

AGENCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO

PORTARIA ADAGRO Nº 058, DE 26 DE SETEMBRO DE 2017.

ESTABELECE REQUISITOS E EXIGÊNCIAS PARA O FUNCIONAMENTO E REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS QUE REALIZEM MANIPULAÇÃO E FRACIONAMENTO DE CARNES E MIÚDOS, RESFRIADOS OU CONGELADOS, E CARNE DE SOL, CLASSIFICADOS COMO ENTREPÓSITOS DE CARNES EM SUPERMERCADOS E ENTREPÓSITOS DE CARNES, EM TODO TERRITÓRIO DE PERNAMBUCO.

A Diretora Presidente da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco/ADAGRO no uso de suas atribuições RESOLVE:

Art. 1º Para efeito desta portaria são adotadas as seguintes definições:

I – Entrepósitos de Carnes em Supermercados: Estabelecimento, situado em supermercado, destinado ao recebimento, guarda, conservação e acondicionamento de carnes e miúdos resfriados ou congelados, das diversas espécies de açougue, já inspecionadas na origem, e que disponha de lugar específico para o seu fracionamento, porcionamento, moagem e amaciamento, sendo embaladas e rotuladas para comercialização, no próprio supermercado ou, distribuição no Estado de Pernambuco, observando-se as garantias de todo o processo e atendendo às legislações pertinentes.

II - Entrepósitos de Carnes: Estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação e acondicionamento de carnes resfriadas ou congeladas, das diversas espécies de açougue já inspecionadas na origem, e que disponha de lugar específico para o seu fracionamento, porcionamento, moagem e amaciamento, sendo embaladas e rotuladas para comercialização, no próprio estabelecimento ou distribuição no Estado de Pernambuco, observando-se as garantias de todo o processo e atendendo às legislações pertinentes.

§ 1º- Para efeito desta Portaria, entende-se por supermercados aqueles denominados mercadinhos, minimercados, hipermercados. Excetuam-se os mercados públicos e similares que manipulem carne.

Art. 2º Os Entrepósitos de Carnes em Supermercados e Entrepósitos de Carnes, deverão obter registro junto ao Serviço de Inspeção Oficial, para elaborarem e comercializarem os seus produtos.

§ 1º- Os produtos elaborados, nos Entrepósitos de Carne em Supermercados e Entrepósitos de Carnes, deverão ser apresentados em balcões expositores embalados e rotulados para o autosserviço ou entregues diretamente ao consumidor sendo, neste caso, com dispensa de rotulagem, desde que obedecidas às condições desta portaria e seu anexo.

§ 2º- Nos Entrepósitos de Carnes em Supermercados e Entrepósitos de Carnes será permitido fracionamento de carne de sol, desde que manipulados em bancadas separadas das carnes “in natura”.

Art. 3º A responsabilidade técnica (RT), pela inspeção dos Entrepósitos de Carnes em Supermercados e Entrepósitos de Carnes, deverá ser exercida por Médico Veterinário

com Anotação de Responsabilidade Técnica, atualizado, emitido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária de Pernambuco (CRMV-PE).

Art. 4º Os Entrepósitos de Carnes em Supermercados e Entrepósito de Carnes deverão manter arquivadas as documentações de origem das matérias-primas recebidas, por um período mínimo de 01 (um) ano, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado.

Art.5º. A inobservância desta Portaria constitui infração de natureza sanitária nos termos da legislação em vigor, sujeitando o infrator ao processo administrativo e penalidades previstas, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

Art.6º. O tempo para adequação ao disposto nesta portaria será de 01(um) ano, a contar da data de sua publicação. Os estabelecimentos que já estiverem sob acompanhamento da ADAGRO, quando da publicação desta portaria, deverão adequar-se a esta em um prazo de seis meses.

Art. 7º. Esta Portaria não exime o cumprimento de demais legislações pertinentes à matéria.

Art. 8. A ORDEM DE SERVIÇO será editada pela Presidência desta ADAGRO, disciplinando as normas técnicas de instalações e equipamentos para entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes sendo parte integrante e indissociável desta Portaria, sendo publicada no portal da ADAGRO: www.adagro.pe.gov.br.

Art. 9º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Erivânia Camelo de Almeida

Diretora Presidente

ORDEM DE SERVIÇO DA PORTARIA Nº 058/2017

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ENTREPOSTOS DE CARNES EM SUPERMERCADOS E ENTREPOSTOS DE CARNES

Para efeito desta ORDEM DE SERVIÇO são adotadas as seguintes definições:

I – Área limpa: área cujo acesso é exclusivo pela barreira sanitária.

II - Barreira sanitária: área para as atividades de higienização obrigatórias a todo indivíduo que acesse a sala de manipulação.

III – Porta de entrada e saída de equipamentos: porta para entrada e saída de equipamentos e utensílios que precisem ser consertados ou substituídos. Esta deverá estar lacrada com identificação.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.1 ÁREA DE RECEPÇÃO DA CARNE:

Disporá ou não de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso até as câmaras frigoríficas, a juízo do Serviço de Inspeção Oficial.

Nos Entrepósitos de Carnes em Supermercados e Entrepósitos de Carnes, a área para recepção de carnes deverá possibilitar a entrada de veículos transportadores com unidade frigorífica, de modo a facilitar a sua chegada. Caso esta situação não ocorra, será permitida uma distância máxima de 10m (dez) metros do veículo transportador, até a área de recepção da carne, desde que seja assegurada a inocuidade da matéria-prima.

Para os estabelecimentos, já em funcionamento, nos quais não haja a estrutura descrita acima, será aceito:

a) Àqueles que trabalhem exclusivamente com cortes comerciais, recebidos em embalagem secundária, oriundos de abatedouros frigoríficos ou entrepostos de carnes e derivados (obtidos da desossa e segmentação das carnes na origem), o acesso da matéria-prima à câmara frigorífica, poderá ocorrer através do salão de loja.

b) Para os estabelecimentos que optem por trabalhar com meias carcaças ou quartos de carcaças envelopadas, o acesso à câmara frigorífica ocorrerá através de corredor exclusivo para esta finalidade.

Toda matéria-prima deverá ser proveniente de estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal (S.I.E. ou S.I.F.). Caso a matéria-prima provenha de abatedouro com registro no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.) a comprovação da procedência deverá ser feita através do Certificado de Inspeção Sanitária emitida pelo Médico Veterinário responsável pela Inspeção permanente do abatedouro registrado na ADAGRO.

As carnes e miúdos, com temperatura superior a 7°C, não deverão ser recebidas no estabelecimento. As carnes e miúdos congelados, com temperaturas superior a -12°C, não deverão ser recebidos no estabelecimento.

1.2 CÂMARAS FRIGORÍFICAS:

Serão anexas à sala de manipulação, com comunicação direta através de porta ou óculo. Disposições diferentes serão submetidas à análise e aprovação, após vistoria prévia da estrutura física, pelo Serviço de Inspeção Oficial, com base em Procedimentos Operacionais Padronizados.

Só será permitido o uso de estrados de madeira, excepcionalmente, nas câmaras de congelados.

As temperaturas das câmaras deverão obedecer à legislação em vigor.

1.3 SALA DE MANIPULAÇÃO:

Designada área limpa, possuirá as seguintes características:

O fluxo de manipuladores, desta sala, será exclusivo pela barreira sanitária.

Será climatizada em temperatura ambiente máxima de 18°C.

Nos estabelecimentos em que se manipulem carnes de várias espécies deverá haver utensílios e bancadas exclusivos para trabalhos por cada espécie.

Todo material que irá compor a embalagem primária (bandejas, bobinas plásticas e rótulos) entrará na sala de manipulação, através de óculo, apenas após a remoção do seu invólucro externo. A área de manipulação deverá ser abastecida apenas com as embalagens em quantidade suficiente para atendimento à demanda do dia.

O produto, após receber a embalagem primária, deverá ser expedido para o autosserviço ou para a entrega direta ao consumidor, apenas por óculo, após a recuperação do frio, sempre preservando o fluxo sanitário.

A limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios, próprios da sala de manipulação, deverão ser realizadas nesta, através de métodos químicos ou físicos por ação ultravioleta ou por gerador de ozônio. Não será permitido o uso de esterilização, por técnicas que produzam vapor.

Nesta sala, deverá haver óculos distintos para:

- a) Entrada da matéria-prima;
- b) Entrada de material que irá compor as embalagens primárias
- c) Entrada de produtos sanitizantes;
- d) Saída de produtos;
- e) Saída de resíduos.
- f) Porta de entrada e saída de equipamentos.

Como particularidade, na porta de entrada e saída de equipamentos desta sala, poderá existir um óculo superior e outro inferior, com funções a serem estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Oficial.

2. OUTRAS DISPOSIÇÕES:

Nos Entrepósitos de Carnes em Supermercados e Entrepósitos de Carnes, os jalecos, capotes e calças, utilizados pelos manipuladores, serão lavados no próprio estabelecimento ou por serviço terceirizado e, neste caso, deverá ser apresentada a comprovação do serviço.

Não será permitido modificar as características das instalações e equipamentos sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Oficial, nem operá-los acima de suas capacidades.

Os produtos fracionados/manipulados no Entrepósito de Carnes em Supermercados, só deverão ser expostos em balcão expositor, com rotulagem aprovada pelo Serviço de Inspeção Oficial.

Para os casos de moagem de carne, com entrega imediata ao consumidor, admitir-se-á a manipulação sob as condições determinadas nesta Portaria. Caso a finalidade seja o atendimento ao autosserviço, o estabelecimento deverá dispor de local próprio para o seu processamento, climatizado com temperatura não superior a 10°C.

Os resíduos gerados, a partir da manipulação da matéria-prima, deverão permanecer sob refrigeração até o seu descarte final. Não será permitido o seu armazenamento nas câmaras frigoríficas junto a matérias-primas ou produtos próprios para consumo.

Todo estabelecimento que venha requerer vistoria prévia do Serviço de Inspeção Oficial deverá entregar, nesta ocasião, para análise, o seu croqui contendo sinalizações, com cores distintas, referentes a fluxos de: manipuladores (preto), matérias-primas (azul), material de limpeza (amarelo), embalagem primária (verde) produtos (laranja) e resíduos orgânicos (vermelho), ex. aparas e ossos.