

Prefeitura Municipal de Salvador- PMS
Secretaria Municipal de Saúde- SMS
Diretoria de Vigilância à Saúde- DVIS
Subcoordenação de Vigilância Sanitária- VISA
Setor de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde- SPEIS
Área de Alimentos
Em 11/12/2013

NOTA TÉCNICA SPEIS/VISA nº 01/2013

INTERESSADOS: Estabelecimentos varejistas e atacadistas de alimentos

ASSUNTO: Normas para o armazenamento, fracionamento, exposição e distribuição dos produtos alimentícios no comércio varejista e atacadista de Salvador.

Tendo em vistas as solicitações de esclarecimentos enviadas à área de alimentos da VISA sobre os procedimentos de manipulação, armazenamento, exposição e distribuição dos produtos alimentícios no comércio varejista e atacadista neste município, esta área técnica esclarece:

2. Como objetivo de atendimento das normas sanitárias vigentes emitidas pelos órgãos de interesse da saúde pública e com isto prevenir riscos e agravos à saúde do consumidor estabelecemos como regras básicas:

I. Os alimentos de origem animal (carnes, frangos, ovos, pescados, mel, laticínios, embutidos, frios etc.) deverão ser originalmente inspecionados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e apresentar em sua rotulagem os selos de inspeção estadual (SIE) ou federal (SIF). Os produtos sem comprovação de origem são considerados clandestinos, portanto impróprios ao consumo ^{1,2,8;}

II. As embalagens e rotulagens de todos os produtos deverão obedecer às normas sanitárias pertinentes aos seus órgãos reguladores (ANVISA, MAPA, Ministério da Aqüipesca e Código de Defesa do Consumidor) contendo minimamente: a designação do produto; data de fabricação, expressa em código ou linguagem corrente, a data máxima para consumo; instruções para a conservação do alimento; instruções para o preparo do alimento; declaração do seguinte teor: "uma vez degelado, este produto não deverá ser novamente congelado" dados do fabricante, peso líquido e bruto, tabela nutricional, composição do produto, referência sobre glúten, número de cadastro ou registro se houver, além de outras exigências previstas ^{2,3,4,10;}

III. Os produtos deverão ser acondicionados e expostos à distribuição em temperatura de acordo com a orientação dos fabricantes ou a sua legislação específica ^{2,3,4,5,8;}

- IV. Os equipamentos da cadeia de frios para armazenamento e manutenção dos produtos deverão apresentar medidores de temperatura comprovadamente calibrados e monitorados pelo estabelecimento⁴;
- V. As atividades de características industriais em produtos de origem animal como: salga, defumação, coloração e outras técnicas são proibidas aos estabelecimentos varejistas devendo ser fiscalizado pelo MAPA com a devida autorização para a atividade ^{1,2};
- VI. Os produtos congelados devem estar embalados e rotulados com dizeres obrigatórios além do seguinte teor: "uma vez degelado, este produto não deverá ser novamente congelado" além dos outros previstos ^{4,5};
- VII. Os produtos perecíveis podem ser fracionados após aprovação da VISA em quantidade e sob as determinações das leis vigentes ^{5,8};
- VIII. Todos os produtos alimentícios devem estar embalados e rotulados e protegidos de contaminantes, inclusive os produtos defumados, embutidos ou secos ⁵ podendo ser fracionados á solicitação do consumidor⁸;
- IX. É obrigatória a existência de pia exclusiva para lavagem de mãos com sabonete bactericida papel toalha e nas áreas de manipulação de alimentos (padaria, fracionamento e fatiamento de frios, açougue, peixaria, área de sushi e outros produtos prontos para consumo)^{5,10, 11,13};
- X. Nos estabelecimentos varejistas, os produtos perecíveis não poderão sofrer processos que o modifiquem ou alterem em desacordo com as orientações do rótulo (descongelamento técnico). Os produtos só poderão ser descongelados para elaboração de produtos prontos para consumo devidamente autorizados pela VISA para esta atividade ^{2,3,4,5};
- XI. As áreas de manipulação de alimentos perecíveis: açougue ^{2,9, 13}, fatiamento de frios ² e sushi ¹¹, devem conter barreiras físicas para a proteção do alimento e serem mantidas em temperatura adequada a manipulação do produto (climatização)².
- XII. Os produtos fatiados/fracionados devem obedecer à validade recomendada pelo fabricante ao consumidor ("após aberto consumir em..."). Estes só poderão ser comercializados pelo estabelecimento no dia do fatiamento.⁸
- XIII. As áreas de produção de alimentos prontos para consumo devem ser protegidas e atender as boas praticas de manipulação de alimentos (galeteria, padaria, sushi, e refeições)¹¹;
- XIX.As áreas destinadas ao fracionamento e fatiamento, quando autorizados, devem seguir as determinações legais vigentes ^{5,8};
- XX. O fracionamento de produtos não perecíveis (grãos e farináceos) deve ser previamente autorizado pela VISA quando em condições adequadas para a atividade⁵;
- XXI. Os produtos acondicionados em embalagem industrial, ao serem fracionados devem obedecer às normas de fracionamento vigentes ⁸;
- XXII. Os produtos ultracongelados (glaciados) quando fracionados deverão ter o desconto proporcional do peso líquido conforme regulamentação. ¹⁶

XXIII. O pescado deverá ser denominado "Peixe Fresco" ou "Peixe Eviscerado Fresco" com indicação da espécie a que pertence quando não sofreram refrigeração ou congelamento podendo ser comercializado sem embalagem e/ou rotulagem, devendo no entanto estar em temperatura referida em legislação vigente distribuídos sobre gelo oriundo de água comprovadamente potável em proporção de dois quilos de gelo para cada quilo de produto. A origem do produto deve ser comprovada ^{14,2}.

XXIV. É proibido o fracionamento de produtos de origem animal quando seja determinado pelo fabricante na embalagem original (manteiga, margarina e outros), além de camarão seco.

XXV. Fica autorizado, conforme discussão técnica entre os órgãos Vigilância Sanitária Municipal de Salvador (VISA), Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Coordenação de Defesa do Consumidor do Ministério Público da Bahia (CEACON-MPE/BA), a comercialização dos produtos fracionados no estabelecimento varejista até o prazo máximo de vinte e quatro (24) horas após fracionamento, desde que seja impresso no rótulo do referido produto, a data e hora de fracionamento, seguindo as demais normas vigentes, independente do horário de funcionamento do estabelecimento;

XXVI. Fica autorizado, conforme discussão técnica entre os órgãos VISA, ADAB, MAPA e CEACON-MPE/BA, a comercialização dos produtos: queijos especiais curados, defumados e salgados em geral com prazo de até setenta e duas (72) horas.

XXIV. É proibido o fracionamento de carne moída e posterior embalagem e rotulagem pelo estabelecimento, a não ser quando solicitado pelo cliente.

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA:

1. *Decreto 5.741/06. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Define o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária e Sistemas Brasileiros;*
2. *Decreto nº 30.691/1952. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamenta a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa),*
3. *Resolução CISA/MA/MS nº 10/1984. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre instruções para conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens.*
4. *Resolução ANVISA CNNPA nº 35/1977. A Comissão Nacional de Normas, e Padrões para Alimento estabelece os padrões de identidade e qualidade para alimentos rapidamente congelados, como tal definidas na presente resolução e nos padrões específicos para os diferentes produtos e grupos de alimentos rapidamente congelados, aprovados pela CNNP.*
5. *Lei Municipal 5.504/1999. Institui o Código Municipal de Saúde de Salvador.*
6. *Resolução RDC nº 23, de 15 de março de 2000. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos.*
7. *Resolução RDC Nº- 24, de 15 de junho de 2010. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades*

elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, nos termos desta Resolução, e dá outras providências;

8. *Decreto Municipal Nº 17.657 de 03 de setembro de 2007 – Publicado no DOM de 04/09/2007. Regulamenta o fatiamento, fracionamento e comercialização de produtos alimentícios perecíveis.*

9. *Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996. MAPA. Estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados;*

10. *Portaria MS Nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Aprova o regulamento técnico para a inspeção sanitária dos alimentos.*

11. *Resolução RDC Nº216, de 15 de setembro de 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.*

12. *Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003. MAPA. Aprovar os Regulamentos Técnicos De Identidade E Qualidade De Carne Bovina Em Conserva (Corned Beef) E Carne Moída De Bovino, Conforme Anexos.*

13. *Portaria MAPA nº 368 de 04 de setembro de 1997. Estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração para alimentos elaborados/industrializados para o consumo humano.*

14. *Portaria MAPA nº185 DE 13 DE MAIO DE 1997. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado).*

15. *Lei Nº 8.078 de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e da outras providências;*

16. *Portaria Inmetro nº 38, de 11 de fevereiro de 2010. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico que define a metodologia a ser utilizada na determinação do peso líquido de pescado, molusco e crustáceos glaciados.*

NOTA: Esta referência bibliográfica não exclui a obrigatoriedade de atendimento de outras normas vigentes não mencionadas.

Créditos:

José Antônio Rodrigues Alves

Secretaria Municipal de Saúde

Érica Luciana Lago de Carvalho

Diretoria de Vigilância à Saúde

Karina Luzia Reynaldo Queiroz

Subcoordenação de Vigilância Sanitária

Kátia Rezack Calheira

Setor de Produtos e Serviços de Interesse à Saúde/VISA