



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

RESOLUÇÃO SES/MG N° 6693, DE 29 DE MARÇO DE 2019

Divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS, no uso das suas atribuições legais, que lhe confere o inciso III do §1º do art. 93 da Constituição Estadual, os incisos I e II do art. 39 da Lei Ordinária n° 22.257, de 27 de julho de 2016 e considerando:

- a Lei Complementar Federal n.º 141, de 13 de janeiro de 2012, que regulamenta o §3º do art. 198 da Constituição Federal para dispor sobre os valores mínimos a serem aplicados anualmente pela União, Estados, Distrito Federal e Municípios em ações e serviços públicos de saúde; estabelece os critérios de rateio dos recursos de transferências para a saúde e as normas de fiscalização, avaliação e controle das despesas com saúde nas 3 (três) esferas de governo; revoga dispositivos das Leis nos 8.080, de 19 de setembro de 1990, e 8.689, de 27 de julho de 1993; e dá outras providências;

- a Lei Federal n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes;

- a Lei Federal n.º 8.142, de 28 de dezembro de 1990, que dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde/SUS e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde;

- o Decreto Federal n.º 7.508, de 28 de junho de 2011, que regulamenta a Lei n° 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências;

- a Lei Estadual n.º 13.317, de 24 de setembro de 1999, que contém o Código de Saúde do Estado de Minas Gerais;

- a Resolução SES/MG n° 5.711, de 2 de maio de 2017, que regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;

- a Resolução SES/MG nº 6.362, de 8 de agosto de 2018, que estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos;

- a Resolução SES/MG nº 6.458, de 5 de novembro de 2018, que divulga o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais;

- a Resolução SES/MG nº 6.460, de 6 de novembro de 2018, que adota a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE – para as atividades econômicas sujeitas ao controle sanitário, estabelece sua classificação de risco para fins de licenciamento sanitário e dispõe sobre a responsabilidade de licenciamento sanitário do Estado e dos Municípios no âmbito do estado de Minas Gerais; e

- a Resolução CESMG n.º 016, de 12 de dezembro de 2016, que aprova o Plano Estadual de Saúde de Minas Gerais para o quadriênio 2016-2019;

RESOLVE:

Art. 1º – Divulgar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais, nos termos do Anexo Único desta Resolução.

Art. 2º – Os estabelecimentos terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação desta Resolução, para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento das disposições do Regulamento Técnico.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 3º – A inobservância ou desobediência ao disposto no Regulamento Técnico configura infração de natureza sanitária, na forma do Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, sujeitando-se o infrator às penalidades nela previstas.

Art. 4º – Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação

Belo Horizonte, 29 de março de 2019.

CARLOS EDUARDO AMARAL PEREIRA DA SILVA

Secretário de Estado de Saúde



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

ANEXO ÚNICO DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº. 6693 , DE 29 DE MARÇO DE 2019

REGULAMENTO TÉCNICO

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Seção I

Objetivo

Art. 1º – Este Regulamento Técnico objetiva estabelecer requisitos mínimos e diretrizes gerais de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

Seção II

Abrangência

Art. 2º – Este Regulamento Técnico se aplica aos estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

Seção III

Definições

Art. 3º – Para os efeitos deste Regulamento serão adotadas as seguintes definições:

I – alvará sanitário: documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

II – animais de abate: mamíferos (bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e coelhos), aves domésticas e animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;

III – animais sinantrópicos: aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Diferem dos animais domésticos, os quais o homem cria e cuida com as finalidades de companhia, produção de alimentos ou transporte. Dentre os animais sinantrópicos, alguns que podem transmitir doenças, causar agravos à saúde do homem ou de outros animais, são exemplos a abelha, aranha, barata, carrapato, escorpião, formiga, lacraia ou centopeia, morcego, mosca, mosquito, pombo, pulga, rato, taturana e vespa;

IV – autosserviço: seção dentro de um estabelecimento de produtos de origem animal, comercializados em bandejas devidamente identificadas exposta em gôndolas, de modo que o próprio consumidor tenha acesso, geralmente escolhendo e transportando a um terminal para pagamento;

V – boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

VI – carcaças: massas musculares e ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie. A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá as meias carcaças;

VII – carnes: massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;

VIII – carnes de salga: produto cárneo obtido com adição de sal e submetido a processo de dessecação;

IX – comércio varejista de carnes: atividade de exposição à venda de carnes e produtos cárneos realizada em açougues, casas de carnes e outros estabelecimentos que realizam o armazenamento, beneficiamento, fracionamento, desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade industrial ou o abate de animais;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

X – condimentos: produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregados nos alimentos com a finalidade de modificar ou exaltar o seu sabor e aroma, sem a adição de outras substâncias com finalidades diferentes;

XI – especiarias: produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais específicas tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;

XII – consumidor: pessoas físicas ou jurídicas que adquirem ou consomem alimentos como destinatário final;

XIII – contaminante(s): substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que possam comprometer a sua integridade.

XIV – contaminação cruzada: transferência de microrganismos de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, direta ou indiretamente, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;

XV – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

XVI – equipamentos de refrigeração: equipamentos destinados a manter os alimentos, resfriados ou congelados, nas temperaturas adequadas;

XVII – fracionamento de alimento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado em embalagens menores, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XVIII – fracionamento de carcaça: corte das meias carcaças em quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros;

XIX – higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

XX – limpeza: etapa da operação de higienização que consiste na remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XXI – desinfecção: etapa da operação de higienização que consiste na redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;

XXII – ingrediente: toda substância que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XXIII – material sanitário: material inerte que não favorece à migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;

XXIV – manipulador: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

XXV – manipulação: operações efetuadas sobre as carcaças, meias carcaças, quartos e/ou carnes para obtenção e entrega ao consumo do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, distribuição, exposição à venda, entre outras;

XXVI – Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final;

XXVII – miúdos: órgãos e partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;

XXVIII – produtos industrializados: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento *in natura*, ou não, e de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XXIX – Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos;

XXX – rastreabilidade (procedência): a comprovação da origem das carnes que deverá ser apresentada para o serviço de vigilância sanitária, mediante a exibição de notas fiscais e/ou outros meios que comprovem a sua procedência, no momento da inspeção no estabelecimento;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

XXXI – resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de manipulação e das demais áreas do estabelecimento;

XXXII – resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis: ossos, sebos, outras partes condenadas pela inspeção sanitária e demais resíduos provenientes da desossa e manipulação que podem se tornar novamente uma matéria prima, úteis na indústria de alimento para animais, indústria de rações e fertilizantes;

XXXIII – responsável técnico: profissional capacitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde;

XXXIV – saneantes: substâncias ou preparações destinadas à limpeza e desinfecção e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária; e

XXXV – transformação artesanal de carnes: processo de preparação, transformação e adição de condimentos e especiarias em carnes *in natura* resfriada, permitido o uso de corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos, qualquer que seja sua classe funcional, e qualquer outra substância que vise prolongar sua validade, com atenção direta e específica dos responsáveis pela manipulação. O produto final poderá ser carne preparada, transformada e/ou temperada.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Seção I

Das condições gerais

Art. 4º – Os estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes de que trata este Regulamento Técnico somente poderão exercer suas atividades se possuírem alvará sanitário, conforme determina a Lei 13.317, de 24 de setembro de 1999.

Parágrafo único – A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos somente será permitida se atendidas às condições de licenciamento e funcionamento definidas na



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

legislação sanitária, sendo que a atividade de comercialização deverá ser descrita no alvará sanitário, conforme o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE).

Art. 5º – Aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes é permitido o fracionamento das carcaças, a desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou comercialização de carne de animais de abate já inspecionada pelos órgãos oficiais da agricultura.

Parágrafo único – São vedados aos estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo a atividade industrial e o abate de animais.

Art. 6º – Os estabelecimentos de que trata este Regulamento serão classificados por categoria, de acordo com as atividades realizadas:

I – Categoria A: fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam artesanalmente e comercializam no balcão frigorífico ou pelo sistema de autosserviço;

II – Categoria B: fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico, não podendo haver transformação artesanal; e

III – Categoria C: manipulam e comercializam no balcão frigorífico, não podendo haver fracionamento de carcaças, desossa e transformação artesanal.

Parágrafo único – A classificação dos estabelecimentos também deverá constar no Alvará Sanitário.

Art. 7º – Os estabelecimentos de cada categoria deverão possuir infraestrutura, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com as atividades realizadas e o volume diário de produção.

Art. 8º – As carcaças, as carnes e os produtos da transformação artesanal destinados à comercialização deverão permanecer sob refrigeração.

§1º – Os equipamentos de refrigeração deverão manter os produtos nas temperaturas adequadas, possuindo termômetro externo em local e condições de fácil visualização.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§2º – Produtos refrigerados expostos no balcão frigorífico e no momento do recebimento deverão ser mantidos à temperatura de até 7°C.

§3º – Produtos refrigerados armazenados em câmara fria deverão ser mantidos à temperatura de até 4°C.

§4º – Produtos congelados e produtos rotulados deverão ser armazenados observando a temperatura descrita na rotulagem.

§5º – As carnes de salga não necessitam permanecer sob refrigeração, devendo ser expostas ao consumo em local protegido de contaminação.

Art. 9º – Deverá ser realizada a manutenção preventiva dos equipamentos, o controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição e o registro e arquivamento das datas da manutenção.

Art. 10 – Somente será tolerada a permanência de carnes *in natura* fora de refrigeração durante o tempo estritamente necessário ao recebimento, devendo ser colocadas imediatamente nos equipamentos de refrigeração.

Art. 11 – Os estabelecimentos que fracionam as carcaças e realizam a desossa, classificados nas categorias A ou B, deverão possuir área específica para estes procedimentos e equipamentos adequados para evitar a contaminação das carnes.

Art. 12 – Todas as categorias de estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão moer as carnes somente na presença do consumidor, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

Parágrafo único – As demais atividades de manipulação nos estabelecimentos classificados nas categorias B e C também devem ser realizadas na presença do consumidor, sob as condições previstas no *caput* deste artigo.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 13 – O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, cujo fracionamento seja permitido pelo fabricante, deverá respeitar as condições de conservação e validade descritas na rotulagem e, após a abertura e fracionamento, ser acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel.

Art. 14 – O produto fracionado deverá ser identificado com a etiqueta de rotulagem contendo, minimamente, nome do produto, marca, lote e validade, arquivando-se original ou cópia da nota fiscal que permita seu rastreamento.

Art. 15 – O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura destinado à comercialização na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, deverá ser mantido em equipamento de refrigeração, observando sempre a faixa de temperatura constante na rotulagem, isolado das carnes *in natura*, sendo proibida a abertura das embalagens e o fracionamento para a venda.

Art. 16 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão ter um responsável técnico ou seu substituto devidamente capacitados.

Parágrafo único – A capacitação de que trata o *caput* deste artigo deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes, devendo ser ministrado por profissional de nível superior na área de saúde, contemplando os seguintes tópicos:

- I – contaminantes alimentares;
- II – doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
- III – manipulação higiênica dos alimentos;
- IV – Boas Práticas; e
- V – embalagem e rotulagem.

Art. 17 – O responsável técnico deverá apresentar certificados comprobatórios da capacitação à autoridade sanitária quando solicitado.



Seção II

Da infraestrutura física

Art. 18 – Os estabelecimentos deverão estar situados em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes.

Art. 19 – Deverá haver, no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público ou ampla área, assegurando boa ventilação, com acesso livre independente e sem comunicação direta com dependências residenciais.

Art. 20 – As áreas externas deverão ser revestidas com piso resistente, lavável e que não permita acúmulo de líquidos e resíduos.

Art. 21 – É vedada a utilização dos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes como moradia, dormitório e para outras finalidades alheias à atividade-fim.

Art. 22 – Os estabelecimentos deverão ter área compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se a classificação, volume de produção, as características dos produtos e os sistemas de distribuição e venda.

Art. 23 – As edificações, instalações e dependências deverão ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras, pragas, vetores urbanos, animais e materiais em desuso, inservíveis ou estranhos à atividade.

Art. 24 – É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deverá:

I – ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e animais;

II – possuir capacidade e vazão suficientes;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

III – ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;

IV – possuir superfície lisa;

V – ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras;

VI – ser mantido bem vedado; e

VII – possuir extravasador na sua parte superior.

Art. 25 – Os pisos dos estabelecimentos deverão apresentar as seguintes características:

I – apresentar superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras, depressões ou saliências;

II – ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;

III – possuir declividade de, no mínimo, 1,5% (um e meio por cento), ser dotados de ralos para escoamento de águas de limpeza e em número suficiente; e

IV – ter cor clara.

Art. 26 – Os ralos deverão ser ligados à rede de esgoto, proibida sua instalação no interior das câmaras frias.

Art. 27 – Os ralos deverão ser sifonados e as grelhas possuir dispositivos que permitam seu fechamento.

Art. 28 – As paredes e divisórias deverão apresentar as seguintes características:

I – apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;

II – ser revestidas, até o teto, de material liso, lavável, resistente, impermeável, não corrosível, resistente a lavagens constantes e à desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;

III – ter cor clara; e



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

IV – ser de fácil higienização, incluindo os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos e entre as paredes e os tetos ou forros.

Art. 29 – Os tetos deverão apresentar as seguintes características:

I – apresentar-se íntegros e ser constituídos de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;

II – ser contínuos, laváveis, resistentes à limpeza e umidade;

III – ser revestidos de material impermeável; e

IV – ter cor clara.

Art. 30 – É proibido o uso de forro de madeira.

Art. 31 – Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz deverão possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

Art. 32 – As janelas deverão apresentar as seguintes características:

I – ser construídas de material liso, não absorvente, de fácil limpeza;

II – ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;

III – estar providas de telas milimétricas de 2mm, bem ajustadas e confeccionadas em material lavável; e

IV – estar em bom estado de conservação.

Art. 33 – As portas deverão apresentar as seguintes características:

I – ser de material liso, não absorvente e de fácil limpeza;

II – ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;

III – possuir mecanismos que permitam o fechamento automático; e

IV – apresentar barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 34 – É vedada a instalação de caixas de gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos.

Art. 35 – Os estabelecimentos deverão possuir local separado destinado ao armazenamento dos produtos e utensílios utilizados na higienização das áreas, equipamentos, móveis e utensílios, com acesso restrito, organizados de forma que não ocorra a contaminação cruzada entre os utensílios.

Art. 36 – Os estabelecimentos deverão possuir área de lavagem de utensílios com cuba compatível com o tamanho dos utensílios utilizados.

Art. 37 – Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências deverão estar completamente separados e sem acesso direto e comunicação com as áreas de manipulação de alimentos.

Art. 38 – Para os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes com 10 (dez) funcionários ou mais é obrigatória a existência de vestiários específicos para cada sexo, com armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

Parágrafo único – Para os estabelecimentos comerciais com até 9 (nove) funcionários os armários de que tratam o *caput* deste artigo poderão se localizar nas instalações sanitárias, observados os critérios de organização e higienização.

Art. 39 – As instalações sanitárias deverão possuir piso e paredes adequados e em satisfatório estado de conservação e ser mantidas organizadas, vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 40 – As instalações deverão possuir os seguintes requisitos íntegros e em bom estado de conservação:

I – descarga em bom estado de conservação e funcionamento;

II – vaso sanitário sifonado com assento e tampa;

III – mictórios, se houver, com descarga, preferencialmente automática;

IV – suporte para papel higiênico devidamente abastecido;

V – lixeira com saco plástico e tampa com acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;

VI – pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos;

VII – iluminação e ventilação adequadas; e

VIII – portas dotadas de fechamento automático.

Art. 41 – Deverá ser instalado um lavatório exclusivo para higienização das mãos nas áreas de fracionamento de carcaças, desossa, manipulação e transformação artesanal, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo providos de saco plástico com tampa, com acionamento sem contato manual, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

Art. 42 – As áreas de fracionamento de carcaça, desossa e transformação artesanal de carnes deverão possuir sistema de climatização.

Parágrafo único – O sistema de climatização deverá dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 12°C (doze graus centígrados), devendo ser comprovados, quando solicitado em fiscalização, os processos de manutenção e troca de filtros dos respectivos equipamentos.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 43 – A iluminação deverá ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deverá alterar as características sensoriais dos alimentos, com lâmpadas e luminárias instaladas possuindo proteção contra quebras e em bom estado de conservação.

Art. 44 – Os resíduos e os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis deverão ser armazenados em locais específicos e que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos.

Parágrafo único – Os resíduos devem ser armazenados em local distinto daquele destinado aos resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis.

Seção III

Dos equipamentos, móveis e utensílios

Art. 45 – Os equipamentos dos estabelecimentos de que trata este Regulamento deverão apresentar dimensões compatíveis com as instalações, com o volume diário de produção e ser de uso exclusivo para cada área, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, com manutenção e higienização frequentes e comprovadas por planilhas de controle.

Art. 46 – Os móveis e utensílios utilizados deverão ser fabricados com material sanitário e mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

Art. 47 – As lixeiras localizadas nas áreas internas deverão ser identificadas, ter dimensões compatíveis com o volume de resíduos estocados, tampa e acionamento sem contato manual, ser revestidas internamente com saco plástico resistente e esvaziadas antes de atingirem sua capacidade total ou diariamente.

Art. 48 – As câmaras frias, quando instaladas, deverão possuir:

I – antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

II – revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de oxidação;

III – prateleiras confeccionadas com material sanitário;

IV – estrados de material sanitário, em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou mofo;

V – porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;

VI – dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;

VII – termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;

VIII – sensor de temperatura do ar interno instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante; e

IX – interruptor localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado/desligado.

Art. 49 – É vedada a instalação de ralos e grelhas no interior das câmaras frias.

Art. 50 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes também deverão possuir:

I – ganchos de material sanitário, inócuo e intacto para sustentar a carne, quando utilizados na desossa e no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

II – balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas;

III – câmaras frias de funcionamento e controle automáticos, destinadas, exclusivamente, à conservação de carnes e miúdos, com capacidade proporcional ao volume conservado; e

IV – tampos de bancadas de manipulação impermeáveis, revestidos com material sanitário.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 51 – Os equipamentos de refrigeração deverão ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimento.

Art. 52 – A organização dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deverá respeitar as boas práticas de armazenamento, favorecendo a circulação do ar frio e manutenção das temperaturas adequadas das peças estocadas.

Art. 53 – Os recipientes para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis deverão ser de material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo e suas estruturas e vedações terão que garantir a não ocorrência de perdas e de emanações.

Art. 54 – Os equipamentos e utensílios empregados para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis devem ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

Seção IV **Da higienização**

Art. 55 – Os procedimentos de higienização deverão garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

Art. 56 – A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deverá ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada, preferencialmente após o término de toda operação.

Art. 57 – Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e/ou com contornos que possam acumular resíduos, como moedores de carne, deverão ser desmontados para que seja possível a higienização adequada pelo menos uma vez ao dia.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 58 – Terminada a jornada diária de trabalho, deverá ser imediatamente iniciada a higienização do piso e dos móveis e equipamentos utilizados e toda a água oriunda da higienização deverá ser eliminada na rede de esgoto, proibido seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

Art. 59 – É proibida a utilização de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos, sendo que o uso de panos descartáveis não deverá acarretar risco de contaminação cruzada.

§1º – Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários deverão ser específicos para cada área, vedada sua utilização em outras áreas.

§2º – Os panos limpeza deverão ser lavados em tanques exclusivos para este fim.

Art. 60 – O lixo retirado da unidade deverá ser acondicionado em local fechado e isolado da área de manipulação em sacos resistentes, bem amarrados, que não permitam o extravasamento do seu conteúdo até o momento de recolhimento para destinação final, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Art. 61 – A higienização das lixeiras não deverá ocorrer nas áreas de manipulação e transformação de carnes e não deve ser realizada no mesmo local onde é realizada a higienização das lixeiras dos sanitários e área externas.

Art. 62 – A lavagem das instalações não poderá ser realizada durante a manipulação das carnes.

Art. 63 – A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias deverão ser compatíveis com os processos de manipulação e com as propriedades das carnes, superfícies e produtos utilizados, com o registro dos procedimentos em planilhas.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 64 – Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade, observadas as instruções de modo de uso.

Art. 65 – Os produtos de uso profissional deverão ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

Art. 66 – Os produtos deverão ser devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim.

Seção V

Das boas práticas

Art. 67 – Os manipuladores deverão ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura e calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

Art. 68 – Os uniformes deverão ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

Art. 69 – As roupas e os objetos pessoais deverão ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

Art. 70 – É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

Art. 71 – Deverão ser instalados porta aventais próximos às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e transformação artesanal.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 72 – É proibida a deposição de aventais e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das áreas.

Art. 73 – O funcionário deverá higienizar as mãos após:

I – chegar ao trabalho;

II – utilizar os sanitários ou vestiários;

III – interromper ou trocar de atividade;

IV – tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;

V – usar utensílios e materiais de limpeza em geral;

VI – manipular lixo e outros resíduos;

VII – tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade; e

VIII – pegar em dinheiro.

Art. 74 – É de responsabilidade da empresa o fornecimento dos uniformes e do EPI, os quais deverão estar limpos, em bom estado de conservação, disponíveis para os funcionários e guardados em local organizado e de fácil acesso.

Art. 75 – As luvas de malha de aço deverão ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 76 – Os funcionários deverão ser orientados sobre a correta lavagem dos uniformes.

Art. 77 – Os trabalhadores que tenham contato com os alimentos se submeterão a exames laboratoriais, sob responsabilidade da empresa, uma vez ao ano e quando apresentarem sintomas que justifiquem a nova realização antes do período definido, mantendo cópias de tais exames e Atestados de Saúde Ocupacional – ASO'S, inclusive das medidas adotadas em casos de não conformidades, para consulta pela autoridade sanitária.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 78 – As carnes deverão ser inspecionadas no momento da recepção considerando-se os critérios previamente definido pelo estabelecimento.

Art. 79 – As carnes deverão ser transportadas em veículos que atendam à legislação vigente.

Art. 80 – A temperatura das carnes no momento da recepção deverá ser de até 7°C, sendo necessário o controle e registro.

§1º – Para produtos congelados deverão, ainda, ser observados indícios de descongelamento e recongelamento, ocorrendo estas situações os produtos não deverão ser utilizados para consumo humano.

§2º – São indícios de descongelamento e recongelamento: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

Art. 81 – O alimento que não atender aos critérios e parâmetros de qualidade e segurança previstos neste Regulamento e nos demais atos normativos que regulamentam a matéria, não deverá ser recebido no estabelecimento.

Parágrafo único – O alimento que for recebido nas condições mencionadas no *caput* deste artigo deverá ser armazenado em local separado para posterior devolução.

Art. 82 – As carnes, equipamentos e embalagens não deverão ser dispostos diretamente sobre o piso.

Art. 83 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão dispor de embalagens que atendam a lista positiva de materiais definida pela ANVISA e outras normatizações pertinentes.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 84 – As carnes de espécies diferentes ou produtos diferentes expostos nos balcões frigoríficos deverão permanecer separadas em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 85 – As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias deverão ser armazenadas distantes das paredes e de forma a garantir a circulação do ar frio.

Parágrafo único – As carnes e carcaças de que trata o *caput* deste artigo não deverão estar dispostas sob os evaporadores.

Art. 86 – Os produtos acondicionados em caixas de papelão deverão ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo.

Parágrafo único – Na total impossibilidade de cumprir a exigência constante no *caput* deste artigo, os produtos deverão ser retirados das embalagens para seu armazenamento ou estar em local específico, separado dos demais por barreira física ou técnica.

Seção VI

Da documentação

Art. 87 – Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes deverão possuir os seguintes documentos:

I – Alvará Sanitário;

II – comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

III – Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros deste Regulamento e de outras normas específicas, quando couber;

IV – cadastro de fornecedores;

V – notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento;

VI – fichas técnicas do produto cárneo transformado, contemplando a composição do produto acabado;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

VII – planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes *in natura* e transformadas;

VIII – comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

IX – comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;

X – fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou com embalagens para alimentos;

XI – comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XII – fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;

XIII – contrato com empresa coletora de resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis;

XIV – comprovante de higienização semestral do reservatório de água;

XV – comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;

XVI – comprovante de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de laudos de análises laboratoriais, semestral e realizado por laboratório regular junto ao serviço de vigilância sanitária;

XVII – laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;

XVIII – planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;

XIX – comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle químico de pragas junto aos órgãos competentes;

XX – relatório elaborado pela empresa controladora de pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando – se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

XXI – comprovante de execução do serviço emitido pela empresa controladora de pragas, contendo as seguintes informações:

a) identificação da contratante:

1 – razão social e;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2 – endereço completo;

b) identificação da empresa especializada prestadora do serviço com:

1 – razão social;

2 – nome fantasia, quando houver;

3 – número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

4 – endereço completo;

5 – telefone; e

6 – números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;

c) descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

d) nome dos saneantes desinfetantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

e) indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfetantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

f) informações sobre os saneantes desinfetantes utilizados para uso médico:

1 – grupo químico;

2 – ingrediente ativo;

3 – formulação;

4 – ação tóxica;

5 – antídoto e;

6 – tratamento adequado;

g) número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no Município.

Art. 88 – Os estabelecimentos deverão possuir Procedimentos Operacionais Padronizados – POP – para:

I – higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

II – controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

III – capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;

IV – manejo dos resíduos;

V – controle integrado de vetores e pragas urbanas;

VI – recebimento das carnes; e

VII – controle de qualidade e rastreabilidade das carnes transformadas artesanalmente para estabelecimentos da Categoria A.

§1º – Os POP de que trata o inciso I deverão conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo do produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias e a operação de desmonte dos equipamentos, quando aplicável.

§2º – Os POP de que trata o inciso II deverão conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, periodicidade de avaliação da qualidade da água e capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos.

§3º – Os POP de que trata o inciso III deverão abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentarem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização.

§4º – Os POP de que trata o inciso IV deverão indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

§5º – Os POP de que trata o inciso V deverão contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

§6º – Os POP de que trata o inciso VI deverão especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento das carnes. Esses procedimentos deverão prever o destino dado às carnes reprovadas no controle efetuado.

§7º – Os POP de que trata o inciso VII deverão contemplar todos os procedimentos relativos à ficha técnica dos produtos de transformação artesanal, identificação do lote e os métodos de controle de qualidade do produto final.

Art. 89 – Os estabelecimentos, sempre que solicitado pela autoridade sanitária, deverão apresentar os documentos exigidos neste Regulamento, ou cópia destes.

Art. 90 – Os documentos ou cópias cuja apresentação é considerada obrigatória neste Regulamento deverão permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

CAPÍTULO III DAS VEDAÇÕES

Art. 91 – São vedados aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes das categorias A, B e C:

I – o uso de machadinha, que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar;

II – o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III – a limpeza do piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

IV – o uso de cepo;

V – a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

VI – a exposição de carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelos órgãos oficiais da agricultura;

VII – manter as carnes em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;

VIII – manter, no mesmo compartimento dos balcões ou câmaras frigoríficas, duas ou mais carnes de espécies diferentes ou outros produtos, exceto devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento;

IX – manter ossos, sebos e demais resíduos provenientes da desossa e manipulação nas câmaras frigoríficas destinadas às carnes, salvo se depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não-absorvente e de superfície lisa;

X - armazenar nas áreas de manipulação e transformação de carnes, aponevrose, aparas e outras sobras possivelmente contaminadas;

XI – fumar dentro da área do açougue;

XII – manter em depósito e/ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos; e

XIII – preparar e/ou servir refeições.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS CATEGORIA A

Art. 92 – A produção artesanal oriunda dos estabelecimentos classificados na categoria A deverá contemplar uma produção compatível com a venda diária para se comercializar no próprio estabelecimento, sob pena de caracterizar industrialização de produtos de origem animal, atividade cujo exercício não se encontra autorizado para os estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Parágrafo único – Não se aplica o disposto no *caput* deste artigo às carnes de salga, cuja comercialização poderá ser realizada em até 4 (quatro) dias, contados a partir da data de fabricação.

Art. 93 – Somente será permitido o processo de transformação artesanal de carnes aos estabelecimentos da Categoria A.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 94 – São considerados produtos de transformação artesanal:

I – almôndega;

II – carnes temperadas;

III – carnes recheadas;

IV – frango a passarinho;

V – linguiça de carne de frango artesanal frescal;

VI – linguiça de carne suína artesanal frescal;

VII – linguiça de carne bovina artesanal frescal;

VIII – linguiça mista de carne suína e bovina artesanal frescal;

IX – espetinho de carnes;

X – carnes de salga; e

XI – medalhão de carnes.

§1º – Não serão considerados produtos de transformação artesanal frango assado e outras peças cárneas assadas vendidas prontas nos estabelecimentos e as carnes defumadas.

§2º – Considera-se linguiça artesanal frescal o produto cárneo obtido de carnes de animais de abate, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos e especiarias diversos, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração à temperatura inferior a 7°C.

Art. 95 – É proibido o congelamento do produto artesanal.

Art. 96 – É proibida a utilização de carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação na fabricação de produtos cárneos artesanais.

Art. 97 – Somente poderá ser autorizada a produção artesanal de carnes de salga em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo, no mínimo, 2 (duas) áreas, que atendam às condições higiênico-sanitárias e possuam proteção contra insetos, nos seguintes moldes:

I – uma sala para preparo e salga da carne; e

II – uma área específica para secagem da carne.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Art. 98 – Só poderão ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais o sal – cloreto de sódio – o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem vegetal e corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos.

Art. 99 – É proibida a adição de sal de cura – nitrito e nitrato – e proteína não cárnica aos produtos cárneos artesanais.

Art. 100 – É vedado o uso de aditivos, incluindo ingredientes que os contenha ou quaisquer substâncias que tenham a função de prolongar a validade das carnes e subprodutos.

Art. 101 – Os produtos derivados do processo de transformação artesanal, com exceção das carnes de salga, deverão ser, imediatamente após o preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com as seguintes informações:

- I – produto artesanal;
- II – nome do estabelecimento;
- III – nome do produto;
- IV – data de fabricação;
- V – data de validade;
- VI – modo de conservação; e
- VII – lista de ingredientes.

Art. 102 – A transformação artesanal de carnes deverá ser realizada em área específica para esta finalidade.

Art. 103 – No local destinado à transformação artesanal deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e dos produtos de transformação artesanal.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 104 – A avaliação do cumprimento deste Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio da Lista de verificação de Boas Práticas em estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, constante no Anexo Único deste Regulamento.

Art. 105 – O cumprimento das disposições deste Regulamento não exime os estabelecimentos do cumprimento de outras normas que também tratem da matéria.



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

ANEXO ÚNICO DO REGULAMENTO TÉCNICO

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM ESTABELECIMENTOS QUE
REALIZAM COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Razão Social:					
Nome Fantasia:					
CNPJ:		Inscrição Estadual:			
CNAE:					
Fone: ()		Fax: ()			
Rua/Av.:		Bairro:			
Cidade/UF:		CEP:			
E-mail:					
Nº de Alvará de Localização:		Validade:			
Nº do alvará sanitário:		Validade:			
Número de Funcionários:		Número de turnos:			
Responsável Legal/Proprietário:		CPF:			
Responsável Técnico:		CPF:			
Categoria do estabelecimento:					
MOTIVO DA INSPEÇÃO:					
<input type="checkbox"/> Solicitação de Licença Sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de denúncia <input type="checkbox"/>					
Reinspeção					
<input type="checkbox"/> Inspeção programada <input type="checkbox"/> Renovação de licença sanitária <input type="checkbox"/> Outros					

PERÍODO DA INSPEÇÃO: ____/____/____ a ____/____/____.					
1.0 PERGUNTAS GERAIS					
Nº	Quali	Itens	Si	Nã	NA



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

	f.		m	o	
1.1	I	As instalações e equipamentos são compatíveis com o volume diário de produção e adequados para as atividades realizadas?			
1.2	I	As carcaças, as carnes e os produtos de transformação artesanal, com exceção das carnes de salga, se encontram sob refrigeração?			
1.3	I	Os equipamentos de refrigeração possuem termômetro externo em local e condições de fácil visualização?			
1.4	I	Os produtos que são comercializados em temperatura ambiente são expostos em local protegido de contaminação?			
1.5	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui área específica para o fracionamento de carcaça?			
1.6	I	Estabelecimentos das categorias A e B: Possui equipamentos adequados para o fracionamento de carcaças?			
1.7	I	Estabelecimentos das categorias A e B: Possui área específica para a realização da desossa?			
1.8	I	Estabelecimentos das categorias A e B: Possui equipamentos adequados para a realização da desossa?			
1.9	I	Somente são fracionados aqueles produtos cujo fracionamento é permitido pelo fabricante?			
1.10	I	O produto industrializado fracionado se encontra acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel, e conservado conforme a			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		recomendação do fabricante, considerando-se a data de validade após abertura e fracionamento, e identificado com a etiqueta de rotulagem conforme regulamento específico?			
1.11	N	O responsável técnico ou substituto possui capacitação de acordo com a resolução?			
1.12	N	A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos atende às condições de licenciamento e funcionamento definidas na legislação sanitária?			
2.0	INFRAESTRUTURA FÍSICA				
Nº	Quali f.	Itens	Si m	Nã o	NA
2.1	I	O estabelecimento se encontra em área isenta de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes?			
2.2	N	Possui porta abrindo para o logradouro público, assegurando a ventilação?			
2.3	I	O acesso ao estabelecimento é livre e independente?			
2.4	N	As áreas externas são revestidas com piso resistente, lavável e se apresentam sem acúmulo de líquidos e resíduos?			
2.5	I	Possui área compatível com as atividades desenvolvidas?			
2.6	I	As edificações, instalações e dependências se encontram em adequadas condições para o funcionamento?			
2.7	I	Possui reservatório de água potável?			
2.8	I	O reservatório de água potável se encontra em local			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		acessível e protegido?			
2.9	I	O reservatório de água potável é construído com material adequado e se encontra em boas condições de conservação e uso?			
2.10	N	O piso é de cor clara?			
2.11	I	O piso apresenta superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras, depressões ou saliências?			
2.12	I	O piso é antiderrapante, impermeável, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos?			
2.13	I	O piso possui declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento)?			
2.14	I	Os ralos são em número suficiente e ligados à rede de esgoto?			
2.15	I	Os ralos são sifonados?			
2.16	I	As grelhas possuem dispositivos que permitam seu fechamento?			
2.17	I	As paredes e divisórias apresentam superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências?			
2.18	I	As paredes e divisórias são revestidas até o teto com o material adequado e resistente à lavagens?			
2.19	N	As paredes e divisórias são de cor clara?			
2.20	I	Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros são de fácil higienização?			
2.21	I	O teto apresenta-se íntegro de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

2.22	I	O teto é contínuo, lavável e resistente à limpeza e umidade?			
2.23	I	O teto é revestido de material impermeável?			
2.24	N	O teto é de cor clara?			
2.25	I	Possuem mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades nos vãos de telhado e aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz?			
2.26	I	As janelas são construídas de material liso, não absorvente e de fácil limpeza?			
2.27	I	As janelas são ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento?			
2.28	I	As janelas estão providas de proteção contra insetos?			
2.29	I	As janelas se encontram em bom estado de conservação?			
2.30	I	As portas são de material liso, não absorvente e de fácil limpeza?			
2.31	I	As portas são ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento?			
2.32	I	As portas possuem mecanismos que permitam o fechamento automático?			
2.33	I	As portas apresentam barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais?			
2.34	I	Ausência de caixas de gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos?			
2.35	I	Possui local separado destinado para o armazenamento dos produtos e utensílios utilizados			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		na higienização das áreas, equipamentos, móveis e utensílios, com acesso restrito?			
2.36	I	Possui área de lavagem de utensílios com cuba compatível com o tamanho dos utensílios utilizados?			
2.37	I	Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências estão completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas?			
2.38	I	As instalações sanitárias possuem piso e paredes adequados e se encontram em satisfatório estado de conservação?			
2.39	I	As instalações sanitárias possuem descarga funcionando e vaso sanitário sifonado?			
2.40	I	As instalações sanitárias são mantidas organizadas?			
2.41	I	As instalações sanitárias possuem papel higiênico, lixeiras com sacos plásticos, pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e papel toalha descartável não reciclada?			
2.42	I	As instalações sanitárias possuem iluminação e ventilação adequadas? (Art. 24)			
2.43	I	A área de fracionamento de carcaças e desossa possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento?			
2.44	I	A área de manipulação possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento?			
2.45	I	A área de fracionamento de carcaça e desossa possui sistema de climatização?			
2.46	N	A iluminação dos ambientes é adequada?			
2.47	I	As lâmpadas e luminárias possuem proteção contra quebras e se encontram em adequado estado de conservação?			
2.48	N	Existem locais específicos para o armazenamento dos resíduos e dos resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis?			
3.0	EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
Nº	Quali f.	Itens	Si m	Nã o	NA
3.1	N	Os equipamentos são de uso exclusivo para cada área?			
3.2	N	Os equipamentos e se encontram em bom estado de conservação?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.3	I	Os equipamentos são adequadamente higienizados, sendo comprovado por planilhas de controle?			
3.4	N	As dimensões dos equipamentos são compatíveis com as instalações?			
3.5	I	Os móveis e utensílios utilizados são fabricados com material sanitário?			
3.6	I	Os móveis e utensílios são mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos?			
3.7	N	As lixeiras localizadas nas áreas internas estão devidamente identificadas?			
3.8	I	As lixeiras possuem tamanho compatível com o volume de resíduos estocados?			
3.9	I	As lixeiras possuem saco plástico resistente, com tampa de acionamento sem contato manual?			
3.10	I	As câmaras frias possuem antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica?			
3.11	I	As câmaras frias possuem revestimento e prateleiras com material sanitário?			
3.12	I	As câmaras frias possuem estrados de material sanitário em bom estado de conservação e limpeza?			
3.13	I	As câmaras frias possuem porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna?			
3.14	I	As câmaras frias possuem dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

3.15	N	As câmaras frias possuem termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna?			
3.16	I	As câmaras frias possuem sensor de temperatura do ar interno?			
3.17	N	As câmaras frias possuem interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora deligado/desligado?			
3.18	I	As câmaras frias são destinadas exclusivamente à conservação de carnes e mi?			
3.19	I	Os ganchos são de material sanitário?			
3.20	I	Os balcões frigoríficos são providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas?			
3.21	I	Os tampos de bancadas de manipulação são impermeáveis, revestidos com material sanitário?			
3.22	N	Os recipientes para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis são de material não absorvente e resistente? (Art. 33)			
3.23	N	Os equipamentos e utensílios empregados para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis são marcados com a indicação do seu uso?			
4.0	HIGIENIZAÇÃO				
Nº	Quali f.	Itens	Si m	Nã o	NA
4.1	I	Nos procedimentos de limpeza e desinfecção são utilizados procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados?			
4.2	I	Os equipamentos que apresentem superfícies não			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		visíveis e com contornos que possam acumular resíduos são adequadamente higienizados pelo menos uma vez ao dia?			
4.3	I	O estabelecimento utiliza somente panos descartáveis?			
4.4	I	Os utensílios e panos de limpeza são de uso exclusivo por área?			
4.5	I	Existem tanques exclusivos para os procedimentos de limpeza?			
4.6	N	O lixo é retirado com frequência das lixeiras?			
4.7	I	A higienização das lixeiras ocorrer em local divergente da área de manipulação, transformação, da higienização das lixeiras de sanitários e de áreas externas?			
4.8	I	A lavagem das instalações não é realizada durante a manipulação das carnes?			
4.9	I	A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias são adequados, e os procedimentos registrados em planilhas?			
4.10	I	Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios estão regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA?			
4.11	I	Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, sendo observadas as instruções de modo de uso e dentro do prazo de validade?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

4.12	I	Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios se encontram devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim?			
4.0	BOAS PRÁTICAS				
Nº	Quali f.	Itens	Si m	Nã o	NA
4.1	I	Os manipuladores possuem asseio pessoal?			
4.2	I	Os manipuladores se apresentam com uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos, apropriados para a atividade e sem bolsos acima da cintura?			
4.3	I	Os calçados dos manipuladores são totalmente fechados e antiderrapantes?			
4.4	N	Existem porta aventais instalados próximos às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e/ou transformação?			
4.5	I	Os EPI se encontram limpos e em bom estado de conservação?			
4.6	N	Existem planilhas com registro do controle das carnes realizado no momento da recepção?			
4.7	I	Os alimentos que não atendem aos critérios e parâmetros de qualidade e segurança previstos neste Regulamento, e nos demais atos normativos que regulamentam a matéria, permanecem em local separado para posterior devolução?			
4.8	I	Ausência de indícios de descongelamentos e recongelamento dos produtos?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

4.9	I	As carnes, equipamentos e embalagens não são dispostos diretamente sobre o piso?			
4.10	I	As embalagens para embalar os produtos atendem a lista positiva de materiais definida pela ANVISA?			
4.11	I	As carnes de espécies ou tipos diferentes são expostos nos balcões frigoríficos separadamente em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, de forma a evitar a contaminação cruzada?			
4.12	I	As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias estão dispostas de forma a garantir a circulação do ar frio?			
4.13	N	Os produtos acondicionados em caixas de papelão são armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo ou se encontram em local específico?			
5.0	DOCUMENTAÇÃO				
Nº	Quali f.	Itens	Sim	Não	NA
5.1	N	Possui Alvará Sanitário?			
5.2	N	Possui comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários?			
5.3	I	Possui Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa?			
5.4	I	Possui cadastro de fornecedores?			
5.5	I	Possui notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento?			
5.6	I	Possui fichas técnicas do produto cárneo			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		transformado, contemplando a composição do produto acabado?			
5.7	I	Possui planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes in natura e transformadas?			
5.8	I	Possui comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição?			
5.9	I	Possui comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos?			
5.10	I	Possui fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou com embalagens para alimentos?			
5.11	I	Possui comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização?			
5.12	I	Possui fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional?			
5.13	I	Possui contrato com empresa coletora de resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis?			
5.14	I	Possui comprovante de higienização do reservatório de água, semestral?			
5.15	I	Possui comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde?			
5.16	I	Possui comprovante de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de laudos de análises laboratoriais, semestral e realizado por laboratório regular junto ao serviço de			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		vigilância sanitária?			
5.17	I	Possui laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos?			
5.18	I	Possui planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos?			
5.19	I	Possui comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle químico de pragas junto aos órgãos competentes?			
5.20	I	Possui relatório elaborado pela empresa controladora de pragas?			
5.21	I	Possui comprovante de execução do serviço emitido pela empresa controladora de pragas?			
5.22	I	Possui POP de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios?			
5.23	I	Possui POP de controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água?			
5.24	I	Possui POP de capacitação, higiene e saúde dos manipuladores?			
5.25	I	Possui POP de manejo dos resíduos?			
5.26	I	Possui POP de controle integrado de vetores e pragas urbanas?			
5.27	I	Possui POP de recebimento das carnes?			
5.28	I	Possui POP de controle de qualidade e rastreabilidade das carnes transformadas artesanalmente para estabelecimentos da Categoria A?			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

6.0 ESTABELECIMENTOS CATEGORIA A					
Nº	Quali f.	Itens	Si m	Nã o	NA
6.1	I	A produção artesanal contempla uma produção compatível com a venda diária? Com exceção das carnes de salga que podem ser comercializadas em até 4 dias.			
6.2	I	Não há no estabelecimento produtos artesanais congelados?			
6.3	I	Não são utilizados carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação na fabricação de produtos cárneos artesanais?			
6.4	I	Somente são utilizados como ingrediente nos produtos artesanais o sal - cloreto de sódio, o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem natural e corantes naturais cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos?			
6.5	I	Os produtos derivados do processo de transformação artesanal são imediatamente, após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel?			
6.6	I	Os produtos derivados do processo de transformação artesanal expostos à venda possuem etiqueta com as informações exigidas?			
6.7	N	No local destinado à transformação artesanal existem recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da			



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

		matéria prima e dos produtos de transformação artesanal?			
6.8	I	A área de transformação de carnes possui sistema de climatização?			
6.9	I	A área de transformação possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa de acionamento sem contato manual, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento?			
Qualif. – Qualificação INF – Informativa I – Imprescindível N – Necessário R – Recomendável					
RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO					
<hr/>					
<hr/>					
Nome			Nome		
Doc.:			Doc.:		
RESPONSÁVEL LEGAL PELA EMPRESA					



SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MINAS GERAIS

Nome: _____ Doc.: _____
RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA EMPRESA
Nome: _____ Doc.: _____
Local: _____/MG, ____ de _____ de 20__.