lixo possuem tampa com sacos de plásticos resistentes? (Art. 34)				
N	93	O lixo é retirado com frequência dos baldes? (Art. 34)				
I	94	O lixo retirado é armazenado em local fechado e isolado da área de manipulação? (Art. 34)				
I	95	A lavagem das instalações não é realizada durante a manipulação das carnes? (Art. 35)				
I	96	A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias são adequados, e os procedimentos registrados em planilhas? (Art. 36)				



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

I	97	Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios estão regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA? (Art. 37) Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, sendo observadas as instruções de modo de uso e dentro do prazo de validade? (Art. 37)				
Manipulação						
I	98	Os manipuladores possuem asseio pessoal? (Art. 38)				
I	99	Os manipuladores se apresentam com uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos, apropriados para a atividade e sem bolsos acima da cintura? (Art. 38)				
I	100	Os calçados dos manipuladores são totalmente fechados e antiderrapantes? (Art. 38)				
N	101	Existem porta aventais instalados próximos às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e/ou transformação? (Art. 39)				
I	102	Os EPI se encontram limpos e em bom estado de conservação? (Art. 41)				
N	103	Existem planilhas com registro do controle das carnes realizado no momento da recepção? (Art. 43)				
I	104	As carnes, equipamentos e embalagens não são dispostos diretamente sobre o piso? (Art. 45)				
I	105	Existem embalagens plásticas transparentes adequadas para embalar os produtos? (Art.46)				
I	106	As carnes de espécies ou tipos diferentes são expostas nos balcões frigoríficos separadamente em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, de forma a evitar a contaminação cruzada? (Art.47)				
I	107	As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias estão dispostas de forma a garantir a circulação do ar frio? (Art.48)				
N	108	Os produtos acondicionados em caixas de papelão são armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo? (Art. 49)				
Documentação						



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

N	109	A documentação do estabelecimento está de acordo com o estabelecido na resolução? (Art. 50 – Art. 53)				
Estabelecimentos Categoria A						
I	110	A produção artesanal contempla a capacidade de comercialização no horário de funcionamento diário do estabelecimento? (Art. 55)				
I	111	Não há no estabelecimento produtos artesanais congelados? (Art. 56)				
I	112	Não são utilizados carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação na fabricação de produtos cárneos artesanais? (Art. 57)				
I	113	Somente são utilizados como ingrediente nos produtos artesanais o sal - cloreto de sódio, o açúcar, o vinagre, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos (Art. 58)				
I	114	Os produtos derivados do processo de transformação artesanal são imediatamente, após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel? (Art. 59)				
I	115	Os produtos derivados do processo de transformação artesanal expostos à venda possui etiqueta com as informações exigidas?				
N	116	No local destinado à transformação artesanal existem recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e dos produtos de transformação artesanal?				