



São Joaquim, 01 de março de 2024.

Nota Técnica nº 058/2024

SGPe CIDASC 1518/2024

Assunto: Perguntas e respostas - Portaria 56.2023 - Entrepósitos em Supermercados e afins

Considerando:

- A recente publicação da Portaria Conjunta nº56 de 21 de dezembro de 2023, que estabelece os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização, controle e boas práticas de produção e comercialização nos estabelecimentos que exerçam as atividades de comércio varejista de produtos de origem animal em todo território de Santa Catarina;
- Os questionamentos de muitos estabelecimentos, reportados por diversos profissionais que atuam na área de alimentos (RTs, MVHs e MVOs) frente às novas definições, ações de controle sanitário e tipos de produtos de origem animal comercializados;
- A necessidade de padronizar as explicações e o entendimento dos profissionais, além de facilitar o acesso por parte dos interessados, especialmente ligados aos Entrepósitos em Supermercados e Similares, visto que esses são os estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção;



O DEINP elaborou uma série de perguntas e respostas visando prestar alguns esclarecimentos com relação ao tema:

1. Peixaria em supermercados também podem se enquadrar na definição de Entrepasto em Supermercado e Similares?

As peixarias em supermercados não foram enquadradas nas classificações trazidas pela Portaria, cabendo aos estabelecimentos verificar junto ao órgão fiscalizador (VISA, SIM ou SIE) como proceder nesses casos. Considerando que as peixarias realizam apenas a manipulação de pescados, sem o acréscimo de ingredientes, como cloreto de sódio e condimentos, as peixarias são de responsabilidade da Vigilância Sanitária local.

2. Quais tipos de produtos o estabelecimento classificado como “Entrepasto em Supermercados e Similares” pode produzir? Carne com limão, sal e outros temperos? Carnes empanadas? Carnes recheadas? Bolinho de carne? Hambúrguer? Almôndegas? Linguiças? Charque?

De acordo com o Art.20. *Os Entrepastos em Supermercados e similares somente poderão produzir carnes e miúdos temperados em salas próprias, com estrutura adequada conforme referida no art. 13 desta Portaria, devidamente inspecionados e imediatamente embalados e rotulados.*

Parágrafo único: Estes estabelecimentos não são autorizados a produzir demais produtos cárneos além da carne e miúdos temperados. (grifo nosso)

Desta forma, entendemos e orientamos que os entrepostos podem produzir apenas os produtos regulamentados e aprovados no RTIQ como "Produto Cárneo Temperado" na forma da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 17, DE 29 DE MAIO DE 2018, não sendo permitidos os demais produtos, que possuem e devem utilizar somente os ingredientes permitidos, seguindo os respectivos requisitos definidos por RTIQ de cada um.

3. O Art. 35 diz que carnes e miúdos temperados só podem ser vendidos embalados e rotulados, salvo na venda direta ao consumidor. O que se considera venda direta ao consumidor?



A expressão "venda direta ao consumidor" refere-se à prática de solicitar para temperar a carne no ato da compra pelo consumidor ou em casos de encomendas de carnes temperadas para retirada direta pelo consumidor (não serão expostas à venda), onde o cliente escolhe os ingredientes a serem utilizados para temperar a carne.

4. A fiscalização em Entrepósitos em Supermercados e Similares é de competência do Serviço de Inspeção (SIM ou SIE); sendo assim, os produtos produzidos pelos entrepostos expostos no balcão expositor de carnes, também devem ser fiscalizados pelo Serviço de Inspeção competente ou pela VISA?

Os produtos elaborados pelos entrepostos em supermercados devem ser expostos à venda devidamente embalados e rotulados. De acordo com o Art. 34. Parágrafo único. *Não será permitido o porcionamento de carnes e miúdos temperados para venda a granel em balcões expositores.*

Para os entrepostos em supermercados e similares que realizarem o fracionamento de carnes *in natura* e a disposição destas em balcões expositores, considera-se que o balcão expositor fará parte do fluxo produtivo, sendo seu controle e fiscalização de responsabilidade do Serviço de Inspeção.

5. O processamento industrial e uso de aditivos é proibido nos entrepostos. Como fica a questão dos realçadores de sabor como o glutamato monossódico e a papaína que fazem parte de diversos condimentos preparados? As empresas podem continuar utilizando em seus temperos?

Desde que esses aditivos façam parte e/ou estejam enquadrados como condimentos preparados podem ser utilizados, desde que obedeçam as legislações que regulamentam o seu uso, como a RDC N° 778, de 01/03/2023 dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos, e a Instrução Normativa 211, de 01/03/202 estabelece as funções tecnológicas, os limites máximos e as condições de uso para os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos; bem como outras legislações que venham a complementar e/ou substituí-las.



6. Como fazer a rastreabilidade em casos onde o produto tem origem de um Centro de Distribuição e não da indústria? Ou em entrepostos que compram carnes de diferentes CNPJ?

De acordo com Art. 2º Inciso XVIII. *Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação.*

O Art. 5º, §1º, diz que: É da responsabilidade dos estabelecimentos a elaboração e implementação dos POP de Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higienização do reservatório de água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle de temperatura; Controle integrado de vetores e pragas urbanas, e Rastreabilidade. (grifo nosso).

Assim sendo, cada estabelecimento, de forma individualizada, é responsável por estruturar a melhor forma de fazer a rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto e matéria-prima, mantendo registros de forma clara, precisa e inequívoca das informações que garantam a procedência dos mesmos.

7. O entreposto pode descongelar matéria prima para temperar? Pode vender congelado um produto acabado onde a matéria prima era resfriada?

Nos Entrepostos em supermercados e similares não há previsão de instalações frigoríficas, como túneis de congelamento, que atendam as normas vigentes (Portaria 711/1995: devendo funcionar a uma temperatura entre -35°C a -40°C, com velocidade do ar de 05 a 06 m/s) e que sejam capazes de fazer o congelamento da forma adequada, garantindo as condições ideais de armazenamento dos produtos.

De acordo com o Art. 12 *É proibido para os estabelecimentos de que trata esta Portaria descongelar produtos para vendê-los como resfriados, bem como congelar produtos que devem ser comercializados resfriados. Parágrafo único: Nos Entrepostos em Supermercados e similares permite-se o uso de matéria prima descongelada para formulação de produtos temperados, com adição de sal e especiarias, conforme previsto nesta Portaria.*



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

(assinado eletronicamente)

Heloisa Alves Melo

*Coordenadora Estadual de Entrepósitos de Carnes e Derivados Cárneos e Lácteos -
CIDASC/DEINP/CIENT*

Médica Veterinária - CRMV/SC 2609

Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DEINP

(assinado eletronicamente)

Alexandra Reali Olmos

Gestora do Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DEINP



Assinaturas do documento



Código para verificação: **60EW9XD4**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **HELOISA ALVES MELO** (CPF: 035.XXX.899-XX) em 11/03/2024 às 16:06:04
Emitido por: "SGP-e", emitido em 24/05/2019 - 10:25:38 e válido até 24/05/2119 - 10:25:38.
(Assinatura do sistema)

✓ **ALEXANDRA REALI OLMOS** (CPF: 993.XXX.820-XX) em 11/03/2024 às 16:13:16
Emitido por: "SGP-e", emitido em 17/09/2018 - 10:32:18 e válido até 17/09/2118 - 10:32:18.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0IEQVNDXzlyNjJfMDAwMDE1MTfhfMTUxOF8yMDI0XzYwRVc5WEQ0> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CIDASC 00001518/2024** e o código **60EW9XD4** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.