

Regional de Saúde de Uberlândia capacita fiscais para inspeção em açougues conforme nova legislação

18 de Setembro de 2019 , 15:34

Atualizado em 19 de Setembro de 2019 , 9:27

A Resolução SES-MG de nº 6693/2019, que divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, entra em vigência daqui nove dias - 27 de setembro. Com o objetivo de capacitar e esclarecer as dúvidas dos fiscais que são referências em inspeção de alimentos nos 18 municípios que fazem parte da Regional de Saúde de Uberlândia, foi realizada uma reunião nesta quarta-feira, 18/09, para explicar as mudanças da nova legislação.

[Boas práticas para a venda de carnes em açougues são regulamentadas em Minas](#)

Durante a exposição, a referência técnica em alimentos da Vigilância Sanitária da Regional de Uberlândia, Talita Costa e Silva Brito, fez um paralelo de como são as normas atuais e as regulamentações previstas na nova Resolução. “A ideia principal é que os açougues se adequem dentro da realidade financeira, técnica e de infraestrutura para que ofereçam segurança alimentar aos clientes conforme as necessidades do mercado”, explicou.



Muitos pontos específicos devem ser observados, pois parte deles não estava respaldado em legislações anteriores. “Os estabelecimentos são classificados por categorias, há os critérios da transformação artesanal, temperatura de conservação das carnes, estrutura física, equipamentos, móveis, utensílios, higienização, boas práticas e documentação exigida para a inspeção e solicitação

ou renovação de alvará sanitário”, pontuou Talita Brito.

A legislação pode ser alterada para melhor adequar à realidade dos municípios mineiros. “Os fiscais municipais da Vigilância Sanitária à medida que forem estudando a nova lei, devem aplicá-la no trabalho diário, levantar as lacunas e buscar aprimorar as inspeções, vamos dialogando e levando as dúvidas e sugestões para a coordenação estadual para adequar a Resolução”, reforçou a referência da regional.

Independentemente do porte do comércio varejista de carne, os fiscais devem orientar e inspecionar de acordo com as diretrizes estabelecidas na lei. “Foi muito boa a reunião, pois discutimos os artigos da Resolução conforme a prática de nosso trabalho. Sabemos que vamos encontrar dificuldades, mas a legislação melhora o nosso serviço como também do regulado, principalmente no que se refere à manipulação artesanal, ao fracionamento da carne e ao comércio da carne assada”, destacou o fiscal sanitário de Abadia dos Dourados, José Eustáquio de Faria.

Por Lilian Cunha

[Enviar para impressão](#)