

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO VISA/SMSA Nº 001/2000

Dispõe sobre normatização de procedimentos relativos à venda de carne processada (moída e resfriada), embalada e rotulada, no varejo, nos termos que menciona.

O Chefe da Vigilância Sanitária Municipal, no uso das suas atribuições legais, e considerando:

- O inciso II do art. 3º da Lei Municipal nº 7.279, de 23 de janeiro de 1997;
- Os artigos 9º, 12, 13 e 14 do Decreto Municipal nº 9.965, de 06 de julho de 1999;
- O inciso II do art. 2º da Lei Municipal nº 7.774, de 16 de julho de 1999,

RESOLVE:

Art. 1º - É vedada a venda de carne previamente moída no varejo, sendo direito do consumidor exigir que a mesma

seja moída na sua presença e no tipo por ele solicitado.

Parágrafo único - Será permitido nos Estabelecimentos Varejistas de Carnes e Congêneres que comercializam seus produtos em âmbito local, a venda de carne processada (moída e resfriada), embalada e rotulada, desde que tais estabelecimentos possuam Certificado de Registro Municipal de Produtos de Origem Animal, e obedeçam ainda às seguintes disposições:

I - Possuam Responsável Técnico Médico Veterinário, devidamente inscrito/registrado no Conselho Regional de

Medicina Veterinária do Estado de Minas Gerais;

II - Possuam uma área não comum à área de vendas, que seja específica para o desempenho do processamento de carne, com ambiente climatizado à temperatura máxima de 4º C (quatro graus centígrados);

III - Mantenham a matéria prima estocada também à temperatura máxima de 4º C (quatro graus centígrados), em

monoblocos de cor branca, cuja seleção seja baseada em orientações do Responsável Técnico.

IV - Mantenham controle adequado das temperaturas e rigorosa manutenção, de forma a se evitar ruptura da cadeia de frio;

V - Processem, embalem e rotulem o produto no local de processamento, indicando no rótulo o número do Certificado de Registro Municipal de Produtos de Origem Animal expedido pela Vigilância Sanitária Municipal;

VI - Possuam manipuladores em número proporcional à demanda, que sigam as orientações do Responsável Técnico

para que o processamento realmente garanta a segurança alimentar;

VII - Possuam uma estrutura que permita a manutenção de um treinamento adequado e contínuo para manipulação

higiênica das carnes e higiene pessoal;

VIII - Disponibilizem para os manipuladores indumentárias apropriadas, incluindo Equipamentos de Proteção Individual

- EPI;

IX - Exponham a carne processada (moída e resfriada), embalada e rotulada pelo tempo máximo de 2 (duas) horas, quando a mesma for comercializada à temperatura máxima de 7° C (sete graus centígrados);

X - Possuam local adequado e próximo ao local de processamento, para limpeza e desinfecção de mãos;

XI - Efetuem uma higienização adequada de todo o equipamento, ao final de cada operação, segundo o Manual de

Boas Práticas de Produção;

XII - Possuam piso de material resistente ao impacto, impemeável, lavável e antiderrapante, que não apresente

rachaduras, devendo facilitar a limpeza e desinfecção;

XIII - Possuam ralos sifonados ou similares, localizados externamente, para escoamento de líquidos, e que impeçam o seu acúmulo no piso;

XIV - Possuam paredes construídas e revestidas com materiais absorventes e laváveis, de cor clara, lisas, sem fendas, e que facilitem a sua limpeza e desinfecção;

XV - Possuam tetos fáceis de limpar projetados de modo a impedir o acúmulo de sujidades e que reduzam ao mínimo a

condensação e a formação de mofo;

XVI - Possuam portas de material não absorvente e de fácil limpeza;

XVII - Possuam luminosidade adequada à operação, sendo as fontes de iluminação inócuas e dotadas de calha

protetora para o caso de rompimentos;

XVIII - Possuam instalações elétricas embutidas;

XIX - Possuam equipamentos de material inócuo, atóxico, não absorvente, resistente à corrosão, resistentes a repetidas operações de limpeza e desinfecção, inoxidáveis.

Art. 2º - É expressamente proibido aos estabelecimentos disciplinados no parágrafo único do artigo anterior:

I - O uso de madeira, caixas de papelão e quaisquer outros objetos estranhos às atividades;

II - Materiais estranhos que dificultem a limpeza e desinfecção do local;

III - Fumar, ou alimentar ou fazer uso de práticas anti-higiênicas e não recomendáveis.

Art. 3º - Qualquer irregularidade constatada impedirá a comercialização/embalagem/rotulagem de carne processada

(moída e resfriada), embalada e rotulada no local, sem prejuízo das demais sanções previstas na legislação sanitária municipal vigente.

Art. 4º - Esta Instrução de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 25 de maio de 2000

João Batista de Souza
Chefe da Vigilância Sanitária Municipal