

DECRETO Nº 66.634, DE 5 DE ABRIL DE 2022

Altera o Decreto nº 12.342 de 27 de setembro de 1978, que aprova o Regulamento a que se refere o artigo 22 do Decreto-lei nº 211, de 30 de março de 1970, que dispõe sobre normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde

RODRIGO GARCIA, Governador do Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais,

Decreta:

Artigo 1º - O artigo 461 do Regulamento aprovado pelo Decreto nº 12.342, de 27 de setembro de 1978, passa a vigorar com a seguinte redação:

“Artigo 461 – Açougue é o estabelecimento comercial varejista, com venda direta ao consumidor final, instalado em local com acesso direto à rua ou em áreas internas de mercados, supermercados, hipermercados e congêneres, destinado à venda de carnes, vísceras e miúdos frescos, resfriados ou congelados, fracionados ou preparados em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, procedentes de estabelecimentos licenciados e registrados.

§ 1º - É facultada aos açougues:

1. a venda de carnes conservadas ou preparadas, exceto os enlatados, desde que convenientemente identificadas como procedentes de fábricas licenciadas e registradas;
2. a venda de pescado, industrializado e congelado procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação;
3. a venda exclusiva, no balcão, de carnes frescas, fracionadas e temperadas, não podendo ser adicionadas de sais de cura.

§ 2º - A atividade de preparo e tempero de carnes frescas fica sujeita à prévia apresentação à autoridade sanitária de certificado de treinamento emitido por entidade de ensino, capacitação ou qualificação profissional, com reconhecimento técnico, nacional ou internacional e adequado aos critérios estabelecidos pelas Secretarias da Saúde e da Agricultura e Abastecimento.”. (NR)

Artigo 2º - Ficam acrescentados ao Regulamento aprovado pelo Decreto nº 12.342, de 27 de setembro de 1978, os dispositivos adiante indicados, com a seguinte redação:

I - o artigo 461-A:

“Artigo 461-A - Os açougues devem possuir controle da procedência da carne bovina que possibilite a identificação de sua origem, mantendo, de forma clara, precisa e ostensiva, as informações que garantam a rastreabilidade da peça original.

Parágrafo único - Toda carne bovina deve ser procedente de estabelecimentos registrados em órgão de inspeção, e sua comercialização será permitida no Estado de São Paulo desde que observada a legislação aplicável.”;

II - o artigo 461-B:

“Artigo 461-B - É permitida a moagem, embalagem e rotulagem do produto carne denominado Carne Moída Resfriada de bovino, em açougue devidamente regularizado perante o órgão da vigilância sanitária competente, atendidos as prescrições do regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos vigente e os critérios a seguir:

I - a Carne Moída Resfriada de bovino deve ser obtida a partir da moagem de massas musculares de carcaças resfriadas de bovinos ou de carnes bovinas resfriadas embaladas, seguida de imediato resfriamento, e não deverá conter substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza;

II – é permitida a utilização da gordura inerente ao corte manejado para a produção da Carne Moída Resfriada de bovino;

III - a carne utilizada como matéria prima na elaboração da Carne Moída Resfriada de bovino deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano.

Parágrafo único - Não é permitido no processo de moagem da Carne Resfriada de bovino o uso de:

1. qualquer aditivo ou coadjuvante de tecnologia;
2. carne oriunda da raspagem de ossos, ou obtida de qualquer outro processo de separação mecânica dos ossos;
3. carne industrial;

4 miúdos;

5. mistura de cortes de carne e de outros produtos de origem animal.”;

III - o artigo 461-C:

“Artigo 461-C - Todas as etapas realizadas na obtenção do produto Carne Moída Resfriada de bovino serão descritas sob a forma de Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, devendo o açougue possuir, no mínimo, os seguintes POPs:

I - higiene e saúde dos funcionários;

II - capacitação dos funcionários em boas práticas, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas:

a) doenças transmitidas por alimentos;

b) noções de microbiologia; higiene e saúde dos funcionários;

c) qualidade da água e controle integrado de pragas;

d) qualidade sanitária na manipulação de alimentos;

e) higienização das instalações, equipamentos, utensílios, móveis e do ambiente;

III - controle de qualidade na recepção das matérias-primas e embalagens;

IV - higienização e manutenção das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, no qual conste a frequência de higienização, o método utilizado, o princípio ativo e o tempo de contato;

V - higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VI - manejo de resíduos;

VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas;

VIII – controle de temperatura do processo de moagem, com registro da temperatura de carne moída na saída do equipamento;

IX – controle de temperatura do local de moagem;

X - rastreabilidade do produto embalado;

XI - manutenção preventiva e calibração de termômetro, balança, equipamento de refrigeração, dentre outros equipamentos.

Parágrafo único - Os POPs devem ser mantidos à disposição dos funcionários e da fiscalização sanitária e os controles devidamente registrados.”;

IV - o artigo 461-D:

“Artigo 461-D - Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis ou com contornos que possam acumular resíduos, como moedores de carne, serão desmontados, pelo menos uma vez ao dia, para que seja possível a higienização adequada.”;

V - o artigo 461-E:

“Artigo 461-E - Os equipamentos e utensílios utilizados na moagem da carne bovina serão higienizados sempre que se fizer necessário, seguindo-se os procedimentos descritos no POP de higienização e manutenção das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.”;

VI - o artigo 461-F:

“Artigo 461-F - A Carne Moída Resfriada de bovino deverá:

I - ser obtida, preferencialmente, em local exclusivo e dedicado ou em setor exclusivo e adequado para moagem dentro da sala de manipulação, de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada, sempre com temperatura ambiente climatizada não superior a 10°C (dez graus Celsius);

II - sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao resfriamento;

III - após resfriada, ser mantida entre 0°C (zero grau Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius), com validade máxima de 2 (dois) dias;

IV – manter a temperatura de resfriamento em toda sua etapa de obtenção, sendo vedado o seu congelamento.

§ 1º - No local ou setor a que se refere o inciso I deste artigo, deve existir lavatório exclusivo para a higiene das mãos dos manipuladores, provido de sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

§ 2º - O açougue poderá atribuir prazo de validade superior ao previsto no inciso III deste artigo, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, mediante a apresentação de justificativa documentada de como o prazo de validade foi estabelecido e registros que subsidiem essa definição, tais como avaliações técnicas, estudos de estabilidade e laudos de ensaios laboratoriais.

§ 3º - A documentação a que se refere o § 2º deste artigo deve comprovar à fiscalização sanitária que a Carne Moída Resfriada de bovino permanece segura para o consumo, mantém suas características nutricionais e sua qualidade sensorial durante o prazo de validade estabelecido.

§ 4º - Todas as máquinas e equipamentos utilizados nas atividades de moagem, embalagem e rotulagem da Carne Moída Resfriada de bovino deverão ter dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e evitar acidentes, conforme legislação específica do Ministério do Trabalho.

§ 5º - Não é permitido o uso de equipamentos como climatizador simples ou condicionador de ar dos tipos janela, portátil, split ou quaisquer outros que, tecnicamente, não consigam atingir ou manter a referida temperatura do local de moagem.”;

VII - o artigo 461-G:

“Artigo 461-G - A embalagem de Carne Moída deve atender ao disposto na legislação sanitária de materiais em contato com alimentos.

§ 1º - O material da embalagem não deve transferir ao produto substâncias que possam representar risco à saúde do consumidor.

§ 2º - A embalagem deve ser adequada ao produto e às condições de armazenamento e comercialização, conferir proteção contra agentes externos, adulterações, alterações e contaminações, e permitir que as características desejadas e a validade pretendida do produto sejam atendidas.

§ 3º - A Carne Moída Resfriada de bovino deverá ser embalada imediatamente após a moagem, e cada pacote do produto deverá ter peso máximo de 1 Kg (um quilograma).”;

VIII - o artigo 461-H:

“Artigo 461-H - A Carne Moída Resfriada de bovino embalada e rotulada na ausência do cliente deve ser identificada com a etiqueta de rotulagem que contenha, sem prejuízo do atendimento das demais normas vigentes sobre rotulagem de produtos de origem animal, as seguintes informações:

I – nomenclatura técnica do produto e corte utilizado;

II - peso líquido;

III - os dados do estabelecimento de origem referentes ao número de seu registro junto ao órgão de inspeção oficial, sua razão social e seu número de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ;

IV - a razão social, endereço e número de inscrição no CNPJ do embalador;

V – número de lote estabelecido pelo embalador;

VI – data da manipulação;

VII - prazo de validade estabelecido pelo embalador;

VIII - modo e temperatura de conservação;

IX - a presença ou ausência de glúten, conforme legislação vigente.”;

IX - o artigo 461-I:

“Artigo 461-I. Os açougues que não possuírem local exclusivo e dedicado ou setor exclusivo e adequado para realizar a moagem, embalagem e rotulagem da Carne Moída Resfriada de bovino, deverão fazê-lo apenas na presença do consumidor, no tipo por ele solicitado no ato de venda.”;

X - o artigo 461-J:

“Artigo 461-J - É direito do consumidor que a carne seja moída na sua presença e no tipo por ele solicitado.”;

XI - o artigo 461-K:

“Artigo 461-K - São vedadas aos açougues as seguintes atividades:

I -a transformação de produtos de origem animal, tais como produção de empanados, embutidos, salgados, defumados, preparações à base de carne moída (quibe, cafta, almôndega, hambúrguer e similares);

II - a manipulação de frios ou outros pratos prontos, como produtos de rotisseria, na sala de manipulação de carnes e na área de venda do açougue, a fim de evitar a contaminação cruzada;

III - o abate de animais;

IV – o congelamento da carne moída no açougue ou a moagem de carne bovina a partir de cortes descongelados;

V - a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que perderam suas características originais de conservação;

VI – o fracionamento de alimentos de origem animal quando a rotulagem do produto indicar esta proibição ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional;

VII - a moagem prévia, na ausência do consumidor, de carne de qualquer outra espécie animal.

Parágrafo único - A Carne Moída resfriada de bovino, embalada e rotulada no açougue, somente poderá ser comercializada para consumidor final, sendo proibida a revenda”.

Artigo 3º - Os critérios técnicos elencados neste decreto poderão ser definidos em normas complementares editadas pelas Secretarias da Saúde e de Agricultura e Abastecimento, no âmbito de suas competências.

Artigo 4º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 45.248, de 28 de setembro de 2000.

Palácio dos Bandeirantes, 5 de abril de 2022

RODRIGO GARCIA

Amauri Gavião

Chefe de Gabinete, Respondendo pelo Expediente da Secretaria de Governo

Francisco Matturro

Secretário Executivo, Respondendo pelo Expediente da Secretaria de Agricultura e Abastecimento

Jeancarlo Gorinchteyn

Secretário da Saúde

Fernando José da Costa

Secretário da Justiça e Cidadania

Cauê Macris

Secretário-Chefe da Casa Civil

Publicado na Secretaria de Governo, aos 5 de abril de 2022.