

INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA,
VIGILÂNCIA DE ZONÓSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA
ATOS DO PRESIDENTE
PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 144, DE 23 DE SETEMBRO DE 2021.

Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para o fracionamento de produtos de origem animal, por estabelecimentos comerciais de alimentos regulados pela Vigilância Sanitária.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZONÓSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA, DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - S/IVISA-RIO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, que *dispõe sobre o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e acrescenta dispositivos ao Título V do Livro Primeiro da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984 - Código Tributário Municipal*;

CONSIDERANDO a delegação de competência prevista no art. 65 do Decreto-Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO a necessidade de conciliar a harmonização de procedimentos técnicos, com a missão imperiosa de proteger a saúde da população no tocante ao consumo de alimentos;

R E S O L V E:

Art. 1º Esta Portaria aprova, na forma do Anexo, o regulamento técnico de Boas Práticas para o fracionamento de produtos de origem animal longe da presença dos consumidores, por estabelecimentos comerciais de alimentos regulados pela Vigilância Sanitária.

§ 1º Denomina-se Comércio de Alimentos com Autoatendimento os estabelecimentos abrangidos por esta Portaria.

§ 2º O disposto no presente regulamento técnico é complementar, no que couber, ao previsto na Portaria "N" S/IVISA-RIO nº 002, de 11 de novembro de 2020.

Art. 2º Os procedimentos administrativos atinentes à fiscalização sanitária dos estabelecimentos e das atividades abrangidos por esta Portaria, bem como a configuração de infrações e o enquadramento de penalidades são os previstos no Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

Art. 3º A adoção de qualquer parâmetro técnico diferente dos previstos nesta Portaria dependerá de prévia apreciação e aceite da autoridade sanitária competente.

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

ANEXO

Regulamento Técnico de Boas Práticas para o Fracionamento de Produtos de Origem Animal por Estabelecimentos Comerciais de Alimentos Regulados pela Vigilância Sanitária

1. Alcance

1.1. Objetivo: regulamentar as boas práticas para o fracionamento de produtos de origem animal longe da presença dos consumidores, a serem observadas por estabelecimentos de comércio varejista de alimentos regulados pela Vigilância Sanitária, sem a necessidade de obtenção de registro junto ao SIM-RIO/POA, em razão do pequeno volume de produção e da baixa amplitude de distribuição, com reflexo direto no menor risco sanitário envolvido na configuração do processo produtivo.

1.2. Âmbitos de Aplicação:

1.2.1. Espécies de produtos de origem animal fracionados, abrangidos por este regulamento técnico:

a) laticínios fatiados;

b) embutidos cárneos fatiados;

c) embutidos cárneos retirado de suas embalagens originais, que tenham sido submetidos ou não a descongelamento técnico prévio;

d) cortes e recortes de:

d.1) produtos cárneos defumados, curados e/ou dessecados;

d.2) carne suína salgada; e,

d.3) peixe salgado e peixe salgado seco.

1.2.2. O cumprimento dos requisitos previstos neste regulamento técnico não isenta os estabelecimentos do atendimento às legislações que de alguma maneira venham a complementá-lo.

1.2.3. O presente regulamento técnico não se aplica a estabelecimentos de produtos de origem animal classificados como Comércio com Autosserviço sujeitos ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM-RIO/POA), na forma prevista no Decreto Rio nº 46.310, de 1º de agosto de 2019 e na Portaria "N" S/IVISA-RIO nº 081, de 7 de maio de 2021.

1.3. Limites: o limite máximo admitido para o fracionamento das diferentes espécies de produtos de origem animal previstas no subitem 1.2.1, por estabelecimentos comerciais de alimentos com autoatendimento é de até 25kg (vinte e cinco quilogramas) diários ou 750kg (setecentos e cinquenta quilogramas) mensais.

1.3.1. A critério das autoridades competentes de Vigilância Sanitária e de Inspeção Agropecuária do S/IVISA-RIO poderá ser autorizado o fracionamento acima dos limites admitidos no item 1.3, desde que fique configurado tratar-se de apenas uma única espécie de produto de origem animal ou de um único produto com características sazonais.

2. Definições:

2.1. Fracionamento de produto de origem animal: para os fins desta Portaria, consiste na operação pela qual se divide o alimento mediante a retirada de sua embalagem original, o descongelamento, corte, recorte ou fatiamento, sem a ocorrência de modificações em sua composição original, segundo critérios e parâmetros técnicos que lhes confirmem segurança sanitária.

2.2. Comércio de Alimentos com Autoatendimento: estabelecimento varejista que comercializa produtos de origem animal fracionados em suas dependências, na ausência dos consumidores e a estes direta ou indiretamente disponibilizados mediante exposição com ou sem emprego de frio, previamente pesados ou a granel e devidamente identificados.

2.3. Rastreabilidade: capacidade da Vigilância Sanitária de identificar a procedência e monitorar a circulação de um produto de origem animal durante as etapas de manipulação, distribuição e comercialização, incluindo-se as matérias-primas, os ingredientes e insumos utilizados em sua fabricação.

2.4. Descongelamento técnico: processo em que os produtos de origem animal congelados são descongelados sob temperatura de refrigeração de no máximo 5°C.

3. Critérios:

3.1. Todo produto derivado de origem animal somente poderá ser fracionado por estabelecimento comercial de alimentos com autoatendimento, desde que tenha sido obtido a partir de produtos inspecionados na origem e registrados no órgão agropecuário competente.

3.2. Não será permitido ao comércio varejista organizado em rede, a centralização do fracionamento de produtos de origem animal.

3.3. Considera-se rede o conglomerado de lojas ou filiais vinculadas a uma mesma marca e/ou razão social.

3.4. Todo estabelecimento comercial de alimentos com autoatendimento só poderá funcionar com o licenciamento sanitário, obedecendo aos requisitos da legislação sanitária específica.

3.5. O estabelecimento comercial de alimentos com autoatendimento deverá:

a) observar os limites de temperatura e demais parâmetros extrínsecos definidos pelos fabricantes para os produtos em todas as etapas do fracionamento;

b) garantir:

b.1) as condições higiênico-sanitárias para o fracionamento e a segurança do produto de origem animal; e

b.2) a rastreabilidade do produto de origem animal manipulado.

3.6. O fracionamento de produtos de origem animal envolve, obrigatoriamente, as operações de corte, recorte, fatiamento ou descongelamento, embalagem em recipientes individualizados e pesagem, identificação e acondicionamento em temperatura de segurança indicada pelo fabricante.

3.6.1. As operações de corte, recorte ou fatiamento e embalagem deverão se dar de modo sequencial e conjunto, devendo ser assegurada, durante todo o processo, a manutenção do produto na temperatura de segurança adequada.

3.6.2. O processo de embalagem de produtos fracionados deve ser dar imediatamente após o corte ou fatiamento.

3.6.3. Será admitido apor a rotulagem nos produtos fracionados após o término das operações de corte ou fatiamento e embalagem, desde que tenham sido obtidos a partir de um único produto originário.

3.6.4. É vedado o empilhamento de produtos fracionados em recipientes desprotegidos.

3.6.5. Admitir-se-á o fracionamento e a exposição à venda de produtos de origem animal:

a) em embalagens individuais de até 500g (quinhentos gramas); e

b) não embalados individualmente, desde que expostos longe do alcance dos consumidores e que estejam devidamente identificados por meio de nomenclatura técnica do produto, lote da peça original, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem e data do fracionamento.

3.6.6. Os produtos de origem animal fracionados, não embalados individualmente e expostos à venda sob temperatura ambiente, tais como salgados e defumados, terão a validade limitada ao determinado pelo fabricante, desde que seja mantido a indicação da data de abertura da embalagem.

3.6.7. O peixe salgado e o peixe salgado seco devem ser mantidos em condições adequadas de armazenagem e transporte e somente poderão ser comercializados de forma a proteger o produto contra contaminação.

3.6.7.1. O peixe salgado deve ser mantido na temperatura máxima de 4°C, nas etapas de transporte, armazenamento e exposição.

3.6.7.2. O peixe salgado seco deve ser armazenado e transportado sob temperatura máxima de 7°C e exposto em temperatura ambiente (até 30°C).

3.6.7.3. A denominação de venda do produto deve ser o nome comum da espécie, acrescido de SALGADO ou SALGADO SECO e da FORMA DE APRESENTAÇÃO (desfiado; espalmado; espalmado sem cabeça; filé; filé em pedaços; filé espalmado; lombo; pedaços; posta; meio peixe) independentemente da ordem, em caracteres uniformes em corpo e cor.

3.6.8. Os produtos de origem animal fracionados não embalados individualmente e expostos à venda sob refrigeração terão a validade limitada ao dia em que se deu o fracionamento, perdendo a garantia de segurança sanitária para a comercialização após esse limite.

3.6.8.1. As sobras do dia de produtos não embalados individualmente dos balcões expositores não poderão retornar para os equipamentos frigoríficos, nem serem reutilizadas para outros fins.

3.6.9. O fracionamento de produtos de origem animal que necessitem de emprego de frio para sua conservação, embalados individualmente ou não, deve ser dar em quantidade limitada à capacidade de exposição, sendo vedado o armazenamento de eventuais excedentes em equipamentos frigoríficos.

3.6.10. As embalagens para produtos fracionados deverão ser constituídas de material atóxico, resistente e translúcido, se apresentar em boas condições de higiene, e, se necessário, ter a base constituída por material rígido de coloração neutra, que vise não proporcionar a alteração nas características sensoriais dos produtos.

3.6.11. A determinação da data de validade dos produtos fracionados e individualmente embalados é de responsabilidade do estabelecimento varejista com autoatendimento e deverá ser inferior ao da peça original, além de seguir as orientações descritas pelo fabricante após a abertura da embalagem original, visando a garantia da segurança do produto.

3.6.11.1. Quando o produto original não possuir a informação de validade após aberto, a mesma deverá ser determinada em prazo sempre inferior ao fixado pelo fabricante, desde que respeitadas as características de perecibilidade, conservação e segurança do produto.

3.6.12. O fracionamento de produtos congelados só poderá se dar após ter sido submetido a processo de descongelamento técnico.

3.6.12.1 A operação de descongelamento técnico de produtos de origem animal deverá se dar:

a) com o produto em sua embalagem primária fechada;

b) em equipamento refrigerado exclusivamente destinado a esta finalidade ou em espaço segregado no interior de câmara frigorífica; e

c) em plena observância ao rigoroso controle e registro do tempo e temperatura no interior do equipamento frigorificado e da temperatura dos produtos.

3.6.12.2. O descongelamento, fracionamento e a embalagem de produtos congelados e cozidos só poderá ser realizado em local delimitado e unicamente destinado a esta finalidade, em momentos distinto para cada espécie.

3.6.12.3. O prazo de validade do produto após o descongelamento deve estar de acordo com o determinado pelo fabricante.

3.7. Na identificação de produtos fracionados deverá constar informação clara, precisa, de fácil visualização ao consumidor e que permita a sua rastreabilidade.

3.7.1. São dizeres obrigatórios na etiqueta de identificação do produto de origem animal fracionado:

a) nomenclatura estabelecida pelo fabricante seguida do termo "FRACIONADO", utilizando-se como referência a nomenclatura oficial vigente;

b) data e hora de fracionamento;

- c) data de validade, a qual deverá sempre ser inferior à originalmente indicada pelo fabricante, obedecendo aos parâmetros técnicos e científicos que o justifiquem;
- d) dados do estabelecimento de origem do produto (razão social, CNPJ, número do serviço de inspeção);
- e) dados do estabelecimento fracionador (razão social e CNPJ);
- f) condições de conservação, inclusive depois de aberta a embalagem;
- g) eventuais alertas de restrição ao consumo;
- h) reprodução de orientações do fabricante de origem, quando for o caso;

3.7.2. Os produtos originariamente congelados e expostos à venda descongelados deverão constar no rótulo o seguinte aviso de advertência: "PRODUTO DESCONGELADO. MANTER SOB REFRIGERAÇÃO A XX°C. NÃO RECONGELAR".

3.7.3. Será admitida a utilização de etiquetas complementares, como forma de se fazer constar todas as informações obrigatórias na rotulagem dos produtos.

3.7.4. É expressamente proibida a aposição de nova rotulagem que venha a alterar as informações originais, na forma prevista no art. 30, XXVII, do Decreto Rio nº 45.585, de 2018.

3.8. É proibido, sob qualquer pretexto, sem prejuízo das demais vedações previstas na legislação vigente:

- a) o armazenamento de produtos de origem animal no interior de equipamentos frigoríficos, quando fracionados e não embalados individualmente;
- b) o reaproveitamento de produtos de origem animal, quando considerados impróprios ou constatada a perda de garantia de segurança sanitária;
- c) a mistura de espécies de produtos de origem animal, no armazenamento, na manipulação e na exposição à venda;
- d) a obtenção de produtos fracionados indistintamente, a partir de produtos originários diversos;
- e) o descongelamento de produto de origem animal em desacordo com as normas previstas neste regulamento técnico;
- f) a manutenção de água acumulada oriunda de degelo, no piso de câmaras frigoríficas; e,
- g) a venda de produtos de origem animal congelados em sua embalagem original em balcões refrigerados.

4. Requisitos referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene.

4.1. Nas áreas de fracionamento dos estabelecimentos comerciais de alimentos com autoatendimento, as bancadas de manipulação, os equipamentos e as facas devem ser identificados e separados por espécie, sendo as últimas distinguidas por cores.

4.1.1. Admitir-se-á o compartilhamento de ambientes para o fracionamento dos diferentes produtos de origem animal, desde que se comprove o não cruzamento de espécies por meio da adoção de rigorosa rotina de:

- a.1) utilização do espaço em dias ou horários específicos que respeite a manipulação de uma única espécie por vez;
- a.2) higienização de bancadas de manipulação, equipamentos utensílios após cada operação de fracionamento;

4.2. É desejável, sempre que possível, que os estabelecimentos comerciais com autoatendimento providenciem ambiente exclusivo para o fracionamento de laticínios e embutidos.

4.3. Nas áreas de fracionamento deverá ser observada a manutenção de temperatura controlada máxima de 18°C.

4.4. O ambiente de fracionamento de produtos de origem animal deve ser dotados de lavatório para a higiene:

a) das mãos dos manipuladores, providos de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou sistema higiênico e seguro de secagem de mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual; e

b) dos utensílios e equipamentos, suficientemente dimensionado e dotado de soluções sanitizantes apropriadas à atividade.

4.5. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades e os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

5. Competências.

5.1. Os estabelecimentos comerciais de alimentos com autoatendimento estão sujeitos à inspeção e fiscalização a cargo Coordenação de Vigilância Sanitária de Alimentos e da Coordenação de Fiscalização em Vigilância Sanitária, por meio de seus auditores fiscais sanitários e agentes de inspeção sanitária.

5.2. Os estabelecimentos enquadrados como comércio com autosserviço e que se encontram fora dos parâmetros estabelecidos neste regulamento técnico estão sujeitos a registro e fiscalização a cargo do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro - SIM-RIO/POA, da Coordenação de Inspeção Agropecuária.