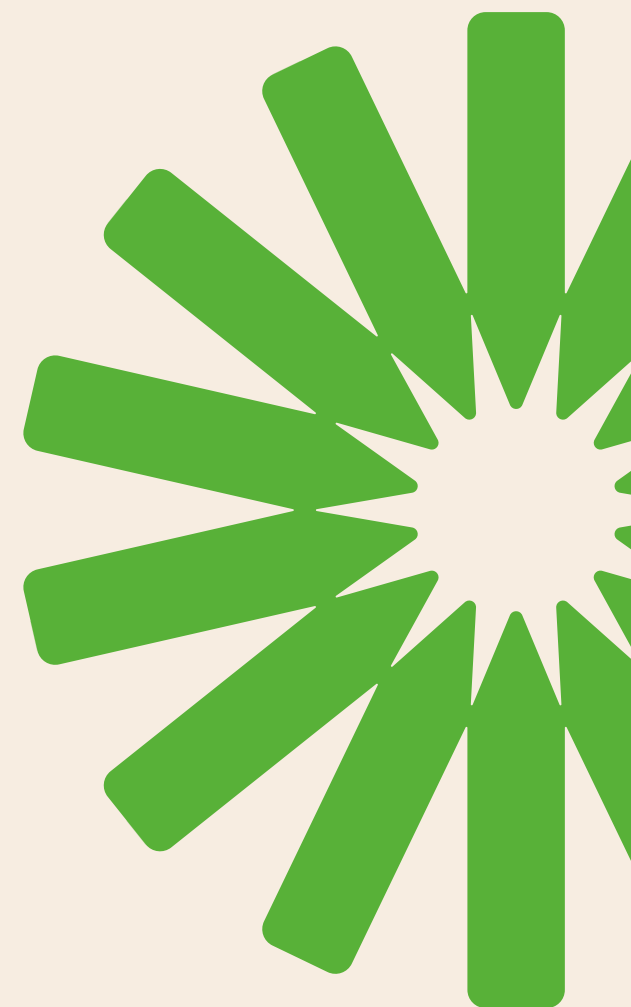


Material Técnico – Setor de Fiscalização

SUPERMERCADO

03	<u>RESOLUÇÕES E DECRETOS</u>
07	<u>DEFINIÇÕES PROFISSIONAIS</u>
10	<u>DÚVIDAS</u>



RESOLUÇÕES E DECRETOS

Legislações





QUAIS LEGISLAÇÕES TRATAM SOBRE O TEMA?



Decreto nº 23.430/74: Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.


Decreto RS nº 54.910/2019: Altera o Decreto RS nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, que aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da saúde pública.



Lei nº 8.078/1980: Código de Proteção e Defesa do Consumidor.

RDC nº 216/2004: Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

RDC nº 52/2014: Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.





QUAIS LEGISLAÇÕES TRATAM SOBRE O TEMA?



Portaria SES Nº 66/2017: Estabelece os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização e controle dos estabelecimentos que exerçam a atividade de comércio atacadista e varejista nos segmentos de açougue e fiambreteria, em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul.

Portaria SES Nº 146/2017: Altera a Portaria nº 66, de 31 de janeiro 2017, que estabelece os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização e controle dos estabelecimentos que exerçam a atividade de comércio atacadista e varejista nos segmentos de açougue e fiambreteria, em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul.

Portaria SES nº 749/2019: Regulamento técnico para as Boas Práticas de Comercialização de Produtos de Origem Animal em Açougues e Fiambreterias.

Portaria nº 1.428/MS/1993: Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos.



QUAIS LEGISLAÇÕES TRATAM SOBRE O TEMA?



Portaria SES nº 78/2009: Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

Portaria SES-RS nº 1.224/2014: Altera a Portaria SES-RS nº 78, de 30 de janeiro de 2009, que aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

Portaria SMS nº 762/2015: Aprova as exigências mínimas para obrigatoriedade de Responsáveis Técnicos em Hipermercados e Supermercados no Município de Porto Alegre levando em consideração a diversidade das atividades realizadas, a segurança do consumidor e as normas higiênico-sanitárias vigentes

DEFINIÇÕES

Legislações





CONFORME PORTARIA SES Nº 146/2017



Açougue Tipo AI – Armazena, beneficia, fraciona e vende carnes já inspecionadas, com área específica para moer, embalar e rotular, destinadas a autoatendimento. Proibido abate e processamento industrial.

Açougue Tipo AII – Realiza apenas fracionamento (moer/fatiar) no ato da venda, conforme pedido do cliente, mantendo conservação e rastreabilidade. Proibido abate e industrialização.

Fiambreria Tipo AI – Fraciona, embala e rotula fiambres, embutidos e laticínios pré-inspecionados para exposição em autoatendimento.

Fiambreria Tipo AII – Armazena e vende os mesmos produtos, mas só pode fatiar/fracionar no momento da venda ou expor em balcões refrigerados.

Pontos comuns:

- Todos comercializam produtos já inspecionados na origem.
- Devem seguir normas de rotulagem, conservação e boas práticas.
- Nenhum realiza abate ou processamento industrial.



CONFORME DECRETO N° 39.688/99 (RS)




V - Entrepasto de carne: Entende-se por “Entrepasto de Carnes e Derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo da CISPOA. A atividade de temperar carne é exclusiva de entrepostos, sendo a competência da fiscalização do órgão da agricultura.

CONFORME PORTARIA SES N° 66/17



VI - Central de Fatiamento e Fracionamento de produtos de origem animal: são unidades cuja atividade principal é realizar o fatiamento e fracionamento de produtos de origem animal para posterior distribuição a estabelecimentos que realizam o comércio varejista de alimentos.

VII - Rastreabilidade: a comprovação da origem dos alimentos deverá ser apresentada para o serviço de vigilância sanitária, através da exibição de notas fiscais e/ou outros métodos que comprovem a sua procedência, no momento da inspeção no estabelecimento.





DÚVIDAS

Profissionais





EM QUAIS SETORES DESTE SEGMENTO O NUTRICIONISTA PODE SER RESPONSÁVEL TÉCNICO

O Nutricionista poderá assumir a responsabilidade técnica pelos seguintes locais: açougue tipo AI e All, Fiambreteria tipo AI e All, visto que a competência de licenciamento e fiscalização destes estabelecimentos é dos órgãos de Vigilância Sanitária.

No município de Porto Alegre, a Portaria SMS 762/15 aprova as exigências mínimas para obrigatoriedade de responsáveis técnicos em hipermercados e supermercados, os quais deverão possuir formação acadêmica que contemple conhecimentos específicos nas áreas de produção, tecnologia e higiene de alimentos. Salienta-se que em estabelecimentos onde houver manipulação de produtos de origem animal, por determinação legal, pelo menos um responsável técnico deverá ser médico veterinário.

A Portaria SES nº 749/2019, em seu artigo 15, também coloca a exigência de responsável técnico, com comprovada formação na área de alimentos, para os açougues e as fiambreiras.



ONDE O NUTRICIONISTA NÃO PODE ASSUMIR A RESPONSABILIDADE TÉCNICA?

As centrais de fatiamento e fracionamento de produtos de origem animal e entrepostos são considerados estabelecimentos industriais de produtos de origem animal, portanto, seu licenciamento e fiscalização não competem aos órgãos de Vigilância Sanitária. Assim, o Nutricionista não poderá assumir a responsabilidade técnica.

Fonte: Portaria SES 66/17.





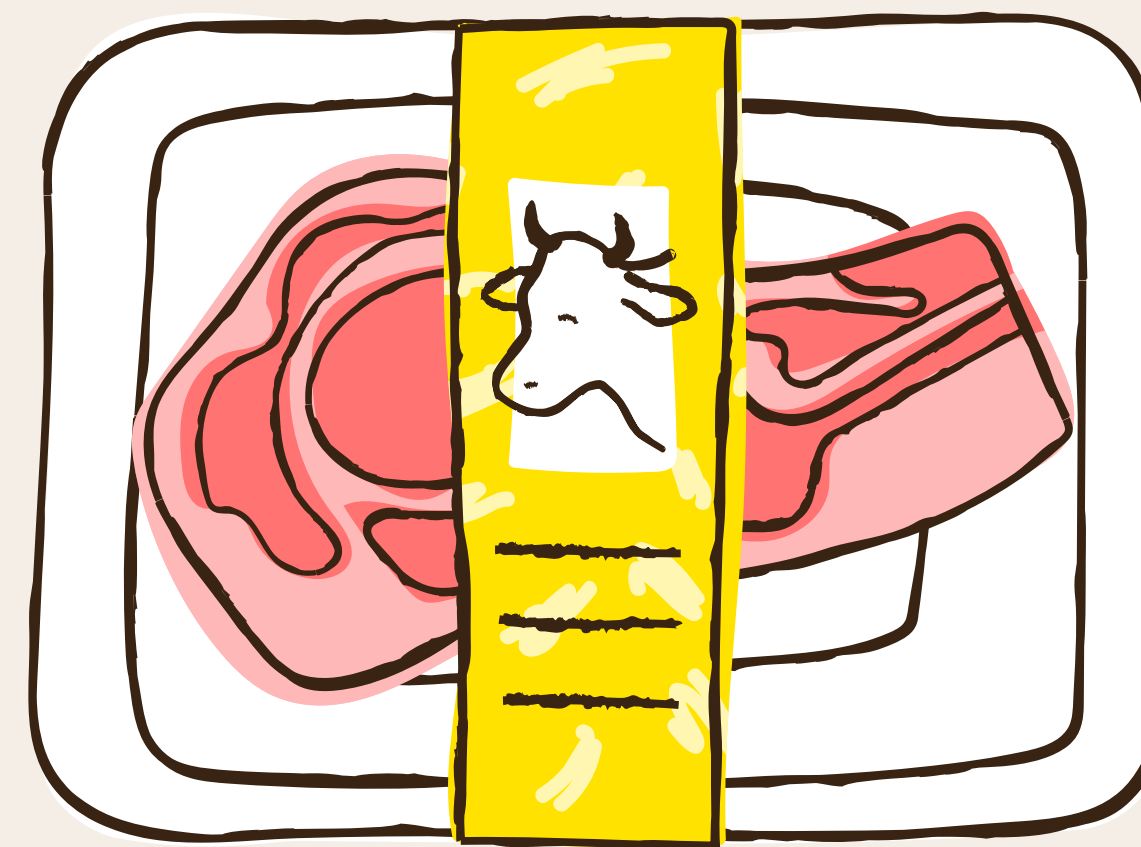
PRINCIPAIS ATRIBUIÇÕES QUE O NUTRICIONISTA DEVERÁ DESENVOLVER EM CASO DE ATUAÇÃO EM SUPERMERCADOS E NA ÁREA DE COMÉRCIO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Controle de qualidade
- Elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas;
- Elaboração e implantação de POPs, conforme a Portaria SES 66/17 (Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios; Higienização do Reservatório; Higiene e Saúde dos manipuladores; Calibração dos Equipamentos; Controle de Temperatura; Controle Integrado de Vetores e Pragas urbanas; e Rastreabilidade (procedência);
- Supervisão e monitoramento dos controles implementados;
- Capacitação de manipuladores;
- Elaboração de Relatórios Técnicos de Não Conformidade;
- Elaboração de rótulos de alimentos;
- Elaboração de Fichas Técnicas dos produtos/ preparações;
- Colaboração no desenvolvimento de novos produtos;
- Atendimento aos órgãos de regulação e fiscalização;
- Conhecimento dos aspectos legais a que está sujeito o estabelecimento, especialmente quanto aos Regulamentos e Normas específicas.

QUAIS SÃO AS INFORMAÇÕES MÍNIMAS NECESSÁRIAS QUE DEVEM CONSTAR PARA GARANTIR A RASTREABILIDADE DO PRODUTO?

A definição de como fazer a rastreabilidade ficará a critério do estabelecimento, desde que atenda as exigências para as informações mínimas de procedência. Para comprovação de origem, a Vigilância Sanitária exigirá as notas fiscais dos produtos.

As informações mínimas de rastreabilidade que deverão estar visíveis ao consumidor são: - nome do produto; - data de fabricação da peça original; - data de validade da peça original; - número do serviço de inspeção da indústria de origem; - razão social da indústria de origem.



Ficou com alguma dúvida?

FALE CONOSCO



Sede

Av. Taquara, 586/503
Petrópolis - Porto Alegre/RS
CEP 90460-210

Delegacia Santa Maria

Alameda Montevideo, 322/404
Centro - Santa Maria/RS
CEP 97050-030

www.crn2.org.br

 **(51) 3330-9324**

 @crn2nutri

 /conselhonutricionistas2

secretaria@crn2.org.br