



PERGUNTAS E RESPOSTAS REFERENTES A RESOLUÇÃO SESA nº 469/2016 – que dispõe sobre o:

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O FRACIONAMENTO DE PRODUTOS DERIVADOS DE ORIGEM ANIMAL EM ESTABELECIMENTOS VAREJISTAS COM ATIVIDADE DE AUTOSSERVIÇO.

1* Como proceder nos estabelecimentos (ex: açougues, panificadoras, mercados e outros) que temperam carnes para assar, com venda no próprio local direto ao consumidor (ex: frango assado, carne assada, linguça assada). Precisam ter serviço de inspeção da agricultura?

Resposta: Não, mas deverão:

- Somente temperar e assar produtos de origem animal inspecionados em sua origem pelo órgão da agricultura;
- Enquadrar o ramo de atividade do estabelecimento para serviço de alimentação (preparo de alimentos para pronto consumo);
- Ter área própria para o preparo do alimento, seguindo os critérios de boas práticas para serviços de alimentação, conforme prevê a RDC nº 216/2004 - ANVISA.

2* Os açougues e similares inspecionados pelo serviço de inspeção da agricultura, enquadrados no itens 5 e 6 da resolução, poderão ser fiscalizados pela vigilância sanitária?

Resposta: Sim, nas atividades que se referem a saúde do trabalhador, ambiental e na área de venda (temperatura dos produtos nos balcões refrigerados, rotulagem e outras). A produção fica sob a fiscalização do serviço de inspeção da agricultura, conforme Nota Técnica 007/13 – SESA.

3* Os açougues podem fazer desossa de meias carcaças? Quais cortes são permitidos?

Resposta: De acordo com Resolução DIPOA nº 002, de 08 de março de 1999 – art. 6º e PORTARIA nº 89, de 15 de julho de 1996 - Ministério da Agricultura que Institui o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista, previamente embaladas e identificadas (Portaria em anexo para consulta), os açougues (comércio varejista) somente poderão receber dos frigoríficos cortes secundários do Dianteiro (paleta e dianteiro sem paleta) e cortes secundários do Traseiro (traseiro serrote (lombo, lombo-alcatra, alcatra-coxão e coxão) e ponta de agulha), o que estiver fora destes cortes permitidos, o estabelecimento deverá ficar sob a fiscalização do serviço de inspeção da agricultura.

E com relação às carnes suínas, ovinas e caprinas os açougues poderão receber meia carcaça.

Lembrando: Todo estabelecimento com a atividade de Autosserviço de produtos cárneos in natura e de fabricação, deverão estar sob a fiscalização do serviço de inspeção da agricultura. Os estabelecimentos que fracionam produtos cárneos in natura e moem carne na presença do consumidor, não precisarão estar sob a fiscalização do serviço de inspeção da agricultura, apenas da vigilância sanitária. As peças expostas ao consumidor deverão estar armazenadas em balcão refrigerado em temperatura de até 5°C e vender com cortes à vista do consumidor.



4*Os estabelecimento com diversas áreas de produção de alimentos (ex:supermercados), poderão ter o mesmo Responsável Técnico - RT para as diversas áreas?

Resposta: Sim, o profissional responderá pelas questões técnicas relativas as boas práticas de manipulação e produção dos alimentos.

5*Como posso saber se o RT está qualificado para atender a atividade do estabelecimento (alimentos)?

Resposta: Deverá apresentar Certidão de Responsabilidade Técnica do conselho competente, que é o documento que atesta que aquele profissional é qualificado para a função.

6 *A carga horária do RT não poderia já estar fixada nesta Resolução?

Resposta: Não, pois não compete a Secretaria da Saúde estabelecer e fixar carga horária de trabalho de RT, e sim do conselho de classe competente.

7*Como verifico a ação do RT no estabelecimento?

Resposta: Solicitar a presença do profissional no momento da inspeção. Verificar os documentos de controle e todos os registros de produção(fracionamento) da empresa, com a assinatura do RT, verificar os cursos de boas práticas de manipulação dados em treinamento aos funcionários.

8*A validade dos produtos derivados de origem animal que são fatiados, fracionados e embalados na atividade de Autosserviço, poderia ser fixada por esta Resolução?

Resposta: Não. Conforme o sub-ítem 3.6 desta Resolução, a validade deverá ser igual ou inferior ao produto original. Quem determina a validade do produto é o próprio estabelecimento, que deverá seguir o critério mencionado da Resolução, realizar controle de vida de prateleira de seus produtos sob orientação do RT.

9*Os produtos como carne temperada, carne moída, espetinhos e outros, produzidos no estabelecimento poderão estar expostos na área de venda em bandejas (a granel), nos balcões refrigerados?

Resposta: Não. São produtos que deverão estar sob a fiscalização e registrados pelo serviço de inspeção da agricultura. Na área de venda deverão estar embalados e rotulados.

10*Estabelecimento sem atividade de Autosserviço, que fraciona na presença do consumidor produtos que chegam em embalagens maiores, como proceder?

Resposta: Os produtos devem vir de sua origem, rotulados e com o selo de inspeção da agricultura, devendo ser mantidos em sua embalagem original (com o rótulo) no balcão refrigerado, com o fracionamento na presença do consumidor conforme quantidade solicitada.

11*Em estabelecimentos sem a atividade de Autosserviço, com venda direta ao consumidor, os frios (queijos,embutidos) poderão ser fatiados com antecedência, para facilitar nos horários de maior movimento?

Resposta: Sim, desde que:

- Sejam mantidos em utensílios (potes/caixas) com tampas, laváveis e de fácil higienização.
- Higienização diária dos utensílios ;



- Durante a venda e atendimento, devem ser mantidos sob refrigeração de 5°C, nos utensílios com tampa;
- Os produtos deverão ser vendidos no mesmo dia do fatiamento;
- Indicação nos utensílios com tampa, da data e horário do fatiamento.

12*Um estabelecimento com atividade de Autosserviço para produtos derivados de origem animal e com outros tipos de produções , poderá utilizar da mesma sala climatizada?

Resposta: Sim, desde que:

- Se utilize de barreiras técnicas como: horários diferenciados e/ou dias diferenciados de produção durante a semana;
- Boas práticas de fabricação quanto a higienização dos equipamentos e utensílios para evitar a contaminação cruzada, principalmente quanto as questões de glúten e outros alergênicos.
- Elaboração de POP sob a orientação do RT.

13*Na rotulagem dos produtos produzidos na atividade de Autosserviço, deverá constar a Informação Nutricional?

Resposta: Não. Conforme a RDC nº 360/2003 – ANVISA, Ítem 1 – sub-ítem 9, os produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos ficam isentos de declarar na rotulagem a Informação Nutricional, mas atender as demais exigências obrigatórias de rotulagem.

Se os produtos são fabricados no próprio estabelecimento, além das informações obrigatórias de rotulagem, deverá ser declarado a Informação Nutricional nos rótulos.

Divisão de Vigilância Sanitária de Alimentos
Centro Estadual de Vigilância Sanitária
DVVSA/CEVS/SVS
SESA



RESOLUÇÃO 469/2016 – INSTRUTIVO

Atividade Autosserviço: é a atividade de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, de produtos derivados de origem animal fracionados, manipulados e embalados **na ausência do consumidor** e que fiquem expostos a disposição dos consumidores.

Derivados de Produtos de Origem Animal: entende-se como produtos derivados, os produtos de origem animal industrializados e **inspeccionados na origem**, sendo estes os frios diversos, embutidos, salgados e outros que para sua facilidade de venda no comércio varejista podem ser fatiados e vendidos em unidades menores.

PRODUTO	Ausência do consumidor	Presença do Consumidor
Derivados de Produtos de Origem Animal fracionados (frios,salsicha,lingüiça e outros)	Sala climatizada - RT e demais critérios da Resolução Produto com inspeção na origem	Não precisa RT Seguir BPF Produto com inspeção na origem
Carne in natura fatiada	SIM ou SIP	Idem anterior
Carne moída	SIM ou SIP	Idem anterior
Carne temperada	SIM ou SIP	SIM ou SIP

Todos estabelecimentos com Licença Sanitária

SIM : Serviço de Inspeção Municipal

SIP : Serviço de Inspeção Estadual

BPF : Boas Praticas de Fabricação