



Protocolo: 703928

Data: 10/05/2021

Título: Portaria N IVISA-RIO 81-21 - aprova o regulamento técnico estab comércio com autosserviço

Página(s): a

**INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZONOSSES E DE
INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA
ATOS DO PRESIDENTE
PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 081, DE 07 DE MAIO DE 2021.**

Aprova o regulamento técnico no tocante ao funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal classificados como Comércio com Autosserviço, sujeitos à inspeção do Serviço de Inspeção Municipal - SIM-RIO/POA.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZONOSSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA, DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação de competência prevista no art. 65, VII, "a", do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o art. 22 do Decreto Rio nº 46.310 de 01 de agosto de 2019, que disciplina as exigências para os estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA;

CONSIDERANDO a necessidade de harmonizar os procedimentos técnicos implementados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal classificados como Comércio com Autosserviço;

RESOLVE:

Art.1º Aprovar, na forma dos anexos I e II, o regulamento técnico no tocante ao funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal classificados como Comércio com Autosserviço, sujeitos à inspeção do SIM-RIO/POA nos termos do § 1º, do art. 7º do Decreto Rio nº 46.310, de 01 de agosto de 2019, dispondo sobre as exigências relativas a processos tecnológicos de produção e aspectos físico-estruturais das instalações, que venham conferir segurança sanitária.

Art. 2º O descumprimento ao disposto nesta Portaria configura infração de natureza sanitária, sujeitando-se à aplicação das sanções previstas no Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogada a Portaria "N" S/SUBVISA nº 562, de 08 de junho de 2020.

ANEXO I

Regulamento Técnico no tocante ao funcionamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal classificados como comércio com autosserviço, sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM-RIO/POA

1. Alcance

1.1. Objetivos: regulamentar as atividades de produção, fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal, na ausência do consumidor.

1.2. Âmbitos de Aplicação: este Regulamento Técnico se aplica exclusivamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal classificados 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 de produtos de origem animal classificados como Comércio 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.

2.2. Rastreabilidade: capacidade do SIM-RIO/POA de identificar a procedência e monitorar a circulação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização, incluindo-se as matérias-primas, os ingredientes e insumos utilizados em sua fabricação.

2.3. Fracionamento de produtos de origem animal: as operações através das quais se divide um alimento industrializado e inspecionado pelo órgão agropecuário competente, sem modificar sua composição original.

2.4. Processamento de produtos de origem animal: operações que consistem na modificação do estado original de um alimento, mediante a adoção de processos tecnológicos e de beneficiamento, além da adição de ingredientes e outras matérias primas, objetivando atender a diversas finalidades.

2.5. Descongelamento técnico: processo em que os produtos de origem animal congelados são descongelados sob temperatura de refrigeração de no máximo 5°C.

3. Critérios

3.1. Todo produto derivado de origem animal somente poderá ser manipulado, fracionado, transformado, beneficiado, cominuído, moído, congelado, descongelado, embalado, reembalado e rotulado pelo estabelecimento com comércio com autosserviço, desde que tenha sido inspecionado e registrado em sua origem pelo serviço de inspeção agropecuária competente.

3.2. Será permitido ao comércio varejista organizado em rede, a centralização da industrialização de produtos de origem animal, 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/ou 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:

a) comprovar vinculação de Responsável Técnico legalmente habilitado e regularmente inscrito na entidade de classe do exercício profissional;

b) observar os limites de temperatura e demais parâmetros extrínsecos definidos pelos fabricantes para os produtos, na recepção, no armazenamento, fracionamento, na embalagem, rotulagem, estocagem, no pós-fracionamento e na exposição à venda, no transporte e na distribuição;

c) garantir:

c.1) as condições higiênico-sanitárias para a manipulação e a segurança do produto de origem animal; e

c.2) a rastreabilidade do produto de origem animal.

3.6. Os estabelecimentos comerciais com autosserviço poderão promover o fracionamento de produtos de origem animal, desde que a metodologia, as instalações, os equipamentos e os utensílios sejam submetidos previamente ao SIM-RIO/POA e obtenham deste a aprovação para essa finalidade.

3.6.1. A identificação dos produtos de origem animal fracionados deverá seguir a nomenclatura estabelecida pelo fabricante seguida do termo "FRACIONADO", utilizando-se como referência a nomenclatura oficial vigente.

3.6.2. O fracionamento de produtos de origem animal envolve, obrigatoriamente, as operações de corte, fatiamento ou descongelamento; embalagem em recipientes individualizados; pesagem;

rotulagem e acondicionamento em temperatura de segurança indicada pelo fabricante.

3.6.2.1. As operações de corte ou fatiamento e embalagem deverão se dar de modo sequencial e conjunto, devendo ser assegurada, durante todo o processo, a manutenção do produto na temperatura de segurança adequada.

3.6.2.2. O processo de embalagem de produtos fracionados deve ser dar imediatamente após o corte ou fatiamento.

3.6.2.3. Será admitido apor a rotulagem nos produtos fracionados após o término das operações de corte ou fatiamento e embalagem, desde que tenham sido obtidos a partir de um único produto originário.

3.6.2.4. É vedado o empilhamento de produtos fracionados em recipientes desprotegidos.

3.6.3. Admitir-se-á o fracionamento e a exposição à venda de produtos de origem animal:

a) em embalagens individuais de até 1 kg; e

b) não embalados individualmente, desde que expostos longe do alcance dos consumidores, estejam devidamente identificados por meio de nomenclatura técnica do produto, lote da peça original, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem e data do fracionamento.

3.6.4. Os produtos de origem animal fracionados, não embalados individualmente e expostos à venda sob temperatura ambiente, tais como salgados e defumados, terão a validade limitada ao determinado pelo fabricante, desde que seja mantido a indicação da data de abertura da embalagem.

3.6.5. O peixe salgado e o peixe salgado seco devem ser mantidos em condições adequadas de armazenagem e transporte e somente poderão ser comercializados de forma a proteger o produto contra contaminação.

3.6.5.1. O peixe salgado deve ser mantido na temperatura máxima de 4°C, nas etapas de transporte, armazenamento e exposição.

3.6.5.2. O peixe salgado seco deve ser armazenado e transportado sob temperatura máxima de 7°C e exposto em temperatura ambiente (até 30°C).

3.6.5.3. A denominação de venda do produto deve ser o nome comum da espécie, acrescido de SALGADO ou SALGADO SECO e da FORMA DE APRESENTAÇÃO (desfiado; espalmado; espalmado sem cabeça; filé; filé em pedaços; filé espalmado; lombo; pedaços; posta; meio peixe) independentemente da ordem, em caracteres uniformes em corpo e cor.

3.6.6. Os produtos de origem animal fracionados, quando fatiados, não embalados individualmente e expostos à venda sob refrigeração terão a validade limitada ao dia em que se deu o fracionamento, perdendo a garantia de segurança sanitária para a comercialização após esse limite.

3.6.6.1. O fracionamento dos referidos produtos deve ser em quantidade limitada à capacidade do balcão expositor.

3.6.6.2. As sobras do dia dos balcões expositores não poderão retornar para as câmaras frigoríficas, nem serem reutilizadas para outros fins.

3.6.7. As embalagens para produtos fracionados deverão ser constituídas de material atóxico, resistente e translúcido, se apresentar em boas condições de higiene, e, se necessário, ter a base constituída por material rígido de coloração neutra, que vise não proporcionar a alteração nas características sensoriais dos produtos.

3.6.8. A determinação da data de validade dos produtos fracionados e individualmente embalados é de responsabilidade do estabelecimento varejista com autosserviço e deverá ser inferior ao da peça original, além de seguir as orientações descritas pelo fabricante após a abertura da embalagem original, visando a garantia da segurança do produto.

3.6.8.1. Quando o produto original não possuir a informação de validade após aberto, o profissional

técnico responsável deve determinar o prazo de validade, que deve ser sempre inferior ao prazo de validade dos produtos originais, desde que respeitando as características de perecibilidade, conservação e segurança do produto.

3.6.9. Os estabelecimentos comerciais com autosserviço poderão promover o descongelamento de produtos de origem animal, desde que a metodologia, instalações e equipamentos/utensílios sejam submetidos previamente ao SIM-RIO/POA e obtenham deste a aprovação para a finalidade.

3.6.10. A operação de descongelamento de produtos de origem animal deverá se dar:

a) com o produto em sua embalagem primária fechada;

b) em equipamento refrigerado exclusivamente destinado à esta finalidade ou em espaço segregado no interior de câmara frigorífica; e

c) em plena observância ao rigoroso controle e registro do tempo e temperatura no interior do equipamento frigorificado e da temperatura dos produtos.

3.6.10.1. O fracionamento de produtos congelados só poderá se dar após ter sido submetido a processo de descongelamento técnico, com exceção dos produtos de origem animal que forem fracionados e expostos à venda congelados.

3.6.10.2. O descongelamento, fracionamento e a embalagem de produtos congelados e cozidos só poderá ser realizado em local delimitado e unicamente destinado a esta finalidade, em momentos distinto para cada espécie.

3.6.10.3. O prazo de validade do produto após o descongelamento deve estar de acordo com o determinado pelo fabricante.

3.7. Ficam dispensados de registro no SIM-RIO/POA, os produtos de origem animal inspecionados e registrados na origem e submetidos a fracionamento em estabelecimentos comerciais com autosserviço, devendo, neste caso, manter no rótulo os dados exigidos pela legislação.

3.7.1. Os produtos dispensados de registro no SIM-RIO/POA deverão obedecer ao previsto no art. 28 da Lei Complementar nº 197, de 27 de dezembro de 2018, podendo ser comercializados somente após o comunicado de início de processamento pelo estabelecimento registrado junto ao Serviço de Inspeção Municipal, sendo os rótulos avaliados tecnicamente durante as auditorias previstas na Portaria "N" S/SUBVISA nº 554, de 08 de junho de 2020.

3.7.2. Para efeito de aprovação de produto dispensado de registro no SIM-RIO/POA e recolhimento da taxa definida na Tabela IV, do art. 160-C da Lei nº 691, de 24 de dezembro de 1984, acrescido pelo art. 65 da Lei Complementar nº 197, de 2018, deve ser preenchido e apresentado ao SIM-RIO/POA o formulário específico para cada produto fracionado, após a conclusão do processo de registro do estabelecimento, cujo modelo encontra-se no ANEXO II.

3.8. Na rotulagem de produtos fracionados deverá constar informação clara, precisa, de fácil visualização ao consumidor e que permita a sua rastreabilidade.

3.8.1. 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 e em embalagem que possibilite a visualização do produto.

3.8.2. Com relação ao processamento dos produtos de origem animal em suas dependências é de inteira responsabilidade dos estabelecimentos comerciais com autosserviço definir os dizeres da rotulagem quanto:

a) à data de validade dos produtos fracionados e reembalados, a qual deverá sempre ser inferior à originalmente indicada pelo fabricante, obedecendo aos parâmetros técnicos e científicos que o justifiquem;

b) aos dizeres de rotulagem:

b.1) carimbo do SIM-RIO, exposto em local de fácil visualização;

b.2) nomenclatura técnica do produto;

b.3) dados do estabelecimento de origem do produto (fornecedor, CNPJ, número do serviço de inspeção), quando necessário;

b.4) dados do embalador (razão social e CNPJ), ao número de lote, à data de processamento e/ou fabricação e ao prazo de validade;

b.5) condições de conservação, inclusive depois de aberta a embalagem;

b.6) composição do produto;

b.7) eventuais alertas de restrição ao consumo;

b.8) reprodução de orientações do fabricante de origem, quando for o caso;

b.9) atendimento da legislação vigente, nos demais requisitos técnicos específicos, quando for o caso.

3.8.3. Os produtos originariamente congelados e expostos à venda descongelados deverão constar no rótulo o seguinte aviso de advertência: "PRODUTO DESCONGELADO. MANTER SOB REFRIGERAÇÃO A XX°C. NÃO RECONGELAR".

3.8.4. Será admitida a utilização de etiquetas complementares, como forma de se fazer constar todas as informações obrigatórias na rotulagem dos produtos.

3.8.5. É expressamente proibida a aposição de nova rotulagem que venha a alterar as informações originais, na forma prevista no art. 30, XXVII, do Decreto Rio nº 45.585, de 2018.

3.9. Para o processamento de produtos de origem animal que disponham de regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ é obrigatória a plena observância de normas específicas relativas às instalações físicas e aos processos e fluxos de produção, sendo necessária, também, a implementação de plano de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC e controle de formulação/combate à fraude, somente para produtos formulados.

3.10. 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 poderão incluir, conforme o caso, as boas práticas de fabricação, incluindo o PPHO.

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

3.12. Os elementos de controle exigidos pelo SIM-RIO/POA para os estabelecimentos classificados como comércio com autosserviço poderão ser descritos e implementados de forma simplificada, porém deverão garantir os seguintes controles:

a) manutenção das instalações e equipamentos que incluirão: as medidas de controle adotadas para manutenção: das barreiras sanitárias, dos vestiários e sanitários, da iluminação, da ventilação, das estruturas físicas que compõem seu recolhimento e eliminação das águas residuais, Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

b) controle da água de abastecimento;

c) controle integrado de pragas;

d) limpeza e sanitização (PPHO);

e) higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;

f) procedimentos sanitários das operações;

g) controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;

h) controle de temperaturas;

i) rastreabilidade e recolhimento/recall, nos termos da RDC / ANVISA nº 24, de 08 de junho de 2015.

3.13. Os controles são definidos pelos estabelecimentos e independem da aprovação prévia do SIM-RIO/POA, porém, devem compreender: elemento(s) de controle a que se referem, objetivo(s), legislações e documento(s) de referência, procedimentos e data e frequência de monitoramento, responsável pelo monitoramento, ações corretivas, ações preventivas, data, frequência e procedimentos de verificação, responsável pela verificação, padrão de conformidade definido pela empresa (quando pertinente) e forma/formulário de registro(s) do monitoramento/verificação.

3.14. É proibido, sob qualquer pretexto, sem prejuízo das demais vedações previstas na legislação vigente:

a) o armazenamento de produtos de origem animal no interior de equipamentos frigoríficos, quando fracionados e não embalados individualmente;

b) o reaproveitamento de produtos de origem animal, quando considerados impróprios ou constatada a perda de garantia de segurança sanitária;

c) a mistura de espécies de produtos de origem animal, no armazenamento, na manipulação e na exposição à venda;

d) a obtenção de produtos fracionados indistintamente, a partir de produtos originários diversos;

e) o descongelamento de produto de origem animal em desacordo com as normas previstas neste regulamento técnico;

f) a manutenção de água acumulada oriunda de degelo, no piso de câmaras frigoríficas; e,

g) a venda de produtos de origem animal congelados em sua embalagem original em balcões refrigerados.

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 de origem animal deverão ser exclusivos para essa atividade e com temperatura controlada máxima de 18°C.

4.2. As bancadas de manipulação, os maquinários de corte e as facas devem ser identificados e separados por espécie, sendo as últimas distinguidas por cores.

4.3. Os ambientes exclusivos para o fracionamento de produtos de origem animal devem ser dotados de lavatórios exclusivos para a higiene:

a) das mãos dos manipuladores, providos de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou sistema higiênico e seguro de secagem de mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual; e

b) dos utensílios e equipamentos, suficientemente dimensionado e dotado de soluções sanitizantes apropriadas à atividade.

4.4. Poderá ser admitida a realização conjunta de fracionamento e exposição de laticínios e embutidos, em ambientes mistos denominados por "ilha de fatiamento" localizados nas áreas de venda, em quantidade limitada à capacidade do balcão expositor, desde que instalado em lojas climatizadas e que as etapas do processo de produção se deem em locais bem delimitados e unicamente destinados a esta finalidade, com acesso restrito e controlado.

4.4.1. Em qualquer hipótese, o fracionamento de laticínios e embutidos deverá assegurar as boas condições higiênico-sanitárias dos produtos e a manutenção da temperatura de segurança indicada pelo fabricante.

4.4.2. Os ambientes mistos destinados ao fracionamento de laticínios e embutidos deverão possuir estrutura necessária que confira segurança sanitária ao processo produtivo, dotadas de:

a) equipamentos de refrigeração exclusivos para o armazenamento temporário das peças inteiras dos produtos de origem animal a serem fracionados;

b) bancadas específicas e utensílios exclusivos para a manipulação de queijo minas frescal e demais queijos especiais; e,

c) ponto de água para a higienização das mãos dos manipuladores.

4.4.3. É desejável, sempre que possível, que os estabelecimentos comerciais com autosserviço providenciem ambiente exclusivo para o fracionamento de laticínios e embutidos.

4.5. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de processamento 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).

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

4.7. Sem prejuízo do constante no item 4.6, 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.

5.2.1. No caso previsto no subitem 5.2, o estabelecimento deve sujeitar-se ao regramento do S/IVISA-RIO no âmbito da Coordenação de Vigilância Sanitária de Alimentos.

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.

ANEXO II

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

| |
|-------------------|
| Reg. SIM-RIO/POA: |
| Razão social: |

| |
|--|
| |
|--|

AUTENTICAÇÃO

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| Data: ____/____/____ | Carimbo e ass. do representante legal do estabelecimento _____ | Carimbo e ass. do responsável técnico _____ |
|-----------------------------|---|--|

CROQUI DA ETIQUETA OU RÓTULO

| |
|---------------------|
| |
| OBSERVAÇÕES: |

AUTENTICAÇÃO

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| Data: ____/____/____ | Carimbo e ass. do representante legal do estabelecimento _____ | Carimbo e ass. do responsável técnico _____ |
|-----------------------------|---|--|