



## RESOLUÇÃO SES/MG N.º 7123, DE 27 DE MAIO DE 2020

Divulga o 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 DE MINAS GERAIS**, no uso das suas atribuições legais, que lhe conferem o inciso III do §1º do art. 93 da Constituição Estadual, e os incisos I e II, do artigo 46, da Lei Estadual nº 23.304, de 30 de maio de 2019 e considerando:

- a Lei Federal n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes;

- a Lei Federal n.º 8.142, de 28 de dezembro de 1990, que dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde/SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde;

- a Lei Complementar Federal n.º 141, de 13 de janeiro de 2012, que regulamenta o §3º do art. 198 da Constituição Federal para dispor sobre os valores mínimos a serem aplicados anualmente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios em ações e serviços públicos de saúde; estabelece os critérios de rateio dos recursos de transferências para a saúde e as normas de fiscalização, avaliação e controle das despesas com saúde nas 3 (três) esferas de governo; revoga dispositivos das Leis n.ºs 8.080, de 19 de setembro de 1990, e 8.689, de 27 de julho de 1993; e dá outras providências;

- o Decreto Federal n.º 7.508, de 28 de junho de 2011, que regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências;

- a Lei Estadual n.º 13.317, de 24 de setembro de 1999, que contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;

- a Resolução SES/MG nº 5.711, de 2 de maio de 2017, que regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;

- a Resolução SES/MG nº 6.362, de 8 de agosto de 2018, que estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos;

- a Resolução SES/MG nº 6.458, de 5 de novembro de 2018, que divulga o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, incluindo as bebidas e água para



consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais;

- a Resolução SES/MG nº 6.963, de 4 de dezembro de 2019, que adota a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE – para as atividades econômicas sujeitas ao controle sanitário, estabelece sua classificação de risco para fins de licenciamento sanitário no âmbito do estado de Minas Gerais e dá outras providências;

**RESOLVE:**

Art. 1º – Divulgar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais, nos termos do Anexo Único desta Resolução.

Art. 2º – Os estabelecimentos terão o prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data de publicação desta Resolução, para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento das disposições do Regulamento Técnico.

Art. 3º – A inobservância ou desobediência ao disposto no Regulamento Técnico configura infração de natureza sanitária, na forma do Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, sujeitando-se o infrator às penalidades nela previstas.

Art. 4º – Fica revogada a Resolução SES/MG nº 6.693, de 29 de março de 2019.

Art. 5º – Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação

Belo Horizonte, 27 de maio de 2020.

**CARLOS EDUARDO AMARAL PEREIRA DA SILVA**  
**Secretário de Estado de Saúde**



## ANEXO ÚNICO DA RESOLUÇÃO SES/MG N.º 7123, DE 27 DE MAIO DE 2020

### REGULAMENTO TÉCNICO

#### CAPÍTULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

##### Seção I

##### Objetivo

Art. 1º – Este Regulamento Técnico objetiva estabelecer requisitos mínimos e diretrizes gerais 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 aos estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

##### Seção III

##### Definições

Art. 3º – Para os efeitos deste Regulamento serão adotadas as seguintes definições:

I – alvará sanitário: documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário;

II – animais de abate: 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;

III – animais sinantrópicos: aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Diferem dos animais domésticos, os quais o homem cria e cuida



com as finalidades de companhia, produção de alimentos ou transporte. Dentre os animais sinantrópicos, alguns que podem transmitir doenças, causar agravos à saúde do homem ou de outros animais, são exemplos abelha, aranha, barata, carrapato, escorpião, formiga, lacraia ou centopeia, morcego, mosca, mosquito, pombo, pulga, rato, taturana e vespa;

IV – autosserviço: seção onde os produtos são comercializados em bandejas expostas em gôndolas, de modo que o próprio consumidor tenha acesso, geralmente escolhendo e transportando a um terminal para pagamento. Os produtos devem ser identificados e rotulados, conforme as normas sanitárias vigentes;

V – área específica: são áreas separadas para realização de determinada atividade com o objetivo de se evitar a contaminação cruzada entre alimentos. A separação pode ser realizada através de barreiras físicas e/ou técnicas;

VI – barreira técnica: conjunto de ações, compatível com as boas práticas, visando à prevenção de contaminação cruzada na ausência de barreiras físicas;

VII – boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

VIII – carcaças: massas musculares e ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie. A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá as meias carcaças;

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

X – carnes de salga: produto cárneo obtido com adição de sal e submetido a processo de desidratação;

XI – comércio varejista de carnes: atividade de exposição à venda de carnes e produtos cárneos realizada em 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;

XII – condimentos: produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregados nos alimentos com a finalidade de modificar ou exaltar o seu sabor e aroma, sem a adição de aditivos ou ingredientes com finalidades diferentes;

XIII – especiarias: produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais específicas tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;

XIV – consumidor: pessoas físicas ou jurídicas que adquirem ou consomem alimentos como destinatário final;



XV – contaminante(s): substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que possam comprometer a sua integridade;

XVI – 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;

XVII – 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;

XVIII – descongelamento técnico: processo pelo qual o alimento congelado regressa à temperatura de resfriado, conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius);

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

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

XXI – fracionamento de carcaça: corte das meias carcaças em quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros;

XXII – higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

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

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

XXV – ingrediente: toda substância que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XXVI – material sanitário: material inerte que não favorece à migração de contaminantes químicos, físicos ou biológicos para os alimentos. Este material deve ser atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;

XXVII – manipulador: qualquer colaborador do estabelecimento que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

XXVIII – manipulação: 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;

XXIX – 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;

XXX – miúdos: órgãos e partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;

XXXI – produto industrializado: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar, alimento *in natura* e de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado produzidos por empresas devidamente registradas nos órgãos da agricultura;

XXXII – Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação, no preparo, armazenamento e transporte de alimentos;

XXXIII – rastreabilidade (procedência): procedimento que comprove a origem das carnes comercializadas em estabelecimentos varejistas de carnes. Tal comprovação ocorrerá através da exibição de notas fiscais, e/ou outras formas que demonstrem sua procedência, no momento da inspeção no estabelecimento;

XXXIV – regulamento técnico de uso de aditivos: regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos de uso para cada categoria de alimentos publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

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

XXXVI – resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis: ossos, sebos e resíduos provenientes da desossa e manipulação que podem se tornar novamente matéria-prima, úteis na indústria de alimento para animais, indústria de rações e fertilizantes;

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

XXXVIII – transformação artesanal de carnes: processo de preparação, transformação e adição de condimentos e especiarias em carnes *in natura* resfriadas com atenção direta e específica dos responsáveis pela manipulação, ficando permitido o uso de corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos. O produto final poderá ser carne preparada, transformada e/ou temperada.



## CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

### Seção I Das condições gerais

Art. 4º – Os estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes de que trata este Regulamento Técnico somente poderão exercer suas atividades se possuírem alvará sanitário, conforme determina a Lei n.º 13.317, de 24 de setembro de 1999.

Parágrafo único – A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos somente será permitida se atendidas às condições de licenciamento e funcionamento definidas na legislação sanitária, sendo que a atividade de comercialização deverá ser descrita no alvará sanitário, conforme o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE).

Art. 5º – Aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes é permitido o fracionamento das carcaças, a desossa, manipulação, transformação artesanal de carnes e/ou comercialização de carne de animais de abate já inspecionada pelos órgãos oficiais da agricultura.

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

Art. 6º – 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 artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço;

II – Categoria B: fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento, não podendo haver transformação artesanal de carnes e sistema autosserviço; e

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

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



Art. 7º – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão possuir infraestrutura, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com as atividades realizadas de acordo com a categoria do estabelecimento.

Art. 8º – As carcaças, as carnes e os produtos da transformação artesanal destinados à comercialização deverão permanecer sob refrigeração.

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

§2º – Os produtos refrigerados expostos em balcão frigorífico de atendimento 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 – As carnes de salga não necessitam permanecer sob refrigeração, devendo ser expostas à venda em local protegido de contaminação.

Art. 9º – Deverá ser realizada a manutenção preventiva dos equipamentos, o controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição e o registro e arquivamento das datas de manutenção.

Art. 10 – Somente será tolerada a permanência de carnes *in natura* fora de refrigeração durante o tempo estritamente necessário ao recebimento, devendo ser colocadas imediatamente nos equipamentos de refrigeração.

Art. 11 – Os estabelecimentos que fracionam carcaças, realizam desossa e transformação artesanal de carnes, classificados nas categorias A ou B, deverão possuir área climatizada específica para esses procedimentos e equipamentos adequados para evitar a contaminação das carnes.

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

Art. 12 – Todas as categorias de estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão moer as carnes somente na presença do consumidor, observados os



requisitos de Boas Práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

Parágrafo único – As demais atividades de manipulação nos estabelecimentos classificados nas categorias B e C também devem ser realizadas na presença do consumidor, sob as condições previstas no *caput* deste artigo.

Art. 13 – Quando houver fracionamento de produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, deverão ser respeitadas as condições de conservação e validade descritas na rotulagem e ser acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel.

Parágrafo único – O descongelamento técnico é permitido nos açougues desde que realizado em condições adequadas, o produto seja mantido sob refrigeração e o consumidor seja informado de que se trata de um produto descongelado que não pode ser recongelado.

Art. 14 – Os produtos fracionados expostos à venda à granel em balcão frigorífico de atendimento deverão ser identificados com, minimamente, nome do produto, nome do fabricante, marca, lote e validade, arquivando-se original ou cópia da nota fiscal que permita seu rastreamento.

Art. 15 – O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, 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*, sendo proibida a abertura das embalagens e o fracionamento para a venda.

Art. 16 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão ter, durante todo o horário de funcionamento, um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos ou seu substituto devidamente capacitados, sem prejuízo dos casos em que há previsão legal para responsabilidade técnica.

§1º – A capacitação 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, devendo contemplar os seguintes tópicos:

- I – contaminantes alimentares;
- II – doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
- III – manipulação higiênica dos alimentos;
- IV – Boas Práticas; e
- V – embalagem e rotulagem.



§2º – A capacitação deverá ser ministrada por profissional de nível superior, cuja grade curricular do curso de graduação, ou cursos complementares à graduação, contemple as matérias relativas aos tópicos elencados no parágrafo anterior.

Art. 17 – O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá apresentar certificados comprobatórios da capacitação à autoridade sanitária quando solicitado.

## Seção II

### Da infraestrutura física

Art. 18 – Os estabelecimentos deverão estar situados em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes.

Art. 19 – 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.

Art. 20 – As áreas externas deverão ser revestidas com piso resistente, lavável e que não permita acúmulo de líquidos e resíduos.

Art. 21 – 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. 22 – Os estabelecimentos deverão ter área compatível com as atividades desenvolvidas.

Art. 23 – 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 e materiais em desuso, inservíveis ou estranhos à atividade.

Art. 24 – 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. 25 – Os pisos dos estabelecimentos deverão apresentar as seguintes características:

I – apresentar superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras 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.

Art. 26 – Os ralos deverão ser ligados à rede de esgoto.

Parágrafo único – Os ralos deverão ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam seu fechamento, sendo proibida a instalação no interior das câmaras frias.

Art. 27 – As paredes e divisórias deverão apresentar as seguintes características:

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 à desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;

III – ter cor clara; e

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

Art. 28 – Os tetos deverão apresentar as seguintes características:



I – apresentar-se íntegros e ser constituídos 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.

Art. 29 – É proibido o uso de forro de madeira.

Art. 30 – 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. 31 – As janelas deverão apresentar as seguintes características:

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 telas milimétricas de 2mm, bem ajustadas, confeccionadas em material lavável e instaladas de forma que seja possível a retirada para limpeza; e

IV – estar em bom estado de conservação.

Art. 32 – As portas deverão apresentar as seguintes características:

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

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

Art. 33 – É vedada a instalação de caixas de gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos.

Art. 34 – Os utensílios utilizados na higienização das instalações devem ser de uso restrito a essa atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para esta finalidade.



Parágrafo único – Os utensílios utilizados na higienização das instalações não podem ser usados para higienização das partes dos equipamentos e de utensílios que entrem em contato com o alimento.

Art. 35 – Os estabelecimentos deverão possuir área específica de lavagem de utensílios que entrem em contato com alimentos com cuba compatível com o tamanho dos utensílios utilizados.

Art. 36 – Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências deverão estar completamente separados e sem acesso direto e comunicação com as áreas de manipulação de alimentos.

Art. 37 – 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 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 critérios de organização e higienização, de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

Art. 38 – As instalações sanitárias deverão possuir piso e paredes adequados e em satisfatório estado de conservação e ser mantidas organizadas, vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar.

Art. 39 – 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 toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos;



VII – iluminação e ventilação adequadas; e

VIII – portas dotadas de fechamento automático.

Art. 40 – Deverá ser instalado um lavatório exclusivo para higienização das mãos nas áreas de fracionamento de carcaças, 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, com acionamento sem contato manual, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

Art. 41 – 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.

Art. 42 – Os resíduos e os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis deverão ser frequentemente coletados e estocados isolados da área de manipulação, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

§1º – Os resíduos devem ser armazenados em local fechado, em sacos resistentes, bem amarrados para que não haja extravasamento de seu conteúdo até o momento de recolhimento para destinação final.

§2º – Os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis devem ser armazenados sob refrigeração até o momento da coleta.

### Seção III

#### Dos equipamentos, móveis e utensílios

Art. 43 – Os equipamentos dos estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão apresentar dimensões compatíveis com as instalações, com a manipulação e preparo e ser de uso exclusivo para cada área, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, com manutenção e higienização frequentes e comprovadas por planilhas de controle.

Art. 44 – 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. 45 – As lixeiras localizadas nas áreas internas deverão ser identificadas, ter dimensões compatíveis com o volume de resíduos estocados, tampa e acionamento sem contato manual, ser revestidas internamente com saco plástico resistente e esvaziadas antes de atingirem sua capacidade total ou diariamente.

Art. 46 – As câmaras frias, quando instaladas, deverão possuir:

I – sistema que minimize a transferência de ar, bem como de contaminantes e umidade, entre as câmaras frias e o ambiente – proteção térmica;

II – revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de oxidação;

III – prateleiras confeccionadas com material sanitário;

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

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 de ligado/desligado.

Art. 47 – 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 de atendimento providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas e em bom estado de conservação; e

III – equipamentos de refrigeração destinados, exclusivamente, à conservação de carnes e miúdos, com capacidade proporcional ao volume conservado; e

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



Art. 48 – Os equipamentos de refrigeração deverão ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas e mantidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimento.

Art. 49 – A organização dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deverá respeitar as boas práticas de armazenamento, favorecendo a circulação do ar frio e manutenção das temperaturas adequadas das peças estocadas.

Art. 50 – Os recipientes para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis 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 emanações.

Art. 51 – Os equipamentos e utensílios empregados para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis devem ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

#### Seção IV Da higienização

Art. 52 – Os procedimentos de higienização deverão garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de equipamentos, utensílios e produtos adequados.

Art. 53 – 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 operação ao final do dia.

Art. 54 – Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e/ou 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.

Art. 55 – Terminada a jornada diária de trabalho, deverá ser imediatamente iniciada a higienização do piso, 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.



Art. 56 – 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 deve ser feito de forma a evitar risco de contaminação cruzada.

Parágrafo único – Os panos de limpeza de superfícies que não entrem em contato direto com alimentos deverão ser lavados em local exclusivo para este fim e separado das áreas de manipulação.

Art. 57 – A higienização das lixeiras não deverá ocorrer nas áreas de manipulação e transformação de carnes e deve ser realizada de forma a se evitar contaminação cruzada.

Art. 58 – A lavagem das instalações não poderá ser realizada durante a manipulação das carnes.

Art. 59 – 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. 60 – Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão estar regularizados na ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade, observadas as instruções de modo de uso.

§1º – Os produtos deverão ser devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim.

§2º – Os produtos de uso profissional deverão ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

## Seção V

### Das boas práticas

Art. 61 – 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 manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.



§2º – As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base e durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Art. 62 – Os uniformes deverão ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e os funcionários deverão ser orientados sobre a correta lavagem dos uniformes.

Art. 63 – As roupas e os objetos pessoais deverão ser guardados em local específico reservado para esse fim.

Art. 64 – É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

Art. 65 – Deverão ser instalados porta aventais próximo às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e transformação artesanal.

Art. 66 – É proibida a deposição de aventais e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários ou fora das áreas de manipulação.

Art. 67 – 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; e

VIII – pegar em dinheiro.

Art. 68 – É responsabilidade da empresa o fornecimento dos uniformes e do EPI, os quais deverão estar limpos, em bom estado de conservação, disponíveis para os funcionários e guardados em local organizado e de fácil acesso.



Art. 69 – As luvas de malha de aço, utilizadas para proteção dos manipuladores, deverão ser higienizadas corretamente de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 70 – Os trabalhadores que tenham contato com os alimentos se submeterão a exames laboratoriais, sob responsabilidade da empresa, uma vez ao ano e quando apresentarem sintomas que justifiquem a nova realização antes do período definido, mantendo cópias de tais exames e Atestados de Saúde Ocupacional – ASO’S, inclusive das medidas adotadas em casos de não conformidades, para consulta pela autoridade sanitária.

Art. 71 – As carnes deverão ser transportadas em veículos que atendam à legislação sanitária vigente.

Art. 72 – As carnes, carcaças e produtos industrializados deverão ser avaliadas no momento da recepção considerando-se os critérios previamente definidos pelo estabelecimento.

§1º – A temperatura das carnes e carcaças no momento da recepção deverá ser de até 7°C, sendo necessário o controle e registro.

§2º – A temperatura dos produtos congelados e produtos rotulados no momento do recebimento deverá estar de acordo com a temperatura descrita na rotulagem.

§3º – Para produtos congelados deverão, ainda, ser observados indícios de descongelamento e recongelamento. Ocorrendo essas 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. 73 – O produto ou carne 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 no estabelecimento.

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

Art. 74 – As carnes, equipamentos e embalagens não deverão ser dispostos diretamente sobre o piso.



Art. 75 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão dispor de embalagens que atendam a lista positiva de materiais definida pela ANVISA e outras normatizações pertinentes.

Art. 76 – As carnes de espécies diferentes ou produtos diferentes expostos nos balcões frigoríficos de atendimento deverão permanecer separados em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, e organizadas de forma a se evitar a contaminação cruzada, inclusive com as carnes expostas em trilhos.

Art. 77 – 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. 78 – 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 ou estar em local específico, separado dos demais por barreira física ou técnica.

## Seção VI

### Da documentação

Art. 79 – Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes deverão possuir os seguintes documentos:

I – Alvará Sanitário;

II – comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários e do profissional ou entidade que capacitou;

III – Manual de Boas Práticas individual e específico para o estabelecimento, obedecendo aos critérios e parâmetros deste Regulamento e de outras normas específicas, quando couber;

IV – cadastro de fornecedores;

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



VI – fichas técnicas dos produtos de transformação artesanal, contemplando a composição do produto acabado;

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

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

IX – comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;

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

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

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

XIII – contrato com empresa coletora de resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis ou documento que comprove destinação adequada desses resíduos;

XIV – comprovante de higienização semestral do reservatório de água;

XV – comprovante de regularização das soluções alternativas de água e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde, quando for o caso;

XVI – comprovante de tratamento e do controle semestral da potabilidade da água de solução alternativa realizado por meio de laudos de análises laboratoriais emitidos por laboratório regular junto ao serviço de vigilância sanitária, quando for o caso;

XVII – laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos, quando for o caso;

XVIII – planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos, quando for o caso;

XIX – comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle de pragas junto aos órgãos competentes, caso o controle químico necessite ser realizado, ou o estabelecimento contrate empresa para realizar todo o conjunto de ações que compõe o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;

XX – 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, quando for o caso;

XXI – comprovante de execução do serviço, quando for o caso, 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;
  - 2 – nome fantasia, quando houver;
  - 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 desinfetantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na ANVISA;
- e) indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfetantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;
- f) informações sobre os saneantes desinfetantes 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. 80 – Os estabelecimentos deverão possuir Procedimentos Operacionais Padronizados – POP – para:

- I – higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II – higienização do reservatório de água;
- III – controle da potabilidade da água quando for utilizada solução alternativa;
- IV – capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- V – manejo dos resíduos;
- VI – controle integrado de vetores e pragas urbanas;



VII – recebimento das carnes e produtos industrializados; e

VIII – controle de qualidade e rastreabilidade das carnes transformadas artesanalmente para estabelecimentos da Categoria A.

§1º – Os POP 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 POP de que trata o inciso II deverão conter informações sobre localização do reservatório 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 de que trata o inciso III deverão conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento e periodicidade de avaliação da qualidade da água.

§4º – Os POP de que trata o inciso IV deverão abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia 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.

§5º – A capacitação dos manipuladores de que trata o inciso IV deve ser descrita com a definição da carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização.

§6º – Os POP de que trata o inciso V 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.

§7º – Os POP de que trata o inciso VI deverão contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

§8º – Os POP de que trata o inciso VII deverão especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento das carnes e produtos industrializados constando a previsão do destino dado às carnes e aos produtos reprovados no controle efetuado.

§9º – Os POP de que trata o inciso VIII deverão contemplar todos os procedimentos relativos à ficha técnica dos produtos de transformação artesanal, identificação do lote e os métodos de controle de qualidade do produto final.

Art. 81 – Os estabelecimentos deverão apresentar os documentos exigidos neste Regulamento, ou cópia destes, sempre que solicitado pela autoridade sanitária.



Art. 82 – 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. 83 – São vedados 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 bifés batidos;

III – a limpeza do piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não registrada na ANVISA;

IV – o uso de utensílios de madeira;

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 – colocar à venda carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelos órgãos da agricultura;

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

VIII – manter, no mesmo compartimento dos balcões frigoríficos de atendimento ou dos equipamentos de refrigeração, duas ou mais carnes de espécies diferentes ou outros produtos, exceto devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento;

IX – manter resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis nas câmaras frias destinadas às carnes, salvo se depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não absorvente e de superfície lisa;

X – armazenar nas áreas de manipulação e transformação de carnes, aponevrose, aparas e outras sobras possivelmente contaminadas;

XI – fumar dentro da área do açougue;

XII – congelar e recongelar as carnes fracionadas no estabelecimento;

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

XIV – preparar e/ou servir refeições.



## CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS CATEGORIA A

Art. 84 – A elaboração dos produtos de transformação artesanal dos estabelecimentos classificados na categoria A deverá ser compatível com a venda em 24 horas e os produtos somente poderão ser comercializados no próprio estabelecimento, sob pena de caracterizar industrialização de produtos de origem animal, atividade cujo exercício não se encontra autorizado para os estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Parágrafo único – Não se aplica o disposto no *caput* deste artigo às carnes de salga, cuja comercialização poderá ser realizada em até 4 (quatro) dias, contados a partir da data de fabricação.

Art. 85 – Somente será permitido o processo de transformação artesanal de carnes aos estabelecimentos da Categoria A.

Art. 86 – São considerados produtos de transformação artesanal:

I – almôndega;

II – carnes temperadas;

III – carnes recheadas;

IV – frango a passarinho;

V – hambúrguer;

VI – linguiça de carne de frango frescal de transformação artesanal;

VII – linguiça de carne suína frescal de transformação artesanal;

VIII – linguiça de carne bovina frescal de transformação artesanal;

IX – linguiça mista de carne suína e bovina frescal de transformação artesanal;

X – espetinho de carnes;

XI – carnes de salga; e

XII – medalhão de carnes.

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



Art. 87 – Os estabelecimentos classificados como categoria A deverão manter o registro documental de cada lote dos produtos de transformação artesanal fabricado, de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos.

Art. 88 – É proibido o congelamento do produto de transformação artesanal.

Art. 89 – É proibida a utilização de carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação no preparo de produtos de transformação artesanal.

Art. 90 – Somente poderá ser autorizado o preparo de carnes de salga em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo, no mínimo, 2 (duas) áreas específicas, que atendam às condições higiênico-sanitárias e possuam proteção contra insetos, nos seguintes moldes:

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

II – uma área para secagem da carne.

Art. 91 – Só poderão ser adicionados como ingredientes aos produtos de transformação artesanal o sal – cloreto de sódio – o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem vegetal e corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos.

Art. 92 – É proibida a adição de sal de cura – nitrito e nitrato – e proteína não cárnica aos produtos de transformação artesanal.

Art. 93 – É vedado o uso de aditivos, incluindo ingredientes que os contenha ou quaisquer substâncias que tenham a função de prolongar a validade das carnes e subprodutos.

Art. 94 – Os produtos derivados do processo de transformação artesanal, com exceção das carnes de salga, deverão ser, imediatamente após o preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com as seguintes informações:

I – produto de transformação artesanal;

II – nome do estabelecimento;

III – nome do produto;

IV – data de fabricação;



V – data de validade;

VI – modo de conservação; e

VII – lista de ingredientes.

Art. 95 – A transformação artesanal de carnes deverá ser realizada em área específica para esta finalidade.

Art. 96 – 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. 97 – 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.



## ANEXO ÚNICO DO REGULAMENTO TÉCNICO

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

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Razão Social:					
Nome Fantasia:					
CNPJ:			Inscrição Estadual:		
Fone: ( )			Fax: ( )		
Rua/Av.:			Bairro:		
Cidade/UF:			CEP:		
E-mail:					
Nº de Alvará de Localização:			Validade:		
Nº do alvará sanitário:			Validade		
Número de Funcionários:			Número de turnos:		
Responsável Legal/Proprietário:			CPF:		
Responsável pela manipulação:			CPF:		
Categoria do estabelecimento:					
<b>MOTIVO DA INSPEÇÃO:</b>					
( <input type="checkbox"/> ) Solicitação de Licença Sanitária ( <input type="checkbox"/> ) Verificação ou apuração de denúncia ( <input type="checkbox"/> ) Reinspeção ( <input type="checkbox"/> ) Inspeção programada ( <input type="checkbox"/> ) Renovação de licença sanitária ( <input type="checkbox"/> ) Outros					
<b>PERÍODO DA INSPEÇÃO:</b> ____/____/____ a ____/____/____.					
<b>1.0</b>		<b>PERGUNTAS GERAIS</b>			
<b>Nº</b>	<b>Qualif.</b>	<b>ITENS</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>



1.1	I	As instalações e equipamentos são compatíveis e adequados para as atividades realizadas?			
1.2	I	As carcaças, as carnes e os produtos de transformação artesanal, com exceção das carnes de salga, se encontram sob refrigeração?			
1.3	I	Os equipamentos de refrigeração possuem termômetro externo em local e condições de fácil visualização?			
1.4	I	Os produtos que são comercializados em temperatura ambiente são expostos em local protegido de contaminação?			
1.5	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui área específica para o fracionamento de carcaça?			
1.6	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui equipamentos adequados para o fracionamento de carcaças?			
1.7	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui área específica para a realização da			



		desossa?			
1.8	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui equipamentos adequados para a realização da desossa?			
1.9	I	O descongelamento dos produtos, se realizado, é feito de forma adequada?			
1.10	I	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 data de validade após abertura e fracionamento, e identificado com as informações necessárias?			
1.11	N	O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos ou substituto possui capacitação de acordo com a resolução?			
1.12	N	A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos atende às condições de licenciamento e			



		funcionamento definidas na legislação sanitária?			
2.0		<b>INFRAESTRUTURA FÍSICA</b>			
2.1	I	O estabelecimento se encontra em área isenta de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes?			
2.2	N	Possui porta abrindo para o logradouro público, assegurando a ventilação?			
2.3	I	O acesso ao estabelecimento é livre e independente?			
2.4	N	As áreas externas são revestidas com piso resistente, lavável e se apresentam sem acúmulo de líquidos e resíduos?			
2.5	I	Possui área compatível com as atividades desenvolvidas?			
2.6	I	As edificações, instalações e dependências se encontram em adequadas condições para o funcionamento?			
2.7	I	Possui reservatório de água potável?			
2.8	I	O reservatório de água potável se encontra em			



		local acessível e protegido?			
2.9	I	O reservatório de água potável é construído com material adequado e se encontra em boas condições de conservação e uso?			
2.10	N	O piso do estabelecimento é de cor clara?			
2.11	I	O piso apresenta superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras, depressões ou saliências?			
2.12	I	O piso é antiderrapante, impermeável, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos?			
2.13	I	O piso possui declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento)?			
2.14	I	Os ralos são em número suficiente e ligados à rede de esgoto?			
2.15	I	Os ralos são sifonados?			
2.16	I	As grelhas possuem			



		dispositivos que permitam seu fechamento?			
2.17	I	As paredes e divisórias apresentam superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências?			
2.18	I	As paredes e divisórias são revestidas até o teto com o material adequado e resistente à lavagens?			
2.19	N	As paredes e divisórias são de cor clara?			
2.20	I	Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros são de fácil higienização?			
2.21	I	O teto apresenta-se íntegro de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura?			
2.22	I	O teto é contínuo, lavável e resistente à limpeza e umidade?			
2.23	I	O teto é revestido de material impermeável?			
2.24	N	O teto é de cor clara?			
2.25	I	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?			
2.26	I	As janelas são construídas de material liso, não absorvente e de fácil limpeza?			
2.27	I	As janelas são ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento?			
2.28	I	As janelas estão providas de proteção contra insetos?			
2.29	I	As janelas se encontram em bom estado de conservação?			
2.30	I	As portas são de material liso, não absorvente e de fácil limpeza?			
2.31	I	As portas são ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento?			
2.32	I	As portas possuem mecanismos que permitam o fechamento automático?			
2.33	I	As portas apresentam barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais?			
2.34	I	Ausência de caixas de			



		gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos?			
2.35	I	Possui local separado destinado para o armazenamento dos produtos, utensílios, equipamentos e panos de limpeza utilizados na higienização das áreas, equipamentos, móveis e utensílios?			
2.36	I	Possui área de lavagem de utensílios com cuba compatível com o tamanho dos utensílios utilizados?			
2.37	I	Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências estão completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas?			
2.38	I	As instalações sanitárias possuem piso e paredes adequados e se encontram em satisfatório estado de conservação?			
2.39	I	As instalações sanitárias possuem descarga funcionando e vaso sanitário			



		sifonado?			
2.40	I	As instalações sanitárias são mantidas organizadas?			
2.41	I	As instalações sanitárias possuem papel higiênico, lixeiras com sacos plásticos, pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e papel toalha descartável não reciclada?			
2.42	I	As instalações sanitárias possuem iluminação e ventilação adequadas?			
2.43	I	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?			
2.44	I	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?			
2.45	I	A área de fracionamento de carcaça e desossa possui sistema de climatização?			
2.46	N	A iluminação dos ambientes é adequada?			
2.47	I	As lâmpadas e luminárias possuem proteção contra quebras e se encontram em adequado estado de			



		conservação?			
2.48	N	Existem locais específicos para o armazenamento dos resíduos e dos resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis?			
3.0	<b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>				
3.1	N	Os equipamentos são de uso exclusivo para cada área?			
3.2	N	Os equipamentos e se encontram em bom estado de conservação?			
3.3	I	Os equipamentos são adequadamente higienizados, sendo comprovado por planilhas de controle?			
3.4	N	As dimensões dos equipamentos são compatíveis com as instalações?			
3.5	I	Os móveis e utensílios utilizados são fabricados com material sanitário?			
3.6	I	Os móveis e utensílios são mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos?			



3.7	N	As lixeiras localizadas nas áreas internas estão devidamente identificadas?			
3.8	I	As lixeiras possuem tamanho compatível com o volume de resíduos estocados?			
3.9	I	As lixeiras possuem saco plástico resistente, com tampa de acionamento sem contato manual?			
3.10	I	As câmaras frias possuem antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica?			
3.11	I	As câmaras frias possuem revestimento e prateleiras com material sanitário?			
3.12	I	As câmaras frias possuem estrados de material sanitário em bom estado de conservação e limpeza?			
3.13	I	As câmaras frias possuem porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna?			
3.14	I	As câmaras frias possuem dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo			



		lado interno?			
3.15	N	As câmaras frias possuem termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna?			
3.16	I	As câmaras frias possuem sensor de temperatura do ar interno?			
3.17	N	As câmaras frias possuem interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado/desligado?			
3.18	I	Possui equipamento de refrigeração destinado exclusivamente à conservação de carnes e miúdos?			
3.19	I	Os ganchos são de material sanitário?			
3.20	I	Os balcões frigoríficos de atendimento são providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas e em adequado estado de conservação?			
3.21	I	Os tampos de bancadas de manipulação são impermeáveis, revestidos com material sanitário?			



3.22	N	Os recipientes para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis são de material não absorvente e resistente?			
3.23	N	Os equipamentos e utensílios empregados para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis são marcados com a indicação do seu uso?			
4.0	<b>HIGIENIZAÇÃO</b>				
4.1	I	Nos procedimentos de limpeza e desinfecção são utilizados procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados?			
4.2	I	Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos são adequadamente higienizados pelo menos uma vez ao dia?			
4.3	I	O estabelecimento utiliza somente panos descartáveis nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos?			



4.4	I	Os utensílios, equipamentos e panos de limpeza utilizados na higienização das instalações são distintos daqueles utilizados na higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos?			
4.5	I	Existe local exclusivos para os procedimentos de limpeza?			
4.6	N	O lixo é retirado com frequência das lixeiras?			
4.7	I	A higienização das lixeiras ocorre em local divergente da área de manipulação e transformação, e é feita de forma a se evitar a contaminação cruzada?			
4.8	I	A lavagem das instalações não é realizada durante a manipulação das carnes?			
4.9	I	A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias são adequados, e os procedimentos registrados em planilhas?			



4.10	I	Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são regularizados na ANVISA?			
4.11	I	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?			
4.12	I	Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios se encontram devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim?			
5.0	<b>BOAS PRÁTICAS</b>				
5.1	I	Os manipuladores possuem asseio pessoal?			
5.2	I	Os manipuladores se apresentam com uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos,			



		apropriados para a atividade e sem bolsos acima da cintura?			
5.3	I	Os calçados dos manipuladores são totalmente fechados e antiderrapantes?			
5.4	I	Os manipuladores se encontram com os cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, sem barba, unhas curtas e sem esmalte ou base?			
5.5	I	Os manipuladores se encontram sem adorno pessoal e maquiagem?			
5.6	N	Existem porta aventais exclusivos instalados próximo às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e/ou transformação?			
5.7	I	Os EPI se encontram limpos e em bom estado de conservação?			
5.8	N	Existem planilhas com registro do controle das carnes e produtos industrializados realizado no momento da recepção?			
5.9	I	Os alimentos que não atendem aos critérios e parâmetros de			



		qualidade e segurança previstos neste Regulamento, e nos demais atos normativos que regulamentam a matéria, permanecem em local separado para posterior devolução?			
5.10	I	Ausência de indícios de descongelamento e recongelamento dos produtos?			
5.11	I	As carnes, equipamentos e embalagens não são dispostos diretamente sobre o piso?			
5.12	I	As embalagens dos produtos atendem a lista positiva de materiais definida pela ANVISA?			
5.13	I	As carnes de espécies ou tipos diferentes são expostos nos balcões frigoríficos de atendimento separadamente em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, de forma a evitar a contaminação cruzada?			
5.14	I	As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias estão dispostas de forma a garantir a			



		circulação do ar frio?			
5.15	N	Os produtos acondicionados em caixas de papelão são armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo, ou fora das caixas, ou ainda se encontram em área específica?			
6.0	<b>DOCUMENTAÇÃO</b>				
6.1	N	Possui comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários?			
6.2	N	Possui Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa?			
6.3	I	Possui cadastro de fornecedores?			
6.4	I	Possui notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento?			
6.5	I	Possui fichas técnicas dos produtos de transformação artesanal, contemplando a composição do produto acabado?			



6.6	I	Possui planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes <i>in natura</i> e transformadas?			
6.7	I	Possui comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição?			
6.8	I	Possui comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos?			
6.9	I	Possui fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou com embalagens para alimentos?			
6.10	I	Possui comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização?			
6.11	I	Possui fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional?			
6.12	I	Possui contrato com empresa coletora de resíduos sólidos orgânicos			



		reaproveitáveis ou documento que comprove destinação adequada destes resíduos?			
6.13	I	Possui comprovante de higienização semestral do reservatório de água?			
6.14	I	Possui comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde, quando utilizados?			
6.15	I	Possui comprovante de tratamento e controle semestral da potabilidade da água de solução alternativa por meio de laudos de análises laboratoriais, e realizado por laboratório regular junto ao serviço de vigilância sanitária quando utilizado?			
6.16	I	Possui laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos, quando utilizado?			
6.17	I	Possui planilhas de controle do cloro residual livre de cada			



		carga de água solução alternativa transportada por veículos, quando utilizado?			
6.18	I	Possui comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle químico de pragas junto aos órgãos competentes, quando necessário?			
6.19	I	Possui relatório elaborado pela empresa controladora de pragas, quando realizado?			
6.20	I	Possui comprovante de execução do serviço emitido pela empresa controladora de pragas, quando realizado?			
6.21	I	Possui POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios?			
6.22	I	Possui POP de higienização do reservatório de água?			
6.23	I	Possui POP de controle da potabilidade da água?			
6.24	I	Possui POP de capacitação, higiene e saúde dos manipuladores?			
6.25	I	Possui POP de manejo			



		dos resíduos?			
6.26	I	Possui POP de controle integrado de vetores e pragas urbanas?			
6.27	I	Possui POP de recebimento das carnes?			
6.28	I	Possui POP de controle de qualidade e rastreabilidade das carnes transformadas artesanalmente para estabelecimentos da Categoria A?			
7.0	<b>ESTABELECIMENTOS CATEGORIA A</b>				
7.1	I	O volume da transformação artesanal contempla uma produção compatível com a venda em 24 horas? Com exceção das carnes de salga que podem ser comercializadas em até 4 dias.			
7.2	I	Não há no estabelecimento produtos de transformação artesanal congelados?			
7.3	I	Não são utilizados carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação no preparo de produtos de			



		transformação artesanal?			
7.4	I	Somente são utilizados como ingrediente nos produtos de transformação artesanal o sal - cloreto de sódio, o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem natural e corantes naturais cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos?			
7.5	I	Os produtos de transformação artesanal são imediatamente, após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel?			
7.6	I	Os produtos de transformação artesanal expostos à venda possuem as informações exigidas?			
7.7	N	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?			
7.8	I	A área de transformação artesanal de carnes possui sistema de climatização?			
7.9	I	A área de transformação artesanal de carnes 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 de acionamento sem contato manual, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento?			

Qualif. – Qualificação INF – Informativa I – Imprescindível N – Necessário R – Recomendável

**RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO**

Nome: \_\_\_\_\_ Nome: \_\_\_\_\_

Doc.: \_\_\_\_\_ Doc.: \_\_\_\_\_



**RESPONSÁVEL LEGAL**

Nome: \_\_\_\_\_

Doc.: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEL PELA MANIPULAÇÃO**

Nome: \_\_\_\_\_

Doc.: \_\_\_\_\_

**Local:** \_\_\_\_\_ /MG, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.