

Minuta da RESOLUÇÃO SESAU Nº xx, DE xx de xxxxxx de 2018.

DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL PRODUZIDOS, MANIPULADOS, FATIADOS OU FRACIONADOS, EMBALADOS E REEMBALADOS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso de suas atribuições legais e,

Considerando os dispositivos constantes nos incisos I, II e III, do art. 256, da Lei n. 1.293, de 21 de setembro de 1992 – Código Sanitário do Estado de Mato Grosso do Sul, bem como o inciso I, do art. 54, da Lei n. 2.909, de 28 de julho de 1992 – Código de Polícia Administrativa do Município de Campo Grande e Lei Complementar nº 148, de 23 de dezembro de 2009; alínea “d”, art. 4º, da Lei Federal 1.250, de 18 de dezembro de 1950; § 2º, art. 34, do Decreto n. 12.403, de 17 de julho de 2014; § 2º, art. 2º, da Lei n. 5.306, de 27 de fevereiro de 2014.

Considerando, o alto risco de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, pela ingestão de produtos de origem animal, manipulados sem condições higiênico-sanitárias adequadas;

Considerando que algumas indústrias não oferecem produtos alimentícios em embalagens que atendem aos interesses e às necessidades do consumidor doméstico;

Considerando, que compete aos órgãos da vigilância sanitária o licenciamento e a fiscalização das atividades desenvolvidas no comércio varejista e atacadista de alimentos;

Considerando, a necessidade de regulamentar e padronizar as atividades que envolvem a manipulação de produtos de origem animal no comércio de alimentos no município de Campo Grande – MS,

Considerando o disposto na Portaria n. 368, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura;

Considerando, a necessidade de proteger a saúde da população no que se refere ao consumo de produtos de origem animal manipulados no comércio do município de Campo Grande – MS;

Considerando, a necessidade de harmonização das ações de inspeção sanitária em estabelecimentos de alimentos;

Considerando, a necessidade de nortear de maneira clara e objetiva todos os segmentos envolvidos no comércio atacadista e varejista dos produtos de origem animal, bem como, as autoridades sanitárias responsáveis pela fiscalização e inspeção sanitária nos referidos estabelecimentos,

Considerando, a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento Técnico, que estabelece normas e procedimentos sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para **ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS RELACIONADOS COM A FABRICAÇÃO, MANIPULAÇÃO, FATIAMENTO OU FRACIONAMENTO, EMBALAGEM, REEMBALAGEM E DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Art. 2º Todo estabelecimento comercial do Município de Campo Grande, interessado em expor produtos alimentícios de origem animal à venda, deverá observar as normas constantes na presente Resolução.

Art. 3º Compete ao órgão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde Pública a emissão da licença sanitária, devendo constar na mesma a autorização para produção, fracionamento, porcionamento, embalagem, reembalagem e distribuição de produtos de origem animal, mediante ao atendimento da legislação vigente, a verificação do cumprimento das Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padrão, conforme disposto neste Regulamento Técnico.

Art. 4º A inobservância do disposto no Regulamento Técnico constituirá infração sanitária, estando o infrator sujeito às penalidades dispostas na Lei Complementar n. 148, de 23 de dezembro de 2009, e suas ulteriores modificações.

Art. 5º - Fica revogada a Resolução Sesau nº 54, de 08 de fevereiro de 2006.

Art. 6º - Esta resolução será revisada a cada 02 (dois) anos ou conforme a necessidade.

Art. 7º - Esta Resolução entra em vigor nata data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

CAMPO GRANDE – MS, xx DE xxxxxxx DE 2018.

MARCELO LUIZ BRANDÃO VILELA

Secretário Municipal de Saúde Pública

ANEXO ÚNICO À RESOLUÇÃO SESAU n. XX/2018.

REGULAMENTO TÉCNICO PARA FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS RELACIONADOS COM A FABRICAÇÃO, MANIPULAÇÃO, FATIAMENTO OU FRACIONAMENTO, EMBALAGEM, REEMBALAGEM E DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE ORIGEM ANIMAL, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS NO MUNICÍPIO DE CAMPO GRANDE – MS.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Objetivo

Item 1. Este Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização e controle dos estabelecimentos que exerçam a atividade de comércio atacadista e varejista de produtos de origem animal no município de Campo Grande – MS.

Definições

Item 2. Para efeitos deste Regulamento adotar-se-ão os seguintes conceitos:

- I. Açougues com produção: estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e/ou de venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade de abate de animais. Dispõe de local específico para realizar as atividades de produzir, fracionar, embalar e rotular carnes, já inspecionadas na origem, para serem comercializadas no próprio estabelecimento e dispostas nas áreas de venda (expositores de autoatendimento), atendendo as legislações específicas de rotulagem;
- II. Açougues sem produção: estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e/ou de venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade de produção ou o abate de animais. Podem realizar somente as atividades de fracionar e fatiar carnes, conforme o pedido do consumidor, no ato da venda, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados;
- III. Autoridade Sanitária: Agente Fiscal Sanitário e o Fiscal Sanitário, investido de poderes legais para aplicar as medidas sanitárias apropriadas e de acordo com as normas do ordenamento jurídico brasileiro;
- IV. Barreira técnica: Bloqueio funcional estabelecido através de procedimentos técnicos, com a finalidade de evitar a contaminação cruzada;
- V. Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- VI. Centrais de Fatiamento e Fracionamento de Produtos de Origem Animal: são unidades cuja atividade principal é realizar o fatiamento e fracionamento de produtos de origem animal para posterior distribuição a estabelecimentos que realizam o comércio varejista de alimentos, atendendo as legislações específicas de rotulagem;
- VII. Comércio varejista de laticínios e frios tipo I: estabelecimento que dispõe de local específico para a atividade de fracionar e de fatiar, de embalar, de reembalar e de rotular: carnes salgadas, embutidos e derivados lácteos, já inspecionados na origem, para serem comercializados no próprio estabelecimento e dispostos nas áreas de venda, atendendo as legislações específicas de rotulagem;
- VIII. Comércio varejista de laticínios e frios tipo II: estabelecimento que realiza a atividade de armazenar, fracionar, fatiar e vender carnes salgadas, embutidos e derivados lácteos, já inspecionados na origem, podendo apenas fracionar e fatiar conforme o pedido do consumidor, para venda em balcões de atendimento com controle de temperatura, mantendo as condições de conservação e segurança dos alimentos, garantindo sua rastreabilidade;
- IX. Controle: condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos;
- X. Descongelamento técnico: Etapa em que os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C, sob refrigeração;
- XI. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;
- XII. Embalagem: recipiente, pacote ou invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;
- XIII. Estabelecimento: Unidade de empresa destinada à atividade e/ou serviço relativos a bens, produtos, atividades, serviços e locais, sujeitos às ações de vigilância sanitária e a demais atos, fatos, condições, aspectos ou requisitos de interesse da saúde pública ou individual;

- XIV. Fábrica de produtos de origem animal: Estabelecimento que industrializa produtos de origem animal;
- XV. Fracionamento ou Porcionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;
- XVI. Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;
- XVII. Local específico: ambiente organizado, climatizado com temperatura ambiente a no máximo 16°C, com fluxo ordenado e contínuo, sem cruzamentos de etapas e linhas de processo de fracionamento dos produtos, atendendo as Boas Práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados, facilitando a execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). A separação entre as diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos ou barreira técnica;
- XVIII. Lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;
- XIX. Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;
- XX. Manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;
- XXI. Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, a produção, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final e sua rastreabilidade;
- XXII. Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;
- XXIII. Produção: processos de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, o pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos;
- XXIV. Rastreabilidade: a comprovação da origem dos alimentos deverá ser apresentada para o serviço de vigilância sanitária no momento da inspeção ou sempre que solicitado, através da exibição de notas fiscais e outros métodos.
- XXV. Registro: anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;
- XXVI. Responsável Técnico (RT): Médico Veterinário, profissional apto e legalmente habilitado pelo órgão fiscalizador profissional, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos produzidos e expostos à venda;
- XXVII. Risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;
- XXVIII. Rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento;
- XXIX. Rótulo: Qualquer identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;
- XXX. Surto: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

CAPITULO II

DA RESPONSABILIDADE DAS EMPRESAS

Item 3. - A solicitação de autorização para produção ou fatiamento, fracionamento, embalagem e reembalagem de produtos de origem animal deverá ser solicitada, de forma expressa, no início do processo de licenciamento sanitário.

CAPÍTULO III

DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

Item 4. - Todo estabelecimento que comercializa produtos de origem animal deve observar as determinações deste regulamento técnico e os requisitos gerais e de boas práticas de elaboração previstos na legislação sanitária.

SECÇÃO I

DAS INSTALAÇÕES

Item 5. - As instalações deverão seguir o que determina a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 ou suas ulteriores alterações.

PARÁGRAFO ÚNICO: Fábricas de produtos de origem animal, necessariamente, deverão ter seus projetos de construção ou reformas analisados e aprovados pela Vigilância Sanitária.

SECÇÃO II

DAS ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Item 6. - O local destinado à realização de manipulação de alimentos deve atender as seguintes exigências:

§ 1º Os pisos deverão ser de materiais resistentes ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras; devem facilitar a limpeza e a desinfecção, sendo que os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares), impedindo sua acumulação nos pisos.

§ 2º As paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais impermeáveis e laváveis, apresentar cor clara, devem ser lisas, sem fendas e fâceis de limpar e desinfetar;

§ 3º Não é permitida a utilização de utensílios e móveis de madeira na área de manipulação.

§ 4º Os tetos ou forros deverão estar construídos e acabados de modo a impedir a acumulação de sujidade e o mínimo de condensação e formação de mofo, devendo ser de material liso e lavável.

§ 5º As janelas, portas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; as que se comuniquem com o exterior deverão ter proteção contra insetos e ser de fácil limpeza e boa conservação.

§ 6º As escadas, montacargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.

§ 7º É obrigatória a existência de lavatório exclusivo para higienização de mãos, com suportes, constantemente abastecidos, para sabonete líquido inodoro antisséptico, papel toalha não reciclado e cesto de lixo a pedal revestido internamente com saco plástico.

§ 8º Os recipientes de lixo deverão ser laváveis, com tampa, revestidos com sacos plásticos e acionados por pedal e deve ter capacidade de armazenamento suficiente, que atenda à demanda de resíduos gerados.

Item 7. - Nas áreas de manipulação dos alimentos todas as estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem por intermédio da condensação, bem como as dificuldades nas operações de limpeza.

Item 8. - Os alojamentos, lavabos, vestuários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos e depósitos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas e o estabelecimento deverá dispor de local próprio para guarda de pertences pessoais.

Item 9. - Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados de material lavável, resistente e impermeável ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo de 20 cm entre piso, parede e teto. Nenhuma substância que possa contaminar os alimentos poderá ser armazenada na área de manipulação, nem em áreas de depósito próximas a alimentos, evitando sua contaminação.

Item 10. - As atividades dos açougues com produção, dos estabelecimentos de comércio de laticínios e frios tipo I, das centrais de fatiamento e fracionamento e das fábricas de produtos de origem animal deverão ser desenvolvidas em local específico, sob a responsabilidade de responsável técnico médico veterinário.

Parágrafo Único – as atividades de desossa também deverão ser realizadas em local específico.

SEÇÃO III DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Item 11. - A autoridade municipal de saúde pública não autorizará o fornecimento de água para consumo humano, por meio de solução alternativa coletiva, quando houver rede de distribuição de água, exceto em situação de emergência e intermitência.

Item 12. – Onde não houver rede pública de abastecimento de água tratada disponível, o estabelecimento deverá seguir o que determina a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, Anexo XX ou outra que vier a substituí-la.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos que manipulam alimentos deverão possuir reservatório de água tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deverá ser lisa, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos, devendo ser higienizada semestralmente por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária.

SEÇÃO IV DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Item 13. - Os estabelecimentos deverão ter cuidados especiais quanto aos materiais e equipamentos:

a) Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com os mesmos, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, impermeáveis e resistentes á corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

b) Os equipamentos e EPI (Equipamentos de Proteção Individual) utilizados deverão estar adequados às normas do Ministério do Trabalho, garantindo segurança à saúde do trabalhador.

c) As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação;

d) Está proibido o uso de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente.

e) Os recipientes onde são armazenados produtos de origem animal expostos a venda deverão ser higienizados a cada troca de lote.

f) Todos os equipamentos de conservação a frio deverão garantir continuamente a temperatura de conservação indicada pelo fabricante, prevalecendo a temperatura de menor valor, que deverão ser registrados em planilhas, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas dos produtos, durante os processos industriais e exposição à venda.

CAPÍTULO IV DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Item 14. – Os estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e que realizam o fatiamento/porcionamento/embalagem e reembalagem de produtos de origem animal, deverão ter como responsável técnico o profissional médico veterinário, apto e regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão.

Item 15. – O responsável técnico deve ter autoridade e competência para:

I – capacitar os funcionários nas boas práticas de manipulação, incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;

II – elaborar, atualizar e implementar o manual de boas práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;

III – acompanhar todas as atividades desenvolvidas pelo estabelecimento e seus devidos registros;

Item 16. – A baixa de responsabilidade técnica deverá ser comunicada à Vigilância Sanitária pelo Responsável Técnico ou Responsável Legal, protocolando um dos seguintes documentos:

I – Comunicado informando a baixa, assinado pelo Responsável Técnico,

II – Licença Sanitária original sob sua responsabilidade técnica,

III – Cópia da rescisão contratual.

Item 17 – Quanto à responsabilidade técnica:

§1º - a responsabilidade referente ao período de atividade do Responsável Técnico no estabelecimento subsistirá pelo prazo de um ano a contar da data em que o profissional cesse o vínculo com a empresa.

§2º - Os estabelecimentos que realizam atividades de produção e fatiamento/fracionamento, que necessitam Responsável Técnico, não poderão produzir, fatiar/fracionar

sem o vínculo com responsável técnico legalmente habilitado, devendo interromper sua produção de imediato, quando da baixa do responsável técnico.

Item 18. – A responsabilidade técnica deverá ser comprovada pelo representante legal perante a Vigilância Sanitária, com a apresentação dos seguintes documentos;

I – Documento assinado pelo profissional interessado, comunicando a anotação de responsabilidade técnica para o estabelecimento;

II – Cópia da prova de habilitação legal do profissional, expedida pelo respectivo Conselho Regional de Medicina Veterinária ;

III – Cópia do documento que comprove o vínculo do profissional com o estabelecimento, através de Anotação de Responsabilidade Técnica, expedida pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária e/ou contrato de vínculo empregatício, como responsável técnico do estabelecimento.

CAPÍTULO V DA DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Item 19. - Em função do risco inerente ao alimento deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção, distribuição e transporte.

Item 20. - Os estabelecimentos de Comércio de Laticínios e Frios tipo II, que realizam o fatiamento e porcionamento na presença do consumidor, deverão manter os produtos em sua embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos na temperatura de conservação indicada pelo fabricante e identificados com data de abertura da embalagem e data de validade após abertura da mesma

Item 21. – Os estabelecimentos de Açougue com Produção, de Comércio de Laticínios e Frios tipo I, Centrais de Fatiamento e Fracionamento de produtos de Origem Animal e Fábricas de Produtos de Origem Animal devem, obrigatoriamente, possuir sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto de forma clara e precisa.

Item 22. - Nos estabelecimentos de Comércio de Laticínios e Frios tipo I, Centrais de Fatiamento e Fracionamento de produtos de Origem Animal, as planilhas deverão conter, minimamente, nome do produto, marca, data de fabricação, data de validade, lote, data do fracionamento, data de validade após fracionamento e responsável pelo preenchimento.

Item 23. – Nos estabelecimentos de Açougue com Produção e Fábricas de Produtos de Origem Animal, os mesmos deverão manter planilha contendo, nome do produto, data de fabricação, data de validade, quantidades produzidas e responsável pelo preenchimento da planilha.

Parágrafo único: O preenchimento das planilhas deverá ser realizado no ato da manipulação.

Item 24. – Para os estabelecimentos de Açougue com Produção, de Comércio de Laticínios e Frios tipo I, Centrais de Fatiamento e Fracionamento de Produtos de Origem Animal e Fábricas de Produtos de Origem Animal são exigidos o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Item 25. - É obrigatório POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; higiene e saúde dos manipuladores; calibração de equipamentos, controle de temperatura; controle integrado de vetores e pragas urbanas; e de rastreabilidade.

Parágrafo único: No caso dos Açougues, Estabelecimentos de Comércio de Laticínios e Frios, Centrais de Fatiamento e Fracionamento, quando o produto não possuir a informação de validade após aberto, o profissional técnico responsável deve determinar o prazo de validade, desde que respeitadas as características de perecibilidade, conservação e segurança do alimento.

§1. Não é permitido colocar prazo de validade superior àquela determinada pelo fabricante originalmente.

§2. Os produtos fracionados e vendidos a granel, terão prazo de validade determinado pelo responsável técnico do estabelecimento, sendo vedado seu reaproveitamento.

Item 26. - Todos os estabelecimentos deverão manter arquivadas as notas fiscais das matérias-primas recebidas enquanto houver o produto para a venda ao consumidor, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado.

Item 27. - Os cortes derivados das carcaças armazenados na câmara fria e os produtos de origem animal produzidos, fatiados, fracionados ou porcionados, expostos à venda a granel devem possuir identificação com as informações mínimas obrigatórias (nomenclatura técnica do produto, marca, data de fracionamento, data de validade após fracionamento), conforme estabelecido pelo procedimento operacional padronizado de rastreabilidade.

Parágrafo único: As carnes embaladas armazenadas nas câmaras frigoríficas devem ser mantidas com o rótulo original do frigorífico que identifique a procedência da matéria-prima.

CAPÍTULO VI DA ROTULAGEM

Item 28. - A rotulagem de alimentos reembalados e embalados na ausência do consumidor deve possuir todas as informações conforme estabelecido nas legislações vigentes.

Item 29. - Os produtos originalmente congelados, quando descongelados, fracionados, embalados e reembalados, deverão conter no rótulo ou em local de fácil visualização para o consumidor, as seguintes informações:

- I – “Produto descongelado, sob refrigeração, não podendo ser novamente congelado”.
- II - Indicar a temperatura de conservação sob refrigeração.

CAPÍTULO VII DO DESCONGELAMENTO

Item 29. – É proibido expor a venda produtos congelados em sua embalagem original em balcões refrigerados. A temperatura de conservação indicada pelo fabricante, obrigatoriamente, deve ser respeitada.

Item 30 - Produtos congelados poderão ser fracionados desde que tenham passado pelo processo de descongelamento técnico e o consumidor deverá ser informado, de forma expressa, tratar-se de produto descongelado e que não poderá ser congelado novamente. É de responsabilidade do estabelecimento garantir a rastreabilidade dos produtos descongelados fracionados.

CAPÍTULO VIII DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Item 31. - Qualquer alimento deverá ser transportado em veículo licenciado pela Vigilância sanitária.

Item 32. - Os estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo e suas características técnicas ao órgão competente da vigilância sanitária, conforme a artigo 87 da Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, e outras normas complementares vigentes.

Parágrafo único: As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

I - Ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e lavável;

II - Ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de alimento transportado.

III - Devem possuir cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado, devendo apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos.

Item 33. - Os estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência, e o monitoramento de temperatura no caso de alimentos que exijam temperaturas de conservação para seu transporte.

CAPÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Item 34. - Compete à Coordenadoria de Vigilância Sanitária/SESAU proceder inspeção dos estabelecimentos comerciais solicitantes, em relação ao cumprimento das normas pertinentes, para a emissão da autorização prevista neste Regulamento Técnico;

Item 35. - sem prejuízo do disposto no presente Regulamento Técnico, os estabelecimentos ficarão sujeitos às demais normas, regulamentos e legislações vigentes;

Item 36. - os estabelecimentos comerciais deverão solicitar a renovação da autorização e da licença sanitária com antecedência de 60 (sessenta) dias antes da expiração de sua validade;

Item 37. - a constatação da Licença Sanitária vencida e sem o protocolo de sua renovação, acarretará a imediata suspensão da Autorização de Fatiamento/Fracionamento concedida, o que somente regularizar-se-á após sua emissão.

Item 38. - A autorização será emitida somente para produtos devidamente registrados nos órgãos competentes ou com comprovantes de inspeção municipal, estadual e federal.

Item 39. - Cabe ao estabelecimento e seu responsável técnico médico veterinário, garantir a rastreabilidade e segurança alimentar dos produtos de origem animal expostos à venda no estabelecimento.

Item 40. - Para fins de fiscalização e controle sanitário, o estabelecimento deverá manter atualizadas e disponíveis as planilhas com os registros de todos os procedimentos operacionais padrão estabelecidos no Manual de Boas Práticas de Manipulação.

Item 41. - A inobservância do disposto no presente Regulamento Técnico constituirá infração sanitária, estando o infrator sujeitos as penalidades dispostas na Lei Complementar nº 148, de 23 de dezembro de 2009, e suas ulteriores modificações, sem prejuízo das penalidades sanitárias dos órgãos estadual e federal.

Campo Grande, xx de xxxxx de 2018.

MARCELO LUIZ BRANDÃO VILELA
Secretário Municipal de Saúde