

O(A) Presidente do(a) Fundação João Pinheiro retifica o ato de Retificação de BÁRBARA ANDRADE CORRÊA DA SILVA, publicado em 27/05/2020: onde se lê “MASP 147715-5”, leia-se “MASP 1359816-4”.

O(A) Presidente do(a) Fundação João Pinheiro retifica o ato de dispensa da função gratificada FGL-3 JP1100120 de MARCOS ARCANJO DE ASSIS, publicado em 27/5/2020: onde se lê “a contar de 25/11/2020”, leia-se “a contar de 25/11/2019”.

29 1360165 - 1

## Instituto de Previdência dos Servidores do Estado de Minas Gerais - IPSEMG

Presidente: Marcus Vinicius de Souza

### ATOS DA DIRETORIA DE PREVIDÊNCIA - PENSÕES POR MORTE

Concede, nos termos da Decisão Judicial, o benefício de pensão por morte a:

Nº Benefício	Instituidor	Beneficiário (s)	Data de Vigência	Protocolo
68355-8	Maria das Graças Vieira de Lima	Sergio Eduardo da Silva	12/05/2020	16/11/2017

Marcus Vinicius de Souza – Presidente do Ipsemg

29 1360058 - 1

### ATO DO DIRETOR DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FINANÇAS – APOSENTADORIA.

Ato n.º 191 de 29/05/2020-Declara aposentado, com proventos integrais e com direito à paridade, a partir de 04de março de 2020,nos termos do artigo 6º, da Emenda à Constituição Federal n.º 41, de 19 de dezembro de 2003,Eudes Arantes Magalhães, MASP 292532-9, CPF 237.612.376-34, ocupante do cargo efetivo de Médico da Área de Seguridade Social, Nível IV, Grau B, com direito adquirido à continuidade de percepção da razão de 4/10 (quatro décimos)da diferença entre o vencimento docargo em comissão de Coordenador de Clínica Médica, Classe C-25, e o do cargo efetivo ocupado, conforme Título Declaratório expedido pela SEPLAG e publicado no “Minas Gerais” de 17 de dezembro de 2005.

Ato n.º 193 de 29/05/2020-Declara aposentada, com proventos integrais e com direito à paridade, a partir de 24 de abril de 2020,nos termos do artigo 3º, da Emenda à Constituição Federal n.º 47, de 05 de julho de 2005,Sonia Aparecida Siqueira da Silva Viana, MASP 1071932-6, CPF 639.309.006-53, ocupante do cargo efetivo de Auxiliar de Seguridade Social / Escriturário, Nível IV, Grau L, com direito adquirido à percepção da remuneração do cargo em comissão de Agente Regional, Classe C-23, conforme Título Declaratório expedido pelo IPSEMG publicado no “Minas Gerais” de 09 de novembro de 1996.

Guilherme Parentoni Senra Fonseca-Diretor de Planejamento, Gestão e Finanças

29 1360057 - 1

### ATOS DA GERÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS – ABONO PERMANÊNCIA

CONCEDE ABONO DE PERMANÊNCIA, nos termos do § 19, do artigo 40, da Constituição Federal de 05/10/1988, acrescido pelo art. 1º, da Emenda à Constituição Federal n.º 41de 19/12/2003, a servidora: Maricelma Alves de Souza da Silva, Masp1073950-6, a partir do mês 05/2020.

### ATOS DA GERÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS – CONVERSÃO EM ESPÉCIE

CONVERTE FÉRIAS-PRÊMIO EM ESPÉCIE, nos termos do art. 117 do ADCT da CE/1989, ao servidor: Eudes Arantes Magalhães, Masp 292532-9, referente ao saldo de 96 (noventa e seis) dias, com vigência a partir de 04/03/2020, data de sua aposentadoria.

Gerente de Recursos Humanos – Maria das Dores Mendes dos Santos

29 1360056 - 1

# Secretaria de Estado de Saúde

Secretário: Carlos Eduardo Amaral Pereira da Silva

## Expediente

### DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

#### FÉRIAS PRÊMIO - RETIFICAÇÃO

RETIFICA os atos de concessão de Férias Prêmio referente ao(s) servidor (es):

Masp	Nome	Quinquênio/Ref.	Publicação	Onde se lê:	Leia-se:
384242-4	Cresmer da Silva Rosa	1º	09/08/2019	20/03/1994	01/04/1994

#### FÉRIAS-PRÊMIO EM ESPÉCIE

CONVERTE FÉRIAS-PRÊMIO EM ESPÉCIE, nos termos do Artigo 1º, do § 2º do Decreto 44.391, de 3/10/2006, ao(s) servidor (es):

MASP	Nome	Saldo
371442-5	Sidney Afonso Castro	9m

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO – TORNA SEM EFEITO

O DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL TORNA SEM EFEITO a publicação referente ao Processo Administrativo SEI n.º 1320.01.0128143/2019-36, divulgado no Diário Oficial do Executivo em 27/05/2020, referente ao servidor Gilmar Geraldo Godinho, Masp 382832-4, considerando o Decreto n.º 47.890, de 19/03/2020, que “dispõe sobre a prorrogação da vigência de convênios, parcerias e instrumentos congêneres e sobre a suspensão de prazos de processos administrativos no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Poder Executivo, em razão da SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em Saúde Pública no Estado”, considerando a Resolução CGE N.º 12, de 07/04/2020, que “disciplina a suspensão dos prazos dos Processos Administrativos Disciplinares e dos Processos Administrativos de Responsabilização, de que trata o art. 5º do Decreto n.º 47.890, de 19 de março de 2020”.

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO – TORNA SEM EFEITO

O DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL TORNA SEM EFEITO a publicação referente ao Processo Administrativo SEI n.º 1320.01.0156359/2019-42, divulgado no Diário Oficial do Executivo em 27/05/2020, referente ao servidor Maria da Paixão José Ribeiro, Masp 383524-6, considerando o Decreto n.º 47.890, de 19/03/2020, que “dispõe sobre a prorrogação da vigência de convênios, parcerias e instrumentos congêneres e sobre a suspensão de prazos de processos administrativos no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Poder Executivo, em razão da SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em Saúde Pública no Estado”, considerando a Resolução CGE N.º 12, de 07/04/2020, que “disciplina a suspensão dos prazos dos Processos Administrativos Disciplinares e dos Processos Administrativos de Responsabilização, de que trata o art. 5º do Decreto n.º 47.890, de 19 de março de 2020”.

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO – TORNA SEM EFEITO

O DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL TORNA SEM EFEITO a publicação referente ao Processo Administrativo SEI n.º 1320.01.0150469/2019-89, divulgado no Diário Oficial do Executivo em 27/05/2020, referente ao servidor Lúcia Porto Fonseca de Castro, Masp 295793-4, considerando o Decreto n.º 47.890, de 19/03/2020, que “dispõe sobre a prorrogação da vigência de convênios, parcerias e instrumentos congêneres e sobre a suspensão de prazos de processos administrativos no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Poder Executivo, em razão da SITUAÇÃO DE EMERGÊNCIA em Saúde Pública no Estado”, considerando a Resolução CGE N.º 12, de 07/04/2020, que “disciplina a suspensão dos prazos dos Processos Administrativos Disciplinares e dos Processos Administrativos de Responsabilização, de que trata o art. 5º do Decreto n.º 47.890, de 19 de março de 2020”.

29 1360014 - 1

### RESOLUÇÃO SES/MG N.º 7123, DE 27 DE MAIO DE 2020

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 conferem o inciso III do §1º do art. 93 da Constituição Estadual, e os incisos I e II, do artigo 46, da Lei Estadual n.º 23.304, de 30 de maio de 2019 e considerando:

- 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;

- 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 n.ºs 8.080, de 19 de setembro de 1990, e 8.689, de 27 de julho de 1993; e dá outras providências;

- o Decreto Federal n.º 7.508, de 28 de junho de 2011, que regulamenta a Lei n.º 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.º 5.711, de 2 de maio de 2017, que regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais;

- a Resolução SES/MG n.º 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 n.º 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 n.º 6.963, de 4 de dezembro de 2019, 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 no âmbito do estado de Minas Gerais e dá outras providências;

- a Resolução SES/MG n.º 6.963, de 4 de dezembro de 2019, 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 no âmbito do estado de Minas Gerais e dá outras providências;

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 90 (noventa) dias, a contar da data de publicação desta Resolução, para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento das disposições do Regulamento Técnico.

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 – Fica revogada a Resolução SES/MG n.º 6.693, de 29 de março de 2019.

Art. 5º – Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação

Belo Horizonte, 27 de maio de 2020.

CARLOS EDUARDO AMARAL PEREIRA DA SILVA

Secretário de Estado de Saúde

### ANEXO ÚNICO DA RESOLUÇÃO SES/MG N.º 7123, DE 27 DE MAIO DE 2020

#### 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;

II – animais de abate: mamíferos (bovídeos, eqüídeos, 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 abelha, aranha, barata, carrapato, escorpião, formiga, lacraia ou centopeia, morcego, mosca, mosquito, pombo, pulga, rato, taturana e vespa;

IV – autosserviço: seção onde os produtos são comercializados em bandejas expostas em gôndolas, de modo que o próprio consumidor tenha acesso, geralmente escolhendo e transportando a um terminal para pagamento. Os produtos devem ser identificados e rotulados, conforme as normas sanitárias vigentes;

V – área específica: são áreas separadas para realização de determinada atividade com o objetivo de se evitar a contaminação cruzada entre alimentos. A separação pode ser realizada através de barreiras físicas e/ou técnicas;

VI – barreira técnica: conjunto de ações, compatível com as boas práticas, visando à prevenção de contaminação cruzada na ausência de barreiras físicas;

VII – 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;

VIII – 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;

IX – 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 humano pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;

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

XI – 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;

XII – 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 aditivos ou ingredientes com finalidades diferentes;

XIII – 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;

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

XV – 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;

XVI – 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;

XVII – 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;

XVIII – descongelamento técnico: processo pelo qual o alimento congelado regressa à temperatura de resfriado, conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius);

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

XX – 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;

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

XXII – higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

XXIII – 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;

XXIV – 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;

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

XXVI – material sanitário: material inerte que não favorece à migração de contaminantes químicos, físicos ou biológicos para os alimentos. Este material deve ser atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;

XXVII – manipulador: qualquer colaborador do estabelecimento que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

XXVIII – 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;

XXIX – 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;

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

XXXI – produto industrializado: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar, alimentoin naturaes de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado produzidos por empresas devidamente registradas nos órgãos da agricultura;

XXXII – Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação, no preparo, armazenamento e transporte de alimentos;

XXXIII – rastreabilidade (procedência): procedimento que comprove a origem das carnes comercializadas em estabelecimentos varejistas de carnes. Tal comprovação ocorrerá através da exibição de notas fiscais, e/ou outras formas que demonstrem sua procedência, no momento da inspeção no estabelecimento;

XXXIV – regulamento técnico de uso de aditivos: regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos de uso para cada categoria de alimentos publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

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

XXXVI – resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis: ossos, sebos e resíduos provenientes da desossa e manipulação que podem se tornar novamente matéria-prima, úteis na indústria de alimento para animais, indústria de rações e fertilizantes;

XXXVII – saneantes: substâncias ou preparações destinadas à limpeza e desinfecção e ao tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes e água sanitária; e

XXXVIII – transformação artesanal de carnes: processo de preparação, transformação e adição de condimentos e especiarias em carnesin naturaes- friadas com atenção direta e específica dos responsáveis pela manipulação, ficando permitido o uso de corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos. 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 n.º 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 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 de carnes 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 caputdeste 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 carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço;

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

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

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

Art. 7º – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão possuir infraestrutura, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com as atividades realizadas de acordo com a categoria do estabelecimento.

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.

§2º – Os produtos refrigerados expostos em balcão frigorífico de atendimento 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 à venda 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 de manutenção.

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

Art. 11 – Os estabelecimentos que fracionam carcaças, desossam e transformação artesanal de carnes, classificados nas categorias A ou B, deverão possuir área climatizada específica para esses procedimentos e equipamentos adequados para evitar a contaminação das carnes.

Parágrafo único – O sistema de climatização deverá dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura de 16°C



Documento assinado eletronicamente com fundamento no art. 6º do Decreto n.º 47.222, de 26 de julho de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/autenticidade>, sob o número 3202005300516200122.