



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA  
Gabinete de Consultoria Legislativa

**DECRETO Nº 54.910, DE 11 DE DEZEMBRO DE 2019.**  
(publicado no DOE n.º 241, 2ª edição, de 11 dezembro de 2019)

Altera o Decreto n.º [23.430](#), de 24 de outubro de 1974, que aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.

O **GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 82, inciso V, da Constituição do Estado,

**DECRETA:**

**Art. 1º** Fica alterado o Decreto n.º [23.430](#), de 24 de outubro de 1974, que aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública, como segue:

I – fica acrescentado o inciso XXV ao art. 6º, com a seguinte redação:

*XXV - das condições de higiene da produção, manipulação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e consumo de alimentos em geral;*

II - o art. 241 passa a ter a seguinte redação:

*Art. 241 Os estabelecimentos que comercializam alimentos terão o piso revestido de material resistente, liso, impermeável e não absorvente, e as paredes revestidas de material resistente, liso e impermeável.*

III – o art. 242 passa a ter a seguinte redação:

*Art. 242 Os açougues, peixarias e fiambrierias devem atender, no mínimo, às seguintes exigências:*

- a) piso de cor clara, de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;*
- b) paredes de cor clara, de revestimento liso, impermeável e não absorvente;*
- c) uma pia para lavagem de materiais e uma pia exclusiva para lavagem de mãos, ambas dotadas de água corrente;*
- d) instalação frigorífica.*

IV - fica acrescentado o “caput” do art. 340, com a seguinte redação:

*Art. 340 A fabricação, a produção, a elaboração, o fracionamento, o beneficiamento, o acondicionamento, a conservação, o transporte, o armazenamento, o depósito, a distribuição e quaisquer outras atividades relacionadas com o fornecimento de alimentos em geral, ou com o consumo, só poderão processar-se em rigorosa conformidade com as disposições legais, regulamentares e técnicas, federais e estaduais e, ainda assim, em condições que não sejam nocivas a saúde.*

V - o inciso XV do art. 342 passa a ter a seguinte redação:

*Art. 342...*

...

XV – órgão competente: os órgãos Federais, Estaduais, Municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados;

...

VI – fica acrescentado o inciso II ao art. 346, com a seguinte redação:

*Art. 346...*

...

*II – por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer atividades relacionadas com estes alimentos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentem aspecto repugnante;*

VII - o “caput” e os incisos I e II do art. 372 passam a ter a seguinte redação:

*Art. 372 Somente podem ser expostas à venda, ou entregues ao consumo, as carnes e seus derivados de animais de açougue:*

*I - provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros registrados e fiscalizados pelo órgão competente federal, estadual ou municipal de agricultura;*

*II - mantidos sob temperaturas indicadas pelo fabricante.*

...

VIII – fica acrescentado o “caput” do art. 374, com a seguinte redação:

*Art. 374 O fracionamento de carnes e vísceras em geral, para a sua comercialização no estado cru, constituem atividade privativa dos açougues.*

IX - o art. 387 passa a ter a seguinte redação:

*Art. 387 Os produtos alimentícios e preparações culinárias contendo ovos somente poderão ser comercializados ou servidos quando a matéria-prima tenha passado por inspeção veterinária, e o produto final tenha sido submetido a tratamento térmico adequado.*

X - fica acrescentado o título da Subsecção II, da Seção VIII, do Capítulo III, do Título II, com a seguinte redação:

#### *SUBSEÇÃO II*

*Dos Estabelecimentos de Armazenamento, Beneficiamento, Fracionamento, Venda de Carnes e Derivados e de Produtos de Fiambria*

XI – fica acrescentado o art. 449, com a seguinte redação:

*Art. 449 Os açougues são estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes e miúdos de animais de açougue, sendo-lhes proibida qualquer atividade industrial ou o abate de animais.*

*§ 1º Considera-se beneficiamento de carnes e miúdos o processo pelo qual ocorre o fracionamento, o corte da matéria-prima, permitindo a retirada da carne aderida aos ossos (desossa) e gorduras em excesso, a moagem da carne, sem modificar a natureza dos produtos.*

*§ 2º Considera-se atividade industrial de carnes, de miúdos, de embutidos, de fiambres e de derivados lácteos, a utilização de quaisquer processos físicos e químicos que acarretem na modificação da natureza dos produtos, tais como a adição de temperos, corantes, conservantes, o uso de aditivos alimentares, bem como de quaisquer outros ingredientes, além de processos como defumação, cura, salga, dessecação, uso de envoltórios, entre outros.*

XII - fica acrescentado o art. 450, com a seguinte redação:

*Art. 450 É facultado aos açougues:*

*I – o fracionamento, o acondicionamento, a embalagem e a rotulagem de carnes e produtos cárneos, desde que o estabelecimento atenda o disposto em normas sanitárias complementares específicas;*

*II – a comercialização e a abertura das embalagens ou o seu fracionamento para a venda de produtos derivados de carne, desde que conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, conforme normas sanitárias complementares específicas.*

XIII – o art. 453 passa a ter a seguinte redação:

*Art. 453 Os ossos, sebos e resíduos sem aproveitamento imediato, devem ser depositados em recipientes devidamente identificados para esse fim, de material impermeável não absorvente e de superfície lisa, mantidos, preferencialmente, sob refrigeração e em local próprio, que também deverá estar identificado.*

XIV - o art. 454 passa a ter a seguinte redação:

*Art. 454 As fiambrierias são estabelecimentos que realizam armazenamento, fracionamento e venda de produtos de fiambreria no próprio local, mantendo suas condições de conservação, segurança e identificação, sendo proibida qualquer atividade industrial.*

*Parágrafo único. Considera-se atividade industrial de produtos de fiambrierias, a utilização de quaisquer processos físicos e químicos que acarretem na modificação da natureza dos produtos, tais como a adição de temperos, corantes, conservantes, o uso de aditivos alimentares, bem como de quaisquer outros ingredientes, além de processos como defumação, cura, salga, dessecação, uso de envoltórios, entre outros.*

X – fica acrescentado o art. 454-A, com a seguinte redação:

*Art. 454-A É facultado às fiambrierias o fracionamento, o acondicionamento, a embalagem e a rotulagem de produtos de fiambreria, desde que o estabelecimento atenda ao disposto em normas sanitárias complementares específicas.*

XI – o “caput” art. 456 passa a ter a seguinte redação:

*Art. 456 Às peixarias é proibida a industrialização do pescado, inclusive a salga, a prensagem, o cozimento, a defumação, entre outros.*

**Art. 2º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogados os arts. 240, 243, 244, 245, 259, 260, 261, 262, 263, 264, os §§ 1º e 2º do art. 372, os arts. 373, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 388, 389, 390, 391, 393, 394, 395, 396, o § 2º do art. 452, os arts. 454, 459, 465, 467, o § 1º do art. 491, os arts. 495, 496 e 497, do Decreto nº [23.430](#), de 24 de outubro de 1974.

**PALÁCIO PIRATINI**, em Porto Alegre, 11 de dezembro de 2019.

**FIM DO DOCUMENTO**