

SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZONOSSES

ATOS DA SUBSECRETARIA

PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 562, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre as normas técnicas relativas à estrutura física, às dependências, aos equipamentos, à higiene e outros requisitos para os estabelecimentos classificados como comércio com autosserviço, sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

A SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZONOSSES, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea “a”, inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o teor do art. 22 do decreto nº 46310 de 01 de agosto de 2019, que estabelece a necessidade de disciplinar em regulamento técnico específico as exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos, às condições de higiene e outros requisitos para os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA;

Resolve:

Art.1º Aprovar as normas técnicas que tratam das exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos, às condições de higiene e outros requisitos a serem observados no fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal pelos estabelecimentos denominados **comércio com autosserviço**, sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA, nos termos do ANEXO I, parte integrante desta portaria.

Art. 2º O não cumprimento ao disposto nesta Portaria configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei complementar nº. 197 de 27 de dezembro de 2018, a saber, o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária do Município do Rio de Janeiro e demais legislações de âmbito municipal que venham a complementá-la.

Art. 3º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

ANEXO I

Regulamento Técnico referente à estrutura física, aos equipamentos, às condições de higiene e outros requisitos a serem observados, na produção, fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal, pelos estabelecimentos denominados comércio com autosserviço sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA.

1. Alcance

1.1. Objetivos: Regular as atividades de produção, fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal, na ausência do consumidor, denominada como comércio com Autosserviço.

1.2. Âmbitos de Aplicação: Este Regulamento Técnico se aplica exclusivamente aos estabelecimentos denominados como comércio com autosserviço, definidos neste regulamento. O cumprimento dos requisitos aqui previstos não isenta os estabelecimentos do atendimento às legislações que de alguma maneira venham a complementá-lo.

2. Definições

2.1. Estabelecimentos comerciais com autosserviço: São aqueles que se dedicam a atividade, exercida por pessoa jurídica, de comércio varejista de produtos derivados de origem animal, quando manipulados, fracionados, transformados, beneficiados, cominuídos, moídos, congelados, descongelados, embalados, reembalados e rotulados exclusivamente em suas próprias dependências, na ausência dos consumidores e a estes diretamente disponibilizados mediante exposição, com ou sem emprego de frio, vedada a sua distribuição, nos ramos de atividades abaixo discriminados:

2.1.1. açougue e congêneres;

2.1.2. peixaria e congêneres;

2.1.3. laticínios, frios e congêneres;

2.1.4. supermercado, mercado, mercearia e congêneres, que possuam quaisquer atividades previstas nos itens anteriores;

2.1.5. padaria com fracionamento de laticínios e frios;

2.1.6. restaurante, com produção de embutidos, preparações e cortes especiais de produtos cárneos.

3. Critérios

3.1. Todo produto derivado de origem animal somente poderá ser fracionado, embalado, reembalado e rotulado pelo estabelecimento com comércio de Autosserviço, desde que tenha sido inspecionado e registrado em sua origem pelo Serviço Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Município do Rio de Janeiro - SIM-RIO/POA.

3.2. Será permitido ao comércio varejista organizado em rede, a centralização da industrialização de produtos de origem animal, com vistas à distribuição exclusiva no âmbito de suas lojas, desde que realizada em estabelecimentos destinados, exclusivamente, a essa finalidade, classificados, cumulativamente ou não, como unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e fábrica de laticínios, observadas as normas específicas.

3.3. Considera-se rede o conglomerado de lojas ou filiais vinculadas a uma mesma marca e razão social.

3.4. Todo estabelecimento com comércio de Autosserviço só poderá funcionar com o licenciamento sanitário, obedecendo aos requisitos da legislação sanitária específica.

3.5. O estabelecimento comercial com autosserviço deverá comprovar ao SIM-RIO/POA a anotação de responsabilidade técnica expedida pelo Conselho de Classe.

3.6. Deverão observar os limites de temperatura e demais parâmetros extrínsecos definidos pelos fabricantes para os produtos, na recepção, armazenamento, fatiamento, embalagem, rotulagem, estocagem, pós-fatiamento e exposição à venda, transporte e distribuição.

3.7. Todos os produtos de origem animal processados em estabelecimentos comerciais com autosserviço deverão ser identificados por meio de rótulo ou etiqueta-lacre e carimbo específico do SIM-RIO/POA.

3.8. Com relação ao processamento dos produtos de origem animal em suas dependências, é de inteira responsabilidade dos estabelecimentos comerciais com autosserviço definir:

3.8.1. a data de validade dos produtos fracionados e/ou reembalados em suas dependências, a qual deverá sempre ser inferior à originalmente indicada pelo fabricante e obedecer a parâmetros técnicos e científicos que o justifiquem;

3.8.2. os dizeres de rotulagem, quanto:

3.8.2.1. ao carimbo do SIM-RIO, exposto em local de fácil visualização;

3.8.2.2. ao número de lote, à data de processamento e/ou fabricação e ao prazo de validade;

3.8.2.3. à orientação clara do consumidor, sobre as condições de conservação, inclusive depois de aberta a embalagem;

3.8.2.4. à composição do produto;

3.8.2.5. aos eventuais alertas de restrição ao consumo;

3.8.2.6. à reprodução de orientações do fabricante de origem, quando for o caso;

3.8.2.7. ao atendimento da legislação vigente, nos demais requisitos técnicos específicos, quando for o caso;

3.9 Com relação ao processamento dos produtos de origem animal em suas dependências, os estabelecimentos comerciais com autosserviço devem garantir:

3.9.1. a segurança do alimento;

3.9.2. a rastreabilidade para eventual recolhimento do produto.

3.10. É vedado o acesso direto do consumidor a produtos de origem animal que se apresentem fracionados e desprotegidos.

3.11. Os estabelecimentos classificados como comércio com autosserviço deverão desenvolver, implementar, monitorar e verificar programas de autocontrole em conformidade com a Portaria "N" S/SUBVISA Nº 557 de 08 de junho de 2020, que incluirão as BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, PPHO E APPCC.

3.12. Além dos programas de autocontrole poderão ser exigidos testes laboratoriais, como critério de garantia da qualidade dos produtos, de acordo com as legislações pertinentes.

4. Requisitos referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene.

4.1. Para os estabelecimentos definidos como comércio com autosserviço, os ambientes de manipulação dos produtos definidos nesta norma deverão ser exclusivos para a atividade e climatizados, conforme programa de autocontrole específico da empresa e deverão atender às Boas Práticas de Fabricação, conforme legislação.

4.2. É permitido ao estabelecimento comercial com autosserviço promover o descongelamento de produtos de origem animal inspecionados, desde que a metodologia, instalações e equipamentos/utensílios sejam submetidos previamente ao SIM-RIO/POA e obtenham deste a aprovação para a finalidade.

4.3. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor, para tanto devem desenvolver e implementar programa de autocontrole específico. (PPHO).

4.4. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais e os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

4.5. Sem prejuízo do acima exposto, os estabelecimentos classificados como comércio com autosserviço deverão adicionalmente atender, no que couber, aos requisitos básicos e gerais definidos em Legislação do SIM-RIO/POA conforme constante da Portaria "N" S/SUBVISA Nº 568, de 08 de junho de 2020, tanto no tocante às instalações, aos equipamentos, utensílios, quanto em relação às condições de higiene.

5. Competências

5.1. Os estabelecimentos comerciais com autosserviço devem manifestar interesse em aderir ao SIM-RIO/POA.

5.2. Compete à Vigilância Sanitária a fiscalização do estabelecimento que manipula, fraciona, mói, embala e rotula produtos de origem animal na presença dos consumidores, mediante solicitação dos mesmos e a estes individualmente entregues no ato da venda. Neste caso o estabelecimento deve sujeitar-se ao regramento da Subsecretaria de Saúde no âmbito da Vigilância Sanitária.

5.3. Os estabelecimentos enquadrados como comércio com autosserviço que manipulam, fracionam, transformam, beneficiam, congelam, descongelam, embalam, reembalam e rotulam produtos de origem animal, exclusivamente em suas próprias dependências, na ausência dos consumidores e a estes diretamente disponibilizados mediante exposição, com ou sem emprego de frio, serão registrados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção do Município do Rio de Janeiro - SIM-RIO/POA.