



**GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA SAÚDE

## **PORTARIA SES Nº 749/2019.**

Regulamento técnico para as boas práticas na comercialização de produtos de origem animal em açougues e fiambrierias

**A SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL** no uso de suas atribuições e,

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que "Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal", e suas alterações;

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que "Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal";

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972, que "Dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública";

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, que "Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública", e suas atualizações, especialmente as promovidas por meio do Decreto Estadual nº 54.910/2019, de 11 de dezembro de 2019;

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que "Dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul, revoga a Lei nº 10.691, de 9 de janeiro de 1996, e, altera a Lei nº 8.109, de 19 de dezembro de 1985, que dispõe sobre a Taxa de Serviços Diversos";

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 53.848, de 21 de dezembro de 2017, que "Regulamenta a Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul", e suas alterações;

CONSIDERANDO a Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que apresenta os "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade da Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) e Carne Moída Bovina";

CONSIDERANDO a Resolução (RDC) nº 13, de 02 de janeiro de 2001, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que "Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados, em Anexo";

CONSIDERANDO os itens 3.4 e 3.8 do Anexo da Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que estabelecem os conceitos de "Boas práticas" e de "Fracionamento de alimentos";

CONSIDERANDO a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que "Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado";



**GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que "Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca";

CONSIDERANDO a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que "Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados";

CONSIDERANDO a Lei Federal 8.078, de 11 de setembro de 1990, que "Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências";

CONSIDERANDO a necessidade de atualização da legislação sanitária de alimentos, com base no enfoque da avaliação de risco e da prevenção do dano à saúde da população;

CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população.

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Aprovar os requisitos para as boas práticas na comercialização de produtos de origem animal em açougues e fiambrierias a fim de garantir as suas condições higiênico-sanitárias.

**Art. 2º** - Para efeito desta Portaria são adotadas as seguintes definições:

I - Açougues: estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes e miúdos de animais de açougue no próprio estabelecimento, sendo proibida aos mesmos qualquer atividade industrial ou o abate de animais. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de carnes e derivados embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada.

II - Alimentos de origem animal produzidos de forma artesanal: são aqueles com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação.

III - Atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização): modificação/transformação da matéria prima mediante a adição de ingredientes, utilização de aditivos ou substâncias e/ou quaisquer processos que modifiquem a natureza original do produto.

IV - Balcões de autosserviço: quaisquer dispositivos que permitam o acesso do consumidor aos produtos de origem animal, devidamente embalados e rotulados.

V - Balcões expositores: quaisquer dispositivos que permitam a visualização dos produtos de origem animal, sem autosserviço.

VI - Beneficiamento de carnes: processo pelo qual ocorre o fracionamento, o corte da matéria-prima, permitindo a retirada da carne aderida aos ossos (desossa), gorduras em excesso, a moagem da carne, sem modificar a natureza do produto.

VII - Boas Práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

VIII - Fiambrerias: são estabelecimentos que realizam armazenamento, fracionamento e venda de produtos de fiambreria no próprio estabelecimento, mantendo suas condições de conservação, segurança e identificação, sendo proibida qualquer atividade industrial. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de produtos de fiambreria embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada.

IX - Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original.

X - Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

XI - Produtos de Fiambreria: produtos cárneos, tais como presuntos, fiambres e embutidos, dentre outros; e derivados lácteos, tais como queijos, nata e doce de leite, dentre outros.

**Art. 3º** - Determinar à Fiscalização Sanitária o cumprimento desta norma, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde.

**Art. 4º**- A fiscalização da modificação/transformação de produtos de origem animal, quer seja de forma artesanal ou industrial, independentemente do volume e do fluxo de produção, compete aos órgãos da Agricultura, conforme legislação vigente.

**Art. 5º** - É proibido manter nos açougues e fiambrerias ingredientes como aditivos, temperos, envoltórios, bem como equipamentos e maquinários tradicionalmente utilizados para industrialização de alimentos ou para qualquer atividade diferente das licenciadas.

**Art. 6º**- Os açougues e as fiambrerias devem adotar as boas práticas e implementar as exigências constantes nesta norma.

**Art. 7º**- Os açougues e as fiambrerias devem ter os controles relacionados a procedência das matérias-primas, temperatura do ambiente e dos produtos, higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios, controle da potabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, controle integrado de vetores e pragas urbanas. Tais controles devem ser registrados em documentos e mantidos no estabelecimento, à disposição da fiscalização sanitária.

**Art. 8º**- Os açougues e as fiambrerias devem possuir controle da procedência dos produtos que possibilite a identificação de sua origem, sendo imprescindível manter de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade da peça original.

**Art. 9º** - Todos os produtos de origem animal devem ser procedentes de estabelecimentos registrados no órgão sanitário competente da Agricultura.

**Art. 10** - No momento da inspeção sanitária, os estabelecimentos devem apresentar a comprovação da origem dos produtos através da exibição de notas ou outros documentos fiscais, além de outros métodos que comprovem sua procedência, tais como rotulagem, etiqueta lacre, sinais de inspeção e carimbo.



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

**Art. 11** - As instalações e equipamentos devem ser compatíveis com a atividade licenciada e com o volume de processamento.

**Art. 12** - Na área de manipulação deve existir lavatório exclusivo para higiene das mãos dos manipuladores dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual.

**Art. 13** - Devem ser observados os seguintes requisitos quanto à estrutura, equipamentos, móveis e utensílios do estabelecimento:

I - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

II - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

III – janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

IV - ralos de fácil higienização e sifonados;

V - luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;

VI - as superfícies em contato com alimentos devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.

VII - equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser lavados e desinfetados a fim de prevenir a contaminação cruzada;

VIII - os coletores de resíduos devem ter tampas de acionamento não manual e serem em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento;

IX - fluxo de processamento ordenado, de maneira a evitar a contaminação do produto;

Parágrafo único. É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se encontram alimentos com sanitários e locais de moradia.

**Art. 14** - Os açougues e as fiambrierias devem contar com sistema de abastecimento provido de água potável e reservatório, o qual deve ser higienizado por empresa licenciada sempre que necessário, no mínimo a cada 6 meses.

**Art. 15** - Os açougues e as fiambrierias que realizam beneficiamento, fracionamento, embalagem e rotulagem de produtos na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor em balcões de autosserviço, devem ter sala própria para a realização da manipulação desses produtos, e contar com profissional responsável técnico, com comprovada formação na área de alimentos.

§ 1º - A sala de manipulação dos produtos referida no caput deve ser climatizada, com temperatura ambiente máxima de 16 °C, com exceção do processamento de carne moída que deve ser realizada a temperatura ambiente de 10 °C.



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

§ 2º - A carne moída deve ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada unidade do produto ter peso máximo de 1 (um) quilograma e a temperatura do produto não deve ultrapassar 4 °C em todas as fases de processamento, armazenamento e exposição à venda.

**Art. 16** - Os produtos beneficiados, fracionados, embalados e rotulados na ausência do cliente e prontos para oferta em balcões de autosserviço devem ser embalados e rotulados imediatamente após o fracionamento ou moagem, devendo ser identificados com a etiqueta de rotulagem contendo as seguintes informações:

- I - nomenclatura técnica do produto;
- II - dados do estabelecimento de origem (fornecedor: número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem);
- III - dados do embalador (razão social e CNPJ);
- IV - lote, estabelecido pelo embalador;
- V - data da manipulação;
- VI - prazo de validade, estabelecido pelo embalador;
- VII - contém glúten ou não contém glúten, conforme legislação vigente.

Parágrafo único. O prazo de validade dos produtos fracionados e embalados deverá ser igual ou inferior ao prazo de validade dos produtos originais.

**Art. 17** - As fiambrierias que não possuem a sala própria referida no artigo 15, poderão realizar a atividade de fracionamento dos produtos, em quantidade limitada à capacidade do balcão expositor, desde que os produtos estejam devidamente identificados por meio da nomenclatura técnica do produto, lote da peça original, data de manipulação, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem.

§ 1º - Nos casos previstos nesse artigo, a data de validade dos produtos será a do dia do fracionamento.

§ 2º - As sobras do dia dos balcões expositores não poderão retornar para a câmara fria, nem ser reutilizadas para outros fins.

**Art. 18** - Os açougues que não possuem sala própria referida no artigo 15 poderão realizar a atividade de fracionamento de carnes e derivados na presença do consumidor, bem como deixar estes produtos nos balcões expositores (exceto carne moída), desde que estejam devidamente identificados por meio de nomenclatura técnica do produto, lote da peça original, data de manipulação, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem.

§ 1º - Nestes estabelecimentos, a carne deverá ser moída somente no ato de venda.

§ 2º - Para produtos destinados ao fracionamento, nas embalagens em que houver um prazo de validade inferior para o produto após a abertura da embalagem original, este prazo deverá ser respeitado.

§ 3º - É proibido o retorno de embalagens abertas de produtos de origem animal para a câmara fria;



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA SAÚDE

**Art. 19** - A carne moída em açougues será somente das espécies bovina e bubalina.

**Art. 20** - As carnes e seus derivados devem estar acondicionadas separadas por espécie, de maneira a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 21** - Os equipamentos e utensílios utilizados na moagem da carne devem ser lavados e desinfetados a cada lote, no início e final das atividades.

**Art. 22** - O estabelecimento deve ter o controle da temperatura dos produtos de origem animal, devendo esta ser verificada no momento do recebimento, beneficiamento, fracionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento e comercialização, conforme a legislação e as orientações do fabricante.

**Art. 23** - São vedadas aos açougues e às fiambrierias as seguintes atividades:

I - abertura das embalagens de carne de aves e seus miúdos;

II - congelamento e descongelamento de produtos;

III - produção de alimentos preparados, tais como churrasco, maionese, polenta, arroz;

IV - a transformação de produtos de origem animal tais como produção de empanados, embutidos, temperados, salgados, defumados;

V - o abate de animais;

VI - o fracionamento de alimentos de origem animal quando na rotulagem do produto indicar esta proibição e/ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional;

VII - o fracionamento de carnes maturadas, de carnes embaladas à vácuo, e/ou de carnes embaladas sob atmosfera modificada.

**Art. 24** - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente norma configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

**Art. 25** - Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Porto Alegre, 12 de dezembro de 2019.

ARITA BERGMANN,  
Secretária da Saúde