

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE SANTO AUGUSTO
PODER EXECUTIVO

NOTA TÉCNICA Nº 01/2019

A Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente e a Secretaria Municipal de Saúde considerando a necessidade de uniformizar as ações de Vigilância Sanitária e o Serviço de Inspeção Municipal em estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal no Município de Santo Augusto, visando à necessidade de garantir a Saúde Pública dos munícipes vem por meio desta Nota Técnica orientar o comércio para produtos de origem animal (POA).

Os produtos e estabelecimentos abaixo enquadrados, conforme segue:

I - produtos de Origem Animal, sujeitos a inspeção: carnes e derivados, leite e derivados, ovos, mel, cera de abelhas e derivados, pescados e derivados;

II - estabelecimentos sujeitos a inspeção: que abatem qualquer espécie animal de açougue, que recebam matéria-prima para processamento, alterando sua composição química, com a adição de temperos e condimentos, granjas avícolas e produtores de mel;

III - Além dos estabelecimentos acima citados, os estabelecimentos que recebem matéria-prima de origem animal para comércio simples ou para fornecimento de alimentação estão sujeitos às fiscalizações da vigilância sanitária;

Devem vir acompanhados do selo de sua respectiva inspeção: SIF, CISPOA ou SIM;



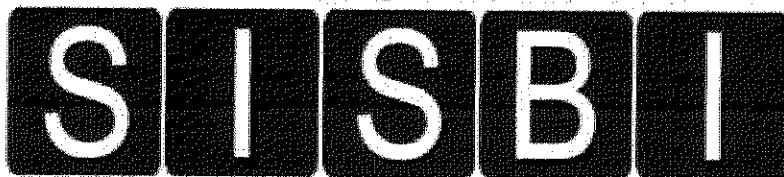
CARIMBOS OU ETIQUETAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA GARANTEM A QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

OBS.:

- Para selo SIM, o comércio somente é permitido dentro do município de produção, porém se houver no rótulo o selo SUSAF ou SISBI pode ser comercializado fora do município de origem.
- Em caso de dúvida da legalidade da empresa entrar em contato com o órgão de inspeção ou vigilância sanitária da origem do produto.



SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA



SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- 1) As embalagens devem estar íntegras;
- 2) Receber produtos de origem animal que estejam com temperatura adequada, conforme orientação do fornecedor;
- 3) Armazenar os POA conforme recomendado, respeitando temperatura de refrigeração ou congelamento;
- 4) Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos);
- 5) Temperatura do alimento preparado e conservado á quente superior a 60°C por no máximo 6 horas;
- 6) Atenção ao prazo de validade, não receber fora da validade ou retirar das gondolas ou ilhas quando vencidos e realizar o descarte adequado;
- 7) Atenção aos rótulos devem conter data de fabricação, validade, lote, ingredientes e informações nutricionais;
- 8) Não misturar produtos in natura (carcaças, pedaços de carnes) com embalagens secundárias (papelão), evitando a contaminação cruzada;
- 9) Lavar bem as mãos e botas antes de entrar na área de manipulação ou trocar de calçado, sendo um de uso exclusivo e apropriado ao setor;
- 10) Uso de uniforme de cor clara, limpo, de manga longa ou curta cobrindo a roupa pessoal e sem bolso acima da linha da cintura e sem botões ou protegidos, calças compridas, calçados fechados e proteção para os cabelos;
- 11) Manipuladores com boa apresentação, asseio corporal, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos, sem barba e bigode;
- 12) Objetos pessoais ou não úteis a atividade guardados fora da área de produção;
- 13) Moedores, funis de envase, batedores de bife ou similares devem ser guardados na câmara de resfriamento ou congelamento com a devida higienização;
- 14) O descongelamento de carnes somente deve ser feito na câmara de resfriamento (<5°C), desde que o estabelecimento possua registro em algum órgão de inspeção para processar ou temperar o referido produto ou estabelecimentos que preparam alimento (restaurantes, lancherias, cafeterias e padarias); caso contrário produtos congelados devem ser vendidos somente como congelados;
- 15) Manipuladores com doenças virais não devem manipular alimentos;
- 16) Realizar controle integrado de pragas e vetores;
- 17) A área de processamento deve ser separada das demais atividades, a fim de evitar contaminações cruzadas, o piso, paredes e teto devem ser de cor clara e de fácil higienização, janelas e portas teladas, dispor de sabão líquido inodoro e antisséptico, sanitizante e papel toalha para a higienização dos colaboradores;
- 18) Luminárias devem ser protegidas de explosões;

A handwritten signature in black ink, located in the bottom right corner of the page.

19) Dispor de água potável e torneira de água quente com acionamento pedal;

Esta nota técnica baseia-se na Portaria 78/2009-RDC 216/2014, RIISPOA (Decreto nº9.013, de 29 de março de 2017) e Decreto Executivo nº3.996, de 23 de outubro de 2018 (Regulamenta a Lei Municipal nº2.869, de 11 de setembro de 2018, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal no Município de Santo Augusto/RS).

Santo Augusto Rs, 28 de Fevereiro de 2019.



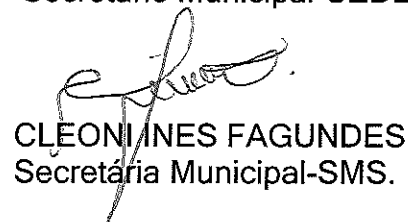
CANDIDA LODI FACCIO,
Médica Veterinária-Responsável Técnica.



MARCELO BOTH,
Secretário Municipal-SEDECOM.



GUSTAVO DANIEL DE MELO
Inspetor Sanitário.



CLEONILNES FAGUNDES
Secretária Municipal-SMS.



CLARICE MARIA R. DOS SANTOS
Inspetora Sanitária.