

**NOTA TÉCNICA 13/2016**

**EMENTA: CARNE DE SOL. EXIGÊNCIA DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO SOB PENA DE RISCO SANITÁRIO. REQUISITOS MÍNIMOS DE QUALIDADE. CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.**

O Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor - Procon-MG, órgão integrante do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor (SNDC), responsável pelo planejamento, elaboração, proposição, coordenação e execução da Política Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor, faz expedir, com base no art. 4º do Decreto Federal nº 2.181/97, que regulamenta a Lei Federal 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), a presente **NOTA TÉCNICA**, para encaminhamento a todos os órgãos integrantes do Sistema Estadual de Defesa do Consumidor (SEDC), bem como para divulgação e conhecimento público, relativamente aos fatos, fundamentos e respectivas conclusões sobre o tema **PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA CARNE DE SOL**.

**I – DOS FATOS**

Os produtos de origem animal, em especial a carne bovina, estão presentes nos hábitos alimentares de uma grande parcela da população. A carne é uma fonte de proteína de alta qualidade, de aminoácidos, de vitaminas do complexo B e de alguns minerais, especialmente ferro. Para que esse produto mantenha tais qualidades nutricionais, faz-se necessária a adoção de medidas higiênico-sanitárias na manipulação, no armazenamento e na comercialização, para aumentar o prazo de vida comercial da carne, a preservação do valor nutricional e, principalmente, evitar que se torne veículo de enfermidades.

A segurança da carne tem se tornado uma preocupação para a sociedade nos últimos anos. Dentre as questões que exigem maior segurança, incluem-se a necessidade de controle de microrganismos patogênicos e a contaminação cruzada de alimentos e da água com patógenos entéricos de origem animal. A qualidade microbiológica da carne depende também do estado fisiológico do animal no momento do abate, a contaminação durante o abate e o processamento, a temperatura e outras condições de armazenamento e distribuição.

Um método alternativo de preservação da carne bovina é o preparo da carne de sol que utiliza a salga e a secagem para a conservação. A carne de sol ocupa um lugar de destaque na culinária norte-mineira, sendo os seus principais atrativos: as características organolépticas, a diversificação de pratos tradicionais que utilizam a carne de sol no seu preparo, o aumento no número de restaurantes que comercializam pratos regionais e a mudança de hábitos dos consumidores, que estão dando preferência a alimentos que têm um preparo rápido. Outro motivo para apreciação da carne de sol é o fato de que, para a

produção, são empregados somente o sal comum e a secagem (sol, vento, sereno, etc.), métodos naturais de conservação que melhoram a aceitação do produto final.

O Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal não estabelece um padrão de identidade e qualidade da carne de sol, nem define as instalações e o seu processo de fabricação. Portanto, a elaboração desse produto segue conceitos ou normas típicas regionais. Assim, pouco se conhece sobre as etapas do processamento que proporcionam o sucesso na elaboração da carne de sol e, normalmente, o processo é realizado em condições precárias de higiene e sem controle de qualidade, comprometendo a conservação e a comercialização do produto, podendo apresentar risco à saúde do consumidor.

## II – DOS FUNDAMENTOS

### a) Dos fundamentos técnico-sanitários

Apesar do conhecimento da existência do produto há muitos anos, o processo tradicional de fabricação da carne de sol é rudimentar. Pouco se conhece sobre as transformações que ocorrem durante o seu processamento, que ainda é baseado em técnicas artesanais, sendo a fabricação restrita à salga rápida, à exposição ao sol e ao vento. A tecnologia de preservação é baseada na diminuição da atividade de água pela adição de sal e por meio do processo de secagem. Porém, o produto ainda apresenta alta atividade de água, que reduz a sua vida de prateleira. Devido a essa curta vida de prateleira, o consumo do produto atenderia tão somente à população local e, quando muito, regional.

A seleção da matéria-prima é a primeira etapa no processamento da carne de sol, que deve ser feito com carnes que possuem o Selo de Inspeção. Qualquer corte de carne pode ser utilizado na fabricação da carne de sol. O que definirá o seu destino final é a necessidade do mercado e a lucratividade da atividade.

Devido ao seu elevado valor biológico, a carne serve de substrato para a multiplicação de inúmeros microrganismos, sendo muitos os fatores que podem favorecer a multiplicação microbiana, como as diversas operações que a carne sofre antes da sua comercialização, que podem comprometer a qualidade do produto final. Caso essas operações não sejam realizadas dentro dos padrões higiênico-sanitários, podem transformar a carne em fonte de veiculação de microrganismos.

A carne de sol, provavelmente, é a carne bovina salgada de maior consumo no país e também a que apresenta maiores riscos à saúde do consumidor, devido à sua alta atividade de água, aproximadamente 0,96, e as precárias condições higiênico-sanitárias em que é elaborada e comercializada. A qualidade sanitária da carne de sol está diretamente relacionada à **sanidade do gado** que dá origem às carnes que lhe servem de matéria-prima; às **condições** em que as carnes são obtidas, conservadas e transformadas em carne de sol; ao **tipo de embalagem** utilizada e às condições de transporte, de comercialização, de conservação e de preparo do produto acabado.

A ausência de padrões oficiais de identidade e qualidade na elaboração da carne de sol possibilita a produção e a distribuição do produto em condições higiênico-sanitárias insatisfatórias, permitindo a ocorrência de microrganismos patogênicos e sujidades prejudiciais à saúde, não atendendo a padrões mínimos de qualidade para alimentos. Desse

modo, o produto pode se tornar agente de disseminação de patógenos, colocando em risco a saúde do consumidor.

Portanto, a carne de sol se constitui em um veículo potencial de contaminantes de natureza biológica, física ou química nas diversas fases de produção, desde a transformação, a armazenagem, o transporte e a distribuição para o consumo, sendo que a carne deve, via de regra, ser submetida ao controle de qualidade higiênico-sanitário, tecnológico e comercial. A falta de padronização sugere a necessidade do estabelecimento de parâmetros legais, tanto microbiológicos como físico-químicos, capazes de oferecer ao consumidor um alimento seguro.

Os manipuladores são importantes veículos de transmissão de microrganismos. As práticas de manipulação inadequadas podem causar a contaminação dos alimentos, podendo ocasionar doenças de origem alimentar, o que representa um risco potencial à saúde pública.

Portanto, uma boa higiene pessoal, bem como práticas de controle sanitário no trabalho são componentes essenciais de qualquer programa de prevenção para garantir a segurança alimentar. Com isso, os manipuladores devem ter conhecimento e capacidade para manipular os alimentos com segurança.

Doenças de origem alimentar podem ser transmitidas por contaminação cruzada, associada a diversos utensílios de uso em cozinhas industriais. Assim, microrganismos patogênicos podem ser transferidos dos utensílios que não estão devidamente limpos e desinfetados aos alimentos.

Os estabelecimentos industrializadores de alimentos devem atender às listas de verificação das Boas Práticas de Fabricação, nos termos da Resolução ANVISA RDC nº 275/2002, bem como possuir autorização específica para produção de produtos de origem animal. As condições higiênico-sanitárias são determinadas pela Portaria MAPA 368/1997.

## **b) Dos fundamentos jurídicos**

Elegendo a defesa do consumidor como um dos princípios gerais da atividade econômica (artigo 5º, inciso XXXII, da Constituição da República), o legislador constituinte incumbiu ao Estado promovê-la, reconhecendo a necessidade de intervenção para equilibrar a desigualdade presente nas relações de consumo.

Com esse espírito, no ano de 1990, foi promulgada a Lei nº. 8.078/90, que instituiu o Código de Defesa do Consumidor, prevendo como direito básico do consumidor a proteção da vida, da saúde e da segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos (artigo 6º, inciso I, do CDC).

Inserida nos hábitos e na própria cultura da população, em especial da nortemineira, a carne de sol, devido às impróprias práticas de manuseio, preparação e exposição, pode ocasionar riscos à saúde do consumidor, sendo imprescindível a concretização de políticas públicas para garantir a segurança do produto e afastar o risco sanitário.

A forma rudimentar como o produto é comercializado tradicionalmente, sem embalagem que contenha informações essenciais, desrespeita, igualmente, as disposições

do artigo 6º, inciso III, e artigo 31 do CDC. O consumidor não tem acesso à data de fabricação, a informações acerca de sua origem, composição, características e quantidade.

E é direito básico do consumidor a informação adequada e clara sobre os diferentes produtos e serviços, com especificação correta de quantidade, características, composição, qualidade e preço, bem como sobre os riscos que apresentem.

De acordo com o artigo 31, a oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidade, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.

Por outro lado, importante salientar que a responsabilidade pela má qualidade do produto alimentício é solidária entre todos os fornecedores integrantes da cadeia de consumo.

Segundo o artigo 18 do CDC, os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas.

Impróprios ao uso e consumo, nos termos do artigo 18, § 6º, inciso II, do CDC, são os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, **nocivos à vida ou à saúde, perigosos** ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação.

As penalidades por infração às normas de defesa do consumidor estão elencadas no artigo 56 do CDC, sem prejuízo da responsabilidade civil, criminal, e das definidas em normas específicas. São elas: multa; apreensão do produto; inutilização do produto; cassação do registro do produto junto ao órgão competente; proibição de fabricação do produto; suspensão de fornecimento de produtos ou serviço; suspensão temporária de atividade; revogação de concessão ou permissão de uso; cassação de licença do estabelecimento ou de atividade; interdição, total ou parcial, de estabelecimento, de obra ou de atividade; intervenção administrativa; imposição de contrapropaganda.

Além da regulamentação do Código de Defesa do Consumidor, outras normas impõem regras para a fabricação e comercialização de produtos de origem animal.

A Lei nº. 1.283/50 dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Em seu artigo 1º, estabelece a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

De acordo com seu artigo 4º, são competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei:

*a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional;*

*b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal;*

*c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam apenas comércio municipal;*

*d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º.*

Relevo deve ser dado à previsão legal do artigo 7º desta Lei, segundo o qual **nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade**, na forma do art. 4º.

Regulamentando a Lei nº. 1.283/50, foi editado o Decreto Federal nº. 30.691/52, (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal). Em seu artigo 2º, prevê o Regulamento que ficam sujeitos à inspeção e reinspeção nele previstas os animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cêra de abelhas, bem como seus produtos ou subprodutos derivados. O parágrafo primeiro do referido artigo dispõe, ainda, que a inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

Ainda em âmbito federal, destaca-se a existência de Atos Normativos Administrativos, como a Resolução RDC ANVISA nº. 275/2002, que 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.

A Portaria MAPA nº. 368/1997 aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Já a Instrução Normativa MAPA nº. 22/2005 aprova o Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.

Em âmbito estadual, o Código de Saúde de Minas Gerais (Lei Estadual nº. 13.317/1999) prevê em seu artigo 24 competir privativamente à autoridade sanitária a que se refere o inciso VI do art. 20, no exercício de atividades de vigilância sanitária:

*I - exercer o poder de polícia sanitária;*

*II - inspecionar, fiscalizar e interditar cautelarmente estabelecimento, produto, ambiente e serviço sujeitos ao controle sanitário;*

*III - coletar amostras para análise e controle sanitário;*

*IV - apreender e inutilizar produtos sujeitos ao controle sanitário;*

*V - lavrar autos, expedir notificações e aplicar penalidades.*

Destacando-se a necessidade de fiscalização firme e atenta em todo o processo de fabricação e comercialização da carne de sol, como medida de cautela em relação à saúde dos consumidores, registra-se que os açougues são estabelecimentos de serviço de interesse da saúde, de acordo com o Código de Saúde mineiro:

*Art. 82 - Para os efeitos desta lei, consideram-se estabelecimentos de serviço de interesse da saúde:*

*I - os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam alimentos.*

A Lei Estadual nº. 11.812/95 dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal e dá outras providências em nível estadual. Importante registrar que a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal têm por objetivo, além de proteger a saúde do consumidor, incentivar a melhoria da qualidade dos produtos e estimular o aumento da produção. Em seu artigo 1º, prevê a lei:

*Art. 1º. São obrigatórias a inspeção e a fiscalização sanitárias de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produto vegetal, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no território do Estado.*

*Parágrafo único. A fiscalização e a inspeção de que trata o "caput" deste artigo serão exercidas:*

*I - pelo Instituto Mineiro de Agropecuária - IMA -, quando a produção se destinar ao comércio intermunicipal;*

*II - pelos municípios, quando a produção se destinar ao comércio municipal;*

*III - pela Secretaria de Estado da Saúde e pelos municípios, quando se tratar de estabelecimento atacadista e varejista.*

A lei é regulamentada pelo Decreto Estadual nº. 38.691, de 10 de março de 1997.

### **III – DAS CONCLUSÕES**

Pelo exposto, o **PROCON ESTADUAL** firma o entendimento da ocorrência de prática abusiva às relações de consumo, passível de ser combatida por todos os organismos fiscais integrantes do Sistema Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor (SEDC), o

descumprimento, por parte dos fornecedores (produtores e comerciantes) de carne de sol, das obrigações adiante elencadas:

## **1. QUANTO À ORIGEM:**

### **1.1. Matéria prima:**

- 1.1.1. A carne utilizada na produção da carne de sol deve ser devidamente inspecionada e possuir origem comprovada em documentação fiscal.
- 1.1.2. Deverá ser utilizado o sal refinado iodado, aprovado dentro dos padrões de identidade e qualidade para o consumo humano (RDC ANVISA nº. 23/2013).

## **2. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:**

### **2.1. Registro**

É pré-requisito para produção da carne de sol o estabelecimento possuir autorização e registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal e, na ausência deste, junto ao órgão estadual competente.

### **2.2. Condições higiênico-sanitárias:**

- 2.1.1. O fornecedor deverá atender à Resolução ANVISA Nº 275/2005 e à Portaria MAPA nº 368/1997, além de outras exigências apontadas pela equipe de inspeção de produtos de origem animal.
- 2.1.2. Devem ser utilizados controles adequados para evitar a contaminação química, física ou microbiológica, ou por outras substâncias indesejáveis. Também devem ser tomadas medidas de controle com relação à prevenção de possíveis danos.
- 2.1.3. As matérias-primas devem ser armazenadas em condições cujo controle garanta a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo as perdas da qualidade nutricional ou deteriorações.
- 2.1.4. Os meios de transporte de alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa.
- 2.1.5. Os processos de manipulação devem ser de tal forma controlados que impeçam a contaminação dos materiais. Cuidados especiais devem ser tomados para evitar a putrefação, proteger contra a contaminação e minimizar danos.
- 2.1.6. A produção deve se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes.
- 2.1.7. As instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e/ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como fumaça, poeira, vapor, entre outros.

- 2.1.8. As instalações devem ser projetadas de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado em condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.
- 2.1.9. É proibida a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, por exemplo, a madeira.
- 2.1.10. Deve haver instalações adequadas para a limpeza e a desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, devendo essas instalações ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente.
- 2.1.11. Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possa entrar em contato com o alimento deve ser confeccionado de materiais que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores; que sejam não absorventes e resistentes à corrosão; e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies devem ser lisas e estar isentas de rugosidade e frestas, e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação. É proibido o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente.
- 2.1.12. Os equipamentos e utensílios devem ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem.
- 2.1.13. A direção do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênico-sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.
- 2.1.14. Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deve manter uma higiene pessoal esmerada e deve usar uniformes adequados, bem como touca protetora.
- 2.1.15. As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento devem ser mantidos em condições tais que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível. Deve-se assegurar, por meio do controle, a adequada rotatividade das matérias-primas e ingredientes.
- 2.1.16. Todas as operações do processo de produção incluindo o acondicionamento devem ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de micro-organismos patogênicos e deteriorantes.
- 2.1.17. As matérias primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de micro-organismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens.
- 2.1.18. Não é aconselhado fazer a lavagem da carne na “purga”, porque essa certamente estará contaminada de micro-organismos e outras impurezas do ambiente.

2.1.19. Recomenda-se salgar o produto com aproximadamente 7 a 8% de sal.

### **3. COMERCIALIZAÇÃO:**

- 3.1. Devem ser utilizados expositores de aço inoxidável;
- 3.2. A produção e a comercialização do produto devem restringir-se ao âmbito de cada estabelecimento;
- 3.3. O produto final deve estar embalado e rotulado com todas as informações obrigatórias previstas no art. 31 do Código de Defesa do Consumidor (peso, origem, data de fabricação) e o estabelecido em legislação vigente.

## **IV – DAS DILIGÊNCIAS**

Os órgãos integrantes do Sistema Estadual de Defesa do Consumidor deverão coibir e reprimir todos os abusos praticados no mercado de consumo correspondentes às violações aos direitos e interesses supracitados, promovendo a responsabilidade do fornecedor nos âmbitos administrativo, civil e criminal, por meio da instauração de Investigação Preliminar, Processo Administrativo, Inquérito Civil, propositura de ações civis coletivas e criminais, representação à Autoridade Policial e/ou Ministério Público, conforme as circunstâncias assim determinem.

As recomendações acima não excluem outras, a serem deduzidas dos casos concretos, inclusive para aperfeiçoá-las, buscando uma fiel observância aos princípios, objetivos e normas do Código de Proteção e Defesa do Consumidor e normas sanitárias correlatas.

Publique-se no Diário Oficial.

Belo Horizonte, 23 de fevereiro de 2016.

Fernando Ferreira Abreu  
Promotor de Justiça de Defesa do Consumidor  
Coordenador do Procon-MG

### **Referências bibliográficas:**

CRUZ, Aline Luciane de Moura. **Produção, comercialização, consumo, qualidade microbiológica e características físico-químicas da carne de sol do norte de Minas Gerais**. 2010. 95 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Agrárias) – Universidade Federal de Minas Gerais. Montes Claros.

GOUVÊA, J.A.G.; GOUVÊA, A.A.L. **Tecnologia de Fabricação da carne de sol**. Bahia: Rede de Tecnologia da Bahia – RETEC/BA, 2007. 23 p. Dossiê Técnico.