



RESOLUÇÃO SESA Nº 469/2016

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE, usando da atribuição que lhe confere o Art. 45, Inciso XIV, da Lei Estadual nº 8.485 de 03 de junho de 1987 e o artigo 9º, Inciso XV e XVI, do Decreto Estadual nº 2.270 de 11 de janeiro de 1988, e

- considerando a Portaria nº 326/1997/SVS/MS, a Resolução RDC nº 275/2002 e a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõem sobre as boas práticas de fabricação de alimentos;
- considerando a Lei nº 13.331/2001 e o Decreto nº 5.711/2002 que dispõem sobre o Código de Saúde do Paraná;
- considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de vigilância sanitária, visando à segurança alimentar e às condições higiênico-sanitárias no âmbito estadual,

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar regulamento técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no âmbito do fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal que abrange a atividade denominada de Autosserviço, a fim de garantir a qualidade, inocuidade e condições higiênico-sanitárias destes produtos comercializados no varejo, no Estado do Paraná, constante no ANEXO I, parte integrante desta Resolução.

Art. 2º - O não cumprimento ao disposto nesta Resolução configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica e da Lei nº 13.331, de 23 de novembro de 2001, a saber, o Código Sanitário do Estado do Paraná e demais legislações de âmbito municipal que venham a complementá-la.

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

Curitiba, 23 de novembro de 2016.



Michele Caputo Neto
Secretário de Estado da Saúde

Sezifredo Paulo Alves Paz
Secretário de Estado de
Saúde Substituto

GABINETE DO SECRETÁRIO



Anexo I da Resolução SESA nº 469/2016

REGULAMENTO TÉCNICO PARA O FRACIONAMENTO DE PRODUTOS DERIVADOS DE ORIGEM ANIMAL EM ESTABELECIMENTOS VAREJISTAS COM ATIVIDADE DE AUTOSSERVIÇO.

1. Alcance

1.1 Objetivos:

Regulamentar a atividade de fracionamento dos produtos derivados de origem animal, na ausência do consumidor, denominada como atividade de Autosserviço, realizada pelos estabelecimentos varejistas fiscalizados pela Vigilância Sanitária.

Uniformizar as ações a serem adotadas pelas equipes de Vigilância Sanitária das Regionais de Saúde e dos Municípios durante as atividades exercidas na adoção de medidas relacionadas aos riscos sanitários no âmbito do fracionamento, armazenamento, embalagem, reembalagem e comercialização que envolva a atividade de Autosserviço.

1.2 Âmbitos de Aplicação:

Este Regulamento Técnico se aplica exclusivamente aos estabelecimentos varejistas denominados de açougues ou similares, padarias, casas de frios, peixarias, inclusive os localizados em supermercados e mercados, que realizam o fracionamento, armazenamento, embalagem, reembalagem e comercialização de derivados cárneos e de pescados industrializados, e derivados lácteos (queijos diversos) na atividade de Autosserviço definida nesta Norma, exceto aos mencionados no item 5.

O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não excetua a aplicação de outras legislações que de alguma maneira venham a complementá-la.

Exclui-se deste Regulamento os estabelecimentos que realizam, na presença do consumidor, o fracionamento dos produtos de origem animal e a moagem de carnes; estes serviços deverão seguir a legislação vigente quanto às práticas higiênico-sanitárias pertinentes.

2. Definições



Para efeito desta Norma, define-se como:

2.1 Autosserviço: é a atividade de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, de produtos derivados de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos a disposição dos consumidores nos estabelecimentos dos ramos de atividades abaixo discriminados:

2.1.1 Açougue ou similar, exceto os estabelecimentos que transformem, congelem, descongelem ou adicionem ingredientes aos produtos, como: carnes temperadas e salgadas, carne moída, vide item 5.

2.1.2 Peixaria e estabelecimento de comércio varejista de pescados, exceto os estabelecimentos que congelem, descongelem ou adicionem ingredientes aos produtos, vide item 5.

2.1.3 Padaria e estabelecimento de comércio varejista de frios, exceto os estabelecimentos que congelem ou adicionem ingredientes aos produtos.

2.1.4 Supermercado, mercados e similares, exceto os estabelecimentos que congelem ou adicionem ingredientes aos produtos.

2.2 Atividade industrial de produtos de origem animal: é o conjunto de operações e processos que têm como finalidade alterar as características organolépticas e nutricionais dos produtos de origem animal, não sendo considerado industrialização o fracionamento dos mesmos.

2.3 Comércio varejista: é a atividade de todo comércio de produtos ou serviços, em menor quantidade, que ocorre diretamente ao consumidor final, sem intermediários.

2.4 Consumidor final: é toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final, de acordo com os princípios do Código de Defesa do Consumidor.

2.5 Produtos derivados de origem animal: para fins desta Norma, entende-se como produtos derivados, os produtos de origem animal industrializados e inspecionados na origem, sendo



estes os frios diversos, embutidos, salgados e outros que para sua facilidade de venda no comércio varejista podem ser fatiados e vendidos em unidades menores.

3. Critérios

3.1 Todo produto derivado de origem animal somente poderá ser fracionado, embalado, reembalado e rotulado pelo estabelecimento varejista com atividade de Autosserviço, desde que tenha sido inspecionado e registrado em sua origem pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

3.2 Todo produto derivado de origem animal fracionado, embalado, reembalado e rotulado pelo estabelecimento varejista com atividade de Autosserviço, somente poderá ser comercializado no próprio local.

3.3 Os ambientes de manipulação dos produtos definidos nesta norma, deverão ser exclusivos para a atividade e climatizados a temperatura máxima de 16°C, com controle de temperatura, atendendo as Boas Práticas de Manipulação.

3.4 Todo estabelecimento varejista com atividade de Autosserviço, somente poderá fazê-lo funcionar com o Alvará Sanitário ou Licença Sanitária, obedecendo os requisitos da legislação sanitária específica.

3.5 O estabelecimento varejista com atividade de Autosserviço deverá comprovar à Vigilância Sanitária que possui Responsável Técnico qualificado a exercer a atividade na área de alimentos por meio da apresentação de documento expedido pelo Conselho de Classe.

3.6 Fica sob a responsabilidade do estabelecimento varejista com atividade de Autosserviço, definir a validade dos produtos fracionados e/ou reembalados. A data de validade deverá ser inferior ao da peça original e seguir as orientações descritas pelo fabricante após abrir a embalagem original, visando a garantia da segurança do alimento.

3.7 O estabelecimento varejista com atividade de Autosserviço de produtos derivados de



origem animal deverá adotar Procedimentos de Boas Práticas, Sistema de Rastreabilidade com o controle de identificação de origem até o produto final e Procedimentos Operacionais Padrões – POPs, conforme previsto em legislação específica vigente. A autoridade de vigilância sanitária deverá fiscalizar se os POPs estão atualizados, datados e assinados pelo responsável técnico, sendo aplicados na rotina de trabalho e adequados a realidade de cada estabelecimento.

3.8 Poderá ser exigido testes laboratoriais, como critério de garantia da qualidade dos produtos, de acordo com as legislações pertinentes.

3.9 Todos os produtos derivados de origem animal dispostos nesta resolução deverão estar identificados por meio de rótulo ou etiqueta-lacre atendendo a legislação vigente quanto aos dizeres de rotulagem obrigatórios dos alimentos fracionados e embalados, e em embalagem que possibilite a visualização do produto.

3.10 Os dizeres de rotulagem dos produtos derivados de origem animal fracionados, deverão seguir fielmente os dados da identificação de origem, possibilitando assim o eventual rastreamento do produto.

4. Competências

4.1 Competem às Secretarias Municipais da Saúde através da Vigilância Sanitária, no que se refere aos estabelecimentos mencionados no Item 2.1 desta Resolução:

I - fiscalizar os estabelecimentos de Autosserviço e seus produtos quanto às condições higiênico - sanitárias e às boas práticas de fabricação;

II – conceder a Licença Sanitária dos estabelecimentos de Autosserviço de produtos derivados de origem animal para a comercialização destes produtos exclusivamente no estabelecimento varejista;

III - fiscalizar a implantação, construção, reforma, ampliação ou aparelhamento dos



estabelecimentos de Autosserviço.

4.2 Os estabelecimentos varejistas de Autosserviço de produtos derivados de origem animal deverão ter os projetos arquitetônicos e/ou croqui com *lay-out* analisados e aprovados pelo setor competente da Secretaria Municipal da Saúde conforme exigência de cada município.

5. Os estabelecimentos varejistas, mesmo na atividade de Autosserviço definida nesta Norma, que fracionem carnes e pescados in natura e produzam carne moída; que industrializem produtos de origem animal (como carnes temperadas, salgadas, congeladas ou outros), deverão ser fiscalizados e registrados pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal competente.
6. Este regulamento não se aplica aqueles estabelecimentos com atividade de Autosserviço que possuam registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, antes ou após a publicação desta Norma.
7. As empresas têm o prazo de 150 (cento e cinquenta) dias contados a partir da data de publicação desta Norma, para promover as adequações necessárias.

8. Referências

- Lei nº 13.331, de 23/11/01 e Decreto nº 5711, de 23/05/02 - Código Sanitário do Paraná.
- RDC nº 216, de 15 /09/ 2004 – ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- RDC nº 275, de 11 /05/ 2001– ANVISA - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
- RIISPOA – Decreto nº 30.691, de 29/03/52 – MAPA. DECRETO Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952 - Aprova o Novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.
- Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – MAPA – Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.
- Lei nº 7.889, de 23/11/89 – MAPA – Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos



produtos de origem animal, e dá outras providências.

- Lei nº 10.168, de 24/05/01 – Decreto nº 70, de 15/03/02 – Prefeitura Municipal de Curitiba – Cria e regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal de Curitiba – SIM/Curitiba.
- Lei nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor.
- Portaria nº 1428, de 26/11/93 - MS – Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos.
- Portaria nº 326, de 30/07/97 – SVS/MS – Aprova o Regulamento Técnico “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.”
- Lei nº 5517, de 23/10/68 - Dispõe sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária.
- Decreto nº 64.704, de 17/06/69 – Regulamento do exercício da profissão de médico-veterinário e dos Conselhos de Medicina Veterinária.

SECRETÁRIO DE SAÚDE

Michele Caputo Neto

SUPERINTENDENTE DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Cleide Aparecida de Oliveira

DIRETOR DO CENTRO ESTADUAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Paulo Costa Santana

CHEFE DA DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS

Karina Ruaro de Paula

EQUIPE DE ELABORAÇÃO

Secretaria Estadual da Saúde

Noeli Inês Basso

Pedro Paulo Pedroso

Salesia Prodócimo Moscardi

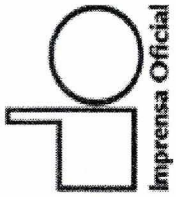
Karina Ruaro de Paula

Secretaria Municipal de Saúde de Curitiba

Fernanda Nogari

COLABORADORES

Centro de Apoio ao Consumidor do Ministério Público – CAOPCON/MP, Secretaria Municipal da Saúde de Curitiba, ADAPAR, CRMV, EMATER, SINDVET



Departamento de Imprensa Oficial do Estado do Paraná - DIOE

Protocolo **107899/2016**
 Título Resolução SESA nº 469/2016
 Órgão SESA - Secretaria de Estado da Saúde
 Depositário RAQUEL STEIMBACH BURGEL
 E-mail RAQUEL@SESA.PR.GOV.BR
 Enviada em 24/11/2016 14:28

Diário Oficial Executivo

Secretaria da Saúde
 ✦ Resolução-EX (Gratuita)
469.16.rtf
 96,89 KB

Data de publicação

25/11/2016 Sexta-feira Gratuita Publicada 24/11/16 21:10 Nº da Edição do Diário: 9829

Histórico

TRIAGEM REALIZADA

Rascunho Gravado	<u>RAQUEL STEIMBACH BURGEL</u>	24/11/16 14:28
Matéria Enviada	<u>RAQUEL STEIMBACH BURGEL</u>	24/11/16 14:28
Triagem Realizada	<u>Usuário DIOE</u>	24/11/16 14:31
25/11/2016 Aprovada	<u>Usuário DIOE</u>	24/11/16 14:31
25/11/2016 Diagramada	<u>Usuário DIOE</u>	24/11/16 15:12
25/11/2016 Publicada	<u>Usuário DIOE</u>	24/11/16 21:10