

IV – capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
 V – manejo dos resíduos;
 VI – controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 VII – recebimento das carnes e produtos industrializados; e
 VIII – controle de qualidade e rastreabilidade das carnes transformadas artesanalmente para estabelecimentos da Categoria A.
 §1º – Os POP de que trata o inciso I deverão conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo do produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias e a operação de desmonte dos equipamentos, quando aplicável.
 §2º – Os POP de que trata o inciso II deverão conter informações sobre localização do reservatório e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos.
 §3º – Os POP de que trata o inciso III deverão conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento e periodicidade de avaliação da qualidade da água.
 §4º – Os POP de que trata o inciso IV deverão abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentarem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento.
 §5º – A capacitação dos manipuladores de que trata o inciso IV deve ser descritiva com a definição da carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização.
 §6º – Os POP de que trata o inciso V deverão indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento.
 §7º – Os POP de que trata o inciso VI deverão contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.
 §8º – Os POP de que trata o inciso VII deverão especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento das carnes e produtos industrializados constando a previsão do destino dado às carnes e aos produtos reprovados no controle efetuado.
 §9º – Os POP de que trata o inciso VIII deverão contemplar todos os procedimentos relativos à ficha técnica dos produtos de transformação artesanal, identificação do lote e os métodos de controle de qualidade do produto final.
 Art. 81 – Os estabelecimentos deverão apresentar os documentos exigidos neste Regulamento, ou cópia destes, sempre que solicitado pela autoridade sanitária.
 Art. 82 – Os documentos ou cópias cuja apresentação é considerada obrigatória neste Regulamento deverão permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

**CAPÍTULO III
 DAS VEDAÇÕES**

Art. 83 – São vedados aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes das categorias A, B e C:
 I – o uso de machadinha, que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar;
 II – o depósito de carnes moidas e bifés batidos;
 III – a limpeza do piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não registrada na ANVISA;
 IV – o uso de utensílios de madeira;
 V – a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
 VI – colocar à venda carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelos órgãos da agricultura;
 VII – manter as carnes em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;
 VIII – manter, no mesmo compartimento dos balcões frigoríficos de atendimento ou dos equipamentos de refrigeração, duas ou mais carnes de espécies diferentes ou outros produtos, exceto devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento;
 IX – manter resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis nas câmaras frias destinadas às carnes, salvo se depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não absorvente e de superfície lisa;
 X – armazenar nas áreas de manipulação e transformação de carnes, aponevroses, aparas e outras sobras possivelmente contaminadas;
 XI – fumar dentro da área do açougue;
 XII – congelar e recongelar as carnes fracionadas no estabelecimento;
 XIII – manter em depósito e/ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos; e
 XIV – preparar e/ou servir refeições.

**CAPÍTULO IV
 DOS ESTABELECIMENTOS CATEGORIA A**

Art. 84 – A elaboração dos produtos de transformação artesanal dos estabelecimentos classificados na categoria A deverá ser compatível com a venda em 24 horas e os produtos somente poderão ser comercializados no próprio estabelecimento, sob pena de caracterizar industrialização de produtos de origem animal, atividade cujo exercício não se encontra autorizado para os estabelecimentos de que trata este Regulamento.
 Parágrafo único – Não se aplica o disposto no caput deste artigo às carnes de salga, cuja comercialização poderá ser realizada em até 4 (quatro) dias, contados a partir da data de fabricação.
 Art. 85 – Somente será permitido o processo de transformação artesanal de carnes aos estabelecimentos da Categoria A.
 Art. 86 – São considerados produtos de transformação artesanal:
 I – almôndega;
 II – carnes temperadas;
 III – carnes recheadas;
 IV – frango a passarinho;
 V – hambúrguer;
 VI – linguiça de carne de frango frescal de transformação artesanal;
 VII – linguiça de carne suína frescal de transformação artesanal;
 VIII – linguiça de carne bovina frescal de transformação artesanal;
 IX – linguiça mista de carne suína e bovina frescal de transformação artesanal;
 X – espetinho de carnes;
 XI – carnes de salga; e
 XII – medalhão de carnes.
 Parágrafo único – Considera-se linguiça frescal de transformação artesanal o produto cárneo obtido de carnes de animais de abate, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos e especiarias diversos, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração à temperatura inferior a 7°C.
 Art. 87 – Os estabelecimentos classificados como categoria A deverão manter o registro documental de cada lote dos produtos de transformação artesanal fabricado, de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos.
 Art. 88 – É proibido o congelamento do produto de transformação artesanal.
 Art. 89 – É proibida a utilização de carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação no preparo de produtos de transformação artesanal.
 Art. 90 – Somente poderá ser autorizado o preparo de carnes de salga em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo, no mínimo, 2 (duas) áreas específicas, que atendam às condições higiênicas-sanitárias e possuam proteção contra insetos, nos seguintes moldes:
 I – uma área para preparo e salga da carne; e
 II – uma área para secagem da carne.
 Art. 91 – Só poderão ser adicionados como ingredientes aos produtos de transformação artesanal o sal – cloreto de sódio – o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem vegetal e corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos.
 Art. 92 – É proibida a adição de sal de cura – nitrato e nitrito – e proteína não cármica aos produtos de transformação artesanal.
 Art. 93 – É vedado o uso de aditivos, incluindo ingredientes que os contenha ou quaisquer substâncias que tenham a função de prolongar a validade das carnes e subprodutos.
 Art. 94 – Os produtos derivados do processo de transformação artesanal, com exceção das carnes de salga, deverão ser, imediatamente após o preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com as seguintes informações:
 I – produto de transformação artesanal;
 II – nome do estabelecimento;
 III – nome do produto;
 IV – data de fabricação;
 V – data de validade;
 VI – modo de conservação; e
 VII – lista de ingredientes.
 Art. 95 – A transformação artesanal de carnes deverá ser realizada em área específica para esta finalidade.
 Art. 96 – No local destinado à transformação artesanal deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria-prima e dos produtos de transformação artesanal.

**CAPÍTULO V
 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 97 – A avaliação do cumprimento deste Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio da Lista de verificação de Boas Práticas em estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes constante no Anexo Único deste Regulamento.

ANEXO ÚNICO DO REGULAMENTO TÉCNICO

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS EM ESTABELECIMENTOS QUE REALIZAM COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Razão Social:					
Nome Fantasia:					
CNPJ:		Inscrição Estadual:			
Fone: ()		Fax: ()			
Rua/Av.:		Bairro:			
Cidade/UF:		CEP:			
E-mail:					
Nº de Alvará de Localização:		Validade:			
Nº do alvará sanitário:		Validade:			
Número de Funcionários:		Número de turnos:			
Responsável Legal/Proprietário:		CPF:			
Responsável pela manipulação:		CPF:			
Categoria do estabelecimento:					
MOTIVO DA INSPEÇÃO:					
() Solicitação de Licença Sanitária () Verificação ou apuração de denúncia () Reinspeção () Inspeção programada () Renovação de licença sanitária () Outros					
PERÍODO DA INSPEÇÃO: / / a / /					
PERGUNTAS GERAIS					
Nº	Qualif.	ITENS	Sim	Não	NA
1.1	I	As instalações e equipamentos são compatíveis e adequados para as atividades realizadas?			
1.2	I	As carcaças, as carnes e os produtos de transformação artesanal, com exceção das carnes de salga, se encontram sob refrigeração?			
1.3	I	Os equipamentos de refrigeração possuem termômetro externo em local e condições de fácil visualização?			
1.4	I	Os produtos que são comercializados em temperatura ambiente são expostos em local protegido de contaminação?			
1.5	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui área específica para o fracionamento de carcaças?			
1.6	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui equipamentos adequados para o fracionamento de carcaças?			
1.7	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui área específica para a realização da desossa?			
1.8	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui equipamentos adequados para a realização da desossa?			
1.9	I	O descongelamento dos produtos, se realizado, é feito de forma adequada?			

1.10	I	O produto industrializado fracionado se encontra acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel, e conservado conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a data de validade após abertura e fracionamento, e identificado com as informações necessárias?			
1.11	N	O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos ou substituto possui capacitação de acordo com a resolução?			
1.12	N	A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos atende às condições de licenciamento e funcionamento definidas na legislação sanitária?			
INFRAESTRUTURA FÍSICA					
2.1	I	O estabelecimento se encontra em área isenta de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes?			
2.2	N	Possui porta abrindo para o logradouro público, assegurando a ventilação?			
2.3	I	O acesso ao estabelecimento é livre e independente?			
2.4	N	As áreas externas são revestidas com piso resistente, lavável e se apresentam sem acúmulo de líquidos e resíduos?			
2.5	I	Possui área compatível com as atividades desenvolvidas?			
2.6	I	As edificações, instalações e dependências se encontram em adequadas condições para o funcionamento?			
2.7	I	Possui reservatório de água potável?			
2.8	I	O reservatório de água potável se encontra em local acessível e protegido?			
2.9	I	O reservatório de água potável é construído com material adequado e se encontra em boas condições de conservação e uso?			
2.10	N	O piso do estabelecimento é de cor clara?			
2.11	I	O piso apresenta superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras, depressões ou saliências?			
2.12	I	O piso é antiderrapante, impermeável, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos?			
2.13	I	O piso possui declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento)?			
2.14	I	Os ralos são em número suficiente e ligados à rede de esgoto?			
2.15	I	Os ralos são sifonados?			
2.16	I	As grelhas possuem dispositivos que permitam seu fechamento?			
2.17	I	As paredes e divisórias apresentam superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências?			
2.18	I	As paredes e divisórias são revestidas até o teto com o material adequado e resistente à lavagens?			
2.19	N	As paredes e divisórias são de cor clara?			
2.20	I	Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros são de fácil higienização?			
2.21	I	O teto apresenta-se íntegro de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura?			
2.22	I	O teto é contínuo, lavável e resistente à limpeza e umidade?			
2.23	I	O teto é revestido de material impermeável?			
2.24	N	O teto é de cor clara?			
2.25	I	Possuem mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujeidades nos vãos de telhado e aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz?			
2.26	I	As janelas são construídas de material liso, não absorvente e de fácil limpeza?			
2.27	I	As janelas são ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento?			
2.28	I	As janelas estão providas de proteção contra insetos?			
2.29	I	As janelas se encontram em bom estado de conservação?			
2.30	I	As portas são de material liso, não absorvente e de fácil limpeza?			
2.31	I	As portas são ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento?			
2.32	I	As portas possuem mecanismos que permitam o fechamento automático?			
2.33	I	As portas apresentam barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais?			
2.34	I	Ausência de caixas de gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos?			
2.35	I	Possui local separado destinado para o armazenamento dos produtos, utensílios, equipamentos e panos de limpeza utilizados na higienização das áreas, equipamentos, móveis e utensílios?			
2.36	I	Possui área de lavagem de utensílios com cuba compatível com o tamanho dos utensílios utilizados?			
2.37	I	Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências estão completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas?			
2.38	I	As instalações sanitárias possuem piso e paredes adequados e se encontram em satisfatório estado de conservação?			
2.39	I	As instalações sanitárias possuem descarga funcionando e vaso sanitário sifonado?			
2.40	I	As instalações sanitárias são mantidas organizadas?			
2.41	I	As instalações sanitárias possuem papel higiênico, lixeiras com sacos plásticos, pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e papel toalha descartável não reciclada?			
2.42	I	As instalações sanitárias possuem iluminação e ventilação adequadas?			
2.43	I	A área de fracionamento de carcaças e desossa possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento?			
2.44	I	A área de manipulação possui lavatório exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo (providos de saco plástico) com tampa acionada a pedal, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento?			
2.45	I	A área de fracionamento de carcaça e desossa possui sistema de climatização?			
2.46	N	A iluminação dos ambientes é adequada?			
2.47	I	As lâmpadas e luminárias possuem proteção contra quebras e se encontram em adequado estado de conservação?			
3.0	N	Existem locais específicos para o armazenamento dos resíduos e dos resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis?			
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
3.1	N	Os equipamentos são de uso exclusivo para cada área?			
3.2	N	Os equipamentos e se encontram em bom estado de conservação?			
3.3	I	Os equipamentos são adequadamente higienizados, sendo comprovado por planilhas de controle?			
3.4	N	As dimensões dos equipamentos são compatíveis com as instalações?			
3.5	I	Os móveis e utensílios utilizados são fabricados com material sanitário?			
3.6	I	Os móveis e utensílios são mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos?			
3.7	N	As lixeiras localizadas nas áreas internas estão devidamente identificadas?			
3.8	I	As lixeiras possuem tamanho compatível com o volume de resíduos estocados?			
3.9	I	As lixeiras possuem saco plástico resistente, com tampa de acionamento sem contato manual?			
3.10	I	As câmaras frias possuem antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica?			
3.11	I	As câmaras frias possuem revestimento e prateleiras com material sanitário?			
3.12	I	As câmaras frias possuem estrados de material sanitário em bom estado de conservação e limpeza?			
3.13	I	As câmaras frias possuem porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna?			
3.14	I	As câmaras frias possuem dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno?			
3.15	N	As câmaras frias possuem termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna?			
3.16	I	As câmaras frias possuem sensor de temperatura do ar interno?			
3.17	N	As câmaras frias possuem interruptor, localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado/desligado?			
3.18	I	Possui equipamento de refrigeração destinado exclusivamente à conservação de carnes e miúdos?			
3.19	I	Os ganchos são de material sanitário?			
3.20	I	Os balcões frigoríficos de atendimento são providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas e em adequado estado de conservação?			
3.21	I	Os tampos de bancadas de manipulação são impermeáveis, revestidos com material sanitário?			
3.22	N	Os recipientes para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis são de material não absorvente e resistente?			
3.23	N	Os equipamentos e utensílios empregados para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis são marcados com a indicação do seu uso?			
HIGIENIZAÇÃO					
4.1	I	Nos procedimentos de limpeza e desinfecção são utilizados procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados?			
4.2	I	Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos são adequadamente higienizados pelo menos uma vez ao dia?			

