

# Estado regulamenta boas práticas para venda em açougues

Sex 12 abril

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

Segundo a diretora de Vigilância em Alimentos da SES, 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, permite 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 vindas 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 possíveis contaminação e desenvolvimento de microrganismos.

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

## Prazos e penalidades

Os estabelecimentos previstos na resolução terão prazo de 180 dias, a contar da data de publicação (29/3/19), 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, sujeito 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. 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 direito à ampla defesa. Considerando que a fiscalização é competência das Vigilâncias Sanitárias municipais, é também de sua responsabilidade a instauração do processo administrativo sanitário.

### **Dicas aos consumidores de carnes:**

- Verificar se os estabelecimentos 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 do produto;
- 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 ambiente bem higienizado.