

PORTARIA SMSA/SUS-BH N° 018/2000
14 DE ABRIL DE 2000

Aprova Norma Técnica Especial referente às exigências sanitárias a serem cumpridas por Estabelecimentos e Unidades de Corte ou Desossa/Entrepasto de Carnes, Distribuição e Varejistas de Carnes, Abatedouros e Micro e Pequenas Indústrias de Embutidos, sediados no município, visando a afixação de Selo de Qualidade nos mesmos .

A Secretária Municipal de Saúde e Gestora do Sistema Único de Saúde de Belo Horizonte - SUS/BH, no uso de suas atribuições legais e considerando:

A Lei Municipal nº 4.323, de 13 de janeiro de 1986;
O Decreto Municipal nº 5.616, de 15 de maio de 1987;
A Lei Municipal nº 7.031, de 12 de janeiro de 1996;
A Lei Municipal nº 7.274, de 17 de janeiro de 1997;
A Lei Municipal nº 7.634, de 30 de dezembro de 1998;
O Decreto Municipal nº 9.965, de 06 de julho de 1999,

RESOLVE:

Art.1º - Fica aprovada a Norma Técnica Especial nº 001/2000, na forma do Anexo desta Portaria.

Art.2º - Fica revogada, para todos os efeitos legais, a Portaria SMSA-SUS/BH nº 036, de 23 de dezembro de 1996.

Art.3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 14 de abril de 2000.

Maria do Socorro Alves Lemos
Secretária Municipal de Saúde e
Gestora do SUS-BH, Interina

ANEXO

NORMA TÉCNICA ESPECIAL N° 001/2000

“Estabelece Normas para Avaliação de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços em Estabelecimentos e Unidades de Produtos de Origem Animal, sediados no município” .

Art.1º - A presente Norma Técnica Especial institui no âmbito do município de Belo Horizonte, a “ Avaliação de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços em Estabelecimentos e Unidades de Produtos de Origem

Animal”, objetivando orientar consumidores e prestadores de serviços quando da obtenção e fornecimento de produtos e serviços com qualidade, que não ofereçam riscos à saúde da população, bem como promover maior interação entre as partes interessadas.

Art.2º - Os estabelecimentos e unidades definidos no art.1º, serão avaliados pela Vigilância Sanitária Municipal, no “Roteiro de Avaliação de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços em Estabelecimentos e Unidades de Produtos de Origem Animal”, conforme modelo contido no Anexo I desta Norma Técnica Especial, de acordo com a seguinte escala:

AVALIAÇÃO:	PONTUAÇÃO:
Excelente	96 a 100%
Muito Bom	89 a 95%
Bom	76 a 88%
Regular	41 a 75%
Ruim	Até 40%

§ 1º - Para obtenção do percentual que irá classificar o estabelecimento e unidade, deverá ser considerado a soma total dos pontos contidos no Roteiro de Avaliação de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços em Estabelecimentos e Unidades de Produtos de Origem Animal, referentes às respostas SIM, e calcular o percentual em detrimento do total de pontos distribuídos pelo Roteiro, subtraído dos pontos NA(Não Aplicável), da seguinte forma:

$$\% \text{ de pontos} = \frac{\text{Total de SIM} \times 100}{\text{Total de Pontos} - \text{Pontos NA}}$$

§ 2º - O resultado da avaliação contida neste artigo será afixada no estabelecimento e unidade vistoriada, na forma de “Selo de Qualidade”, confeccionado pela Vigilância Sanitária Municipal, em escala de cores correspondentes à pontuação obtida.

§ 3º - Os padrões de tamanho, forma e cores do “Selo de Qualidade” serão definidos por ato do Chefe da Vigilância Sanitária Municipal.

§ 4º - Após cada avaliação, as irregularidades porventura encontradas serão amplamente discutidas com o Responsável Técnico do Estabelecimento e Unidade avaliado, com sugestões de ações corretivas, sem prejuízo de lavratura de documentos fiscais sanitários que forem necessários.

§ 5º - A expedição do Alvará de Autorização Sanitária para os Estabelecimentos e Unidades que ainda não o possuem, fica condicionado à classificação contida no *caput*, e restrita às classes **BOM, MUITO BOM E EXCELENTE**.

§ 6º - Os Estabelecimentos e Unidades que forem classificados como **RUINS**, deverão ser interditados, sem prejuízo de demais penalidades aplicáveis e cabíveis.

Art.3º - A avaliação será realizada a cada 4(quatro) meses ou quando solicitada formalmente pelo estabelecimento, e serão monitoradas ao longo do ano pelas vistorias fiscais sanitárias de rotina realizadas pela Vigilância Sanitária Municipal.

Art.4º - Esta Norma Técnica Especial entra em vigor na data de sua publicação.

Belo Horizonte, 14 de abril de 2000.

Maria do Socorro Alves Lemos
Secretária Municipal de Saúde e Gestora do SUS/BH

A N E X O I
INTEGRANTE DA NORMA TÉCNICA ESPECIAL Nº 001/2000

Nº			VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL		
ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS					
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL					
Razão Social :			Número :		
Endereço :					
Bairro :			Data :		
CNPJ / CPF :			CIS :		
Ins. Municipal :			AAS :		
Resp. Técnico :			CRHT/CRMV :		
Natureza do Estabelecimento :					

ITEM	IRREGULARIDADES	DISPOSITIVOS LEGAIS	AVALIAÇÃO	PTOS
I	INSTALAÇÕES/ EQUIPAMENTOS			

CRÍTICAS				
I.1	Pia ou tanque com água corrente nas salas de produção/manipulação, venda ou desossa.	Art 75° (V),76° (V) DM 5616/87	() S () N () NA	03
I.2	Utensílios, mobiliário e/ou equipamentos de material adequado às atividades e/ou `a higienização	5° (VI) DM 9965/99 Art. 35 DM 5616/87Art	() S () N () NA	03
I.3	Pia para higienização das mãos, provida de sabonete líquido e papel toalha nas instalações sanitárias e áreas de manipulação.	Art 78 (III, IV, V) DM 5616/87 Art.5° (VI) DM 9965/99; Art. 75 (V) DM 5616/87; IS 011/99 Art. 4° letra "g".	() S () N () NA	03
I.4	Equipamentos de refrigeração/câmara frigorífica em número ou tamanho suficiente a demanda	Art 70 XI DM 5616/87 Art 5° VI DM 9965/99 IS 011/99 art 4° letra "n"	() S () N () NA	03
I.5	Instalação exclusiva para desossa, de modo a permitir fluxo adequado de produção, não constituindo-se em meio de circulação para outras seções.	Art 5° (I) DM 9965/99 IS 011/99 art 4° letra "a"	() S () N () NA	03
I.6	Área de manipulação, produção, embalagem e reembalagem de produtos, dotado de ambiente de ar condicionado, que nesse caso não deverá ultrapassar a 16 °C.	Art. 5° I DM 9965/99 IS 011/99 Art. 4° "b"	() S () N () NA	03

Sub-total

() S () NA

ÁREAS SEMI CRÍTICAS				
I.7	Ausência de divisões de madeira em paredes, piso e/ou teto e/ou de material de difícil higienização.	Art 76 IX DM 5616/87	() S () N () NA	02
I.8	Sanitários com ante-salas, não comunicando diretamente com áreas de manipulação das carnes (salão de vendas e desossa).	Art 77 IV DM 5616/87	() S () N () NA	02
I.9	Piso de material impermeável, antiderrapante e resistente, providos de ralos sifonados e com sistema de fechamento com declividade suficiente para escoamento de águas residuais.	Art 5° II DM 9965/99 IS 011/99 art 4° letra "d" Art 75 I; 76 I;77 I DM 5616/87	() S () N () NA	02
I.10	Carrinho para transporte de produtos originários do fracionamento/desossa, providos de roda de borracha, com armação metálica galvanizada ou inoxidável e caçamba em aço inoxidável, com ângulos arredondados, lisos e sem costuras ou soldas aparentes.	Art 5° VI DM 9965/99 IS 011/99 art 4° letra " I "	() S () N () NA	02

I.11	Estabelecimento com boa iluminação e ventilação.	Art. 70 (VI) DM 5616/87 Art 5º (I) DM9965/99 IS 011/99 art 4º letras "c".	() S () N () NA	02
I.12	Barras e/ou trilhamentos de material resistente e inatacável em bom estado de conservação, instalados no mínimo a 2,5 m do piso.	Art 5º VI DM 9965/99 IS 011/99 art 4º letra "h"	() S () N () NA	02
ÁREAS NÃO CRÍTICAS				
I.13	Caixa registradora em local específico, fora da área de manipulação.	Art. 71 (IV) DM 5616/87	() S () N () NA	01
I.14	Balcão expositor dotado de lâminas frias que não mascare a cor natural do produtos cárneos.	Art. 82 (VII) DM 5616/87 Art 5º I DM 9965/99 IS 011/99 Art. 4º letra "c"	() S () N () NA	01
I.15	Espaço adequado para instalação de equipamentos e estocagem de materiais e produtos.	Art. 74 DM 5616/87	() S () N () NA	01
I.16	Telas milimétricas à prova de moscas nas janelas ou aberturas das paredes.	Art 76 (IV) DM 5616/87 Art 5º (III) DM 9965/99 IS 011/99 Art. 4º letra "e"	() S () N () NA	01
I.17	Portas do tipo vaivém, com largura adequada a demanda de circulação com ou sem cortina de ar, a critério da autoridade sanitária.	Art 5º (III) DM 9965/99 IS 011/99 art 4º letra "f"	() S () N () NA	01
Sub-total			() S () NA	

II				
MANUTENÇÃO				
CRÍTICAS				
II.1	Equipamentos em bom estado de conservação e funcionamento, para manutenção da temperatura exigida para conservação dos produtos	Art 5º (VI) DM 9965/99 IS 011/99 letra "n" Art 70 (XI) DM 5616/87	() S () N () NA	05
II.2	Instalação hidráulica e/ou esgoto em bom estado de funcionamento e conservação.	Art 83 § 1º LM 7031/96	() S () N () NA	05
II.3	Balcões expositores providas de portas, em bom estado de conservação e com encaixe perfeito.	Art 81 (IV) DM 5616/87	() S () N () NA	05

II.4	Utensílios, mobiliários e equipamentos que entram em contato direto com o produto, em perfeito estado de conservação e funcionamento.	Art 35 DM 5616/87 Art 5º (VI) DM 9965/99 IS 011/99 art 4º letras "i", "j", k"	() S () N () NA	05
-------------	---	--	--------------------	----

ÁREAS SEMI CRÍTICAS

II.5	Paredes, tetos e pisos em bom estado de conservação.	Art. 70 (XIV) DM 5616/87; Art.74 DM 5616/87	() S () N () NA	03
-------------	--	--	--------------------	----

III

ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA

CRÍTICAS

III.1	Ausência de sujidades em tubulações, equipamentos, móveis, paredes, pisos e tetos, e outros locais (por trás, nas laterais, debaixo e por cima).	Art 70 (XIV) DM 5616/87	() S () N () NA	06
--------------	--	--------------------------------	--------------------	----

III.2	Paredes e/ou teto ou forro em perfeitas condições de limpeza, livre de fungos (bolores).	Art 70 (XIV) DM 5616/87	() S () N () NA	06
--------------	--	--------------------------------	--------------------	----

III.3	Ausência de focos de insalubridade (animais domésticos, insetos, roedores, lixo) incluindo área externa.	Art 97 XV LM 7031/96 Art. 91 LM 7031/96	() S () N () NA	06
--------------	--	--	--------------------	----

III.4	Utensílios, mobiliários, equipamentos e instalações, lavados e desinfetados diariamente, utilizando água quente com temperatura mínima de 85º ou soluções aprovadas e registrados no órgão competente, ou outros métodos de higienização, como esterilizador elétrico ou a gás.	Art. 82 (IV) DM 5616/87 Art 5º (VIII) DM 9965/99 IS 011/99 art. 4º letra "p".	() S () N () NA	06
--------------	---	---	--------------------	----

III.5	Alimentos (marmitas, queijos, refrigerantes, etc) guardados em locais, equipamentos ou vasilhames adequados, não representando risco de contaminação dos produtos cárneos	Art. 35 DM 5616/87	() S () N () NA	05
--------------	--	---------------------------	--------------------	----

Sub-total

() S () NA

III.6	Lixo orgânico e/ou refugo acondicionado em equipamento de refrigeração exclusivo, ou nos equipamentos existentes devidamente embalados, isolados, e identificados.	Art 5º (VI) DM 9965/99 IS 011/99 art 4º letra "m"	() S () N () NA	06
--------------	--	--	--------------------	----

ÁREAS SEMI-CRÍTICAS

III.7	Ausência de objetos em desuso e/ou alheios às atividades	Art 71 (IV) DM 5616/87	() S () N () NA	03
--------------	--	-------------------------------	--------------------	----

III.8	Armário exclusivo para a guarda de uniformes, roupas e objetos de uso pessoal.	Art 80 (VI) DM 5616/87	() S () N () NA	03
ÁREAS NÃO CRÍTICAS				
III.9	Materiais de limpeza, produtos químicos e tóxicos guardados em locais apropriados.	Art. 32 DM 5616/87	() S () N () NA	02
IV	PESSOAL			
CRÍTICAS				
IV.1	Unhas aparadas e sem esmalte.	Art 181(V) DM 5616/87	() S () N () NA	06
IV.2	Mãos livres de adornos, durante a manipulação de produtos cárneos.	Art. 69 § Único LM 7031/96	() S () N () NA	06
IV.3	Não possuir hábito de fumar ou comer dentro das salas de manipulação (salão de vendas e desossa).	Art. 181 (VIII) DM 5616/87	() S () N () NA	06
IV.4	Funcionários sem lesões infeccionadas e/ou usando curativos durante manipulação de produtos.	Art. 181 (VII) DM 5616/87	() S () N () NA	08
IV.5	Vestuário em boas condições de higiene (limpeza).	Art. 181 (I) DM 5616/87	() S () N () NA	08
IV.6	Uso de uniforme completo (jaleco, gorro, calçado fechado) e em bom estado de conservação.	Art. 181 (III) DM 5616/87	() S () N () NA	08
IV.7	Asseio corporal e/ou hábitos higiênicos adequados do funcionários.	Art. 181(I) DM 5616/87	() S () N () NA	08
IV.8	Presença de funcionários exclusivo para o caixa.	Art. 181 (X) DM 5616/87	() S () N () NA	06
IV.9	Existência de responsável técnico devidamente habilitado.	Art. 19 - § 1º LM 7031/96 Art. 2º (III) PM 041/98	() S () N () NA	08

Sub-total

() S () NA

ÁREAS SEMI-CRÍTICAS

IV.10	Manipuladores desprovidos de barbas e bigode.	Art. 181 (V) DM 5616/87	() S () N () NA	03
ÁREAS NÃO CRÍTICAS				
IV.11	Ausência de pessoas estranhas nos locais de processamento de carnes.	Art. 182 DM 5616/87	() S () N () NA	02
V	PROTEÇÃO AO PRODUTO			
ÁREAS CRÍTICAS				
V.1	Produtos embalados expostos à venda, dentro do prazo de validade contido na rotulagem.	Art 97 (X) LM 7031/96	() S () N () NA	10
V.2	Ausência de sujidades, e corpos estranhos nos produtos cárneos.	Art. 46 (VII) DM 5616/87 Art 97 (X) LM 7031/96	() S () N () NA	10
V.3	Carnes e derivados com caracteres organolépticos normais / inalterados.	Art. 47 DM 5616/87 Art 97 (X) LM 7031/96	() S () N () NA	10
V.4	Carnes e derivados na temperatura adequada e/ou de acordo com outras condições indicadas pelo fabricante ou legislação pertinente.	Art. 28 § 2º DM 5616/87 Art. 97 (XI) LM 7031/96	() S () N () NA	10
V.5	Produtos de origem conhecida e com comprovação de inspeção na origem.	Art. 82 (VIII) DM 5616/87	() S () N () NA	10
V.6	Ausência de processamento inadequado do produto (salga, uso de conservantes, venda de carnes pré-moida e/ou bife pré-batido), nos estabelecimentos que fracionam e embalam/ reembalam, caracterizando-se como Estabelecimento de Corte ou Desossa/Entrepósito de carne para comércio local.	Art. 82 (II ; III) DM 5616/87	() S () N () NA	10
V.7	Uso de embalagens de material apropriado e aprovado.	Art. 30 DM 5616/87 Art. 81 (II) DM 5616/87	() S () N () NA	08
V.8	Existência e implementação do Manual de Boas práticas de Prestação de Serviços.	Art. 2º (II) PM 041/98	() S () N () NA	10
ÁREAS SEMI-CRÍTICAS				
V.9	Produtos com identificação adequada.	Art. 97 (IX) LM 7031/96 PM 040/99 item V Art. 49 (IV) DM 5616/87	() S () N () NA	06
V.10	Procedimentos adequados de modo a não propiciar contaminação entre espécies e/ou cruzada (utensílios limpos, higienização das mãos entre a manipulação de espécies diferentes, espécies diferentes de carnes separados durante exposição à venda, etc...).	Art. 46 (VIII) DM 5616/87	() S () N () NA	06

Sub-total

() S () NA

ÁREAS NÃO CRÍTICAS				
V.11	Ausência de produtos alheios à atividade e/ou em local apropriada (Ex.:carvão, refrigerante, etc...).	Art. 71 (IV) DM 5616/87	() S () N () NA	05
V.12	Embalagens em bom estado de conservação (íntegras) dos produtos.	Art. 29 DM 5616/87	() S () N () NA	05
V.13	Termômetro para monitoramento da temperatura dos produtos e equipamentos.	Art. 5º (VI) DM 9965/99 IS 011/99 Art. 4º letra "n"	() S () N () NA	05
V.14	Análise laboratorial aprovada, realizada periodicamente nos produtos, atendendo ao programa de monitorização da qualidade.	Art. 69 LM 7031/96	() S () N () NA	05

Sub-total

() S () NA

TOTAL

() S () NA

LEGENDA:

S = (Sim)

N = (Não)

NA = (Não Aplicável)

Conceito:

Ação Fiscal:

Belo Horizonte, de de .

Nome e Assinatura Fiscal Sanitário Municipal/BM:

Nome e Assinatura do Responsável Técnico/Identidade: