

Boas práticas para a venda de carnes em açougues são regulamentadas em Minas

11 de Abril de 2019 , 11:45

A [Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais \(SES-MG\)](#) publicou recentemente a Resolução SES-MG de nº 6693, que divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, em todo o Estado. O documento tem o objetivo de estabelecer as adequações necessárias para os açougues e supermercados que comercializam carnes, assim como regulamentar a produção artesanal dos derivados cárneos, como linguiça, carnes temperadas, almôndegas, entre outros, nestes tipos de estabelecimentos.

Segundo a diretora de Vigilância em Alimentos da SES-MG, Ângela Ferreira Vieira, as boas práticas visam trazer mais confiança e segurança para o consumidor na hora de adquirir o alimento. “Essa regulamentação é fundamental, pois além de possibilitar ao estabelecimento a escolha do serviço e produto que deseja ofertar à população, permitirá a inspeção dessa atividade pela vigilância sanitária, que avaliará as condições adequadas para a sua realização, de acordo com as exigências sanitárias propostas na resolução”, afirmou Ângela. As boas práticas incluem a comercialização somente de carnes oriundas de estabelecimentos registrados nos órgãos da agricultura; a infraestrutura física, equipamentos, móveis e utensílios que devem ser adequados e compatíveis com as atividades; e higienização dos estabelecimentos e manipulação dos alimentos de forma a minimizar as possíveis contaminação e desenvolvimento de microrganismos.

Ainda de acordo com a diretora, a grande mudança do regulamento está relacionada com a permissão para os estabelecimentos que desejarem se adequar às normas apresentadas pelo regulamento de fabricar produtos de transformação artesanal derivados da carne, desde que sejam comercializados no mesmo dia, sem caracterizar a industrialização, complementou.

Prazos e penalidades

Os estabelecimentos previstos na resolução terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação (29 de março), para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento das disposições do Regulamento Técnico. Segundo Ângela Ferreira Vieira, o não cumprimento ou desobediência ao regulamento configura infração, portanto, sujeitos às penalidades previstas.



“A grande maioria dos estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, como açougues e supermercados, são fiscalizados pelas Vigilâncias Sanitárias (VISA) dos municípios de Minas Gerais. Se observada a desobediência ao disposto no Regulamento Técnico, pode configurar infração de natureza sanitária, na forma do Código de Saúde do Estado de Minas Gerais, sujeitando-se o infrator às penalidades nela previstas. Podem ser desde advertência, apreensão ou inutilização do produto, interdição total ou parcial do estabelecimento e multa, dependendo da gravidade”, finaliza.

No caso de aplicação de penalidades por descumprimento das normas sanitárias, elas devem ocorrer somente após a instauração de processo administrativo sanitário, em que o estabelecimento terá, durante o procedimento, o direito à ampla defesa.

Considerando que a fiscalização é competência das VISA municipais, é também de sua responsabilidade a instauração do processo administrativo sanitário.

Dicas aos consumidores de carnes:

- Verificar se os estabelecimentos em questão possuem Alvará Sanitário vigente.
- Verificar se as carnes vendidas possuem registro nos órgãos da Agricultura. Esses órgãos são os responsáveis por fiscalizar alimentos dessa natureza (de origem animal), visando assegurar a qualidade deles e garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica para o consumidor brasileiro, respeitando as normas sanitárias vigentes.
- Avaliar a rotulagem e verificar a presença do selo dos órgãos (SIF, IMA e SIM).
- Para carnes embaladas a vácuo, é preciso observar se apresentam coloração vermelho arroxeado e se elas retornam a essa coloração normal cerca de 20 minutos após a embalagem ser aberta.
- As carnes frescas não possuem rotulagem, portanto, o consumidor deve observar a presença de carimbo nas peças (as peças recebem uma marcação em tinta com o número de registro) comercializadas nos açougues. Caso o carimbo não esteja mais visível, devido ao corte da peça, ele

- pode questionar ao funcionário do estabelecimento sobre a origem da peça.
- Além de verificar se o produto possui o carimbo de um dos órgãos citados, na hora de escolher carnes refrigeradas, o consumidor deve observar os aspectos desses produtos, que devem se apresentar com coloração vermelho intenso, sem mau cheiro, estar armazenada em uma gôndola com temperatura apropriada, e em um ambiente bem higienizado.

Por Jornalismo SES

[Enviar para impressão](#)