

TRANSCRIÇÃO

# Consumo & Regulação

## 22º ENCONTRO



## As boas práticas na revenda de produtos cárneos

(Resolução SES/MG nº 6693/2019)

07 de maio

**Auditório Vermelho da Procuradoria-Geral  
de Justiça de Minas Gerais**  
Av. Álvares Cabral, 1.690 - 1º andar - Santo  
Agostinho, Belo Horizonte/MG

**Apoio**  
Fundo Estadual de Proteção  
e Defesa do Consumidor

**Realização**  
Escola Estadual de  
Defesa do Consumidor  
[www.eedc.mpmg.mp.br](http://www.eedc.mpmg.mp.br)

**PROCON-MG**  
Programa Estadual de Proteção  
e Defesa do Consumidor

**MPMG**  
Ministério Público  
do Estado de Minas Gerais

## 22º ENCONTRO SOBRE CONSUMO E REGULAÇÃO

**Tema: As Boas Práticas na Revenda de Produtos Cárneos (Resolução SES/MG nº 6693/2019)**

**Data:** 7 de maio de 2019

**Local:** Auditório Vermelho da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado de Minas Gerais

**Endereço:** Av. Álvares Cabral, 1690, 1º andar, bairro Santo Agostinho, Belo Horizonte, MG

### **PROGRAMAÇÃO (\*)**

**13:30 - Credenciamento** (20 min)

**13:50 - Abertura**

**Mediador:** Amauri Artimos da Matta, Promotor de Justiça e Coordenador do Procon-MG (10min)

**14:00 - Palestra:** As Boas Práticas na Revenda de Produtos Cárneos (Resolução SES/MG nº 6693/2019)

**Expositora:** Gesiane Peroni Brandão de Almeida, Coordenadora de Gerenciamento do Risco - Diretoria de Vigilância Sanitária em Alimentos da Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais. (60min)

**Debatedores:**

**Ana Lúcia Lopes Santos**, Agente Fiscal do Procon-MG (20min)

**Leandro Esteves de Vasconcellos**, Fiscal Sanitário – Visa Municipal (20min)

**Gustavo Augusto Pereira de Carvalho Rolla**, Promotor de Justiça de Defesa do Consumidor – 5ª Promotoria de Justiça de Curvelo/MG (20min)

**16:00 - Intervalo** (30min)

**16:30 - Esclarecimento de dúvidas** (60min)

**17:30 - Encerramento**

## MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Programa Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor - PROCON-MG

### TRANSCRIÇÃO DO ENCONTRO SOBRE CONSUMO E REGULAÇÃO - AS BOAS PRÁTICAS NA REVENDA DE PRODUTOS CÁRNEOS (RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.693/2019).

**Presidência: Amauri Artimos da Matta.**

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Nós estamos com um problema aqui da câmera, que ela está com um problema, e aí eu vou começar a fazer a apresentação daqui e depois a gente, à medida que os palestrantes forem falando, eles vêm para cá e falam para poder captar a imagem dele.

Eu queria, inicialmente, agradecer a presença de todos para esse nosso 20º (sic) Encontro sobre Consumo e Regulação. E convidar para compor a Mesa a nossa palestrante Gesiane Peroni Brandão de Almeida, que é médica veterinária e mestre em tecnologia na inspeção de produtos de origem animal, coordenadora de gerenciamento do risco da Diretoria de Vigilância em Alimentos, da Secretaria do Estado de Saúde de Minas Gerais. Fique à vontade, Gesiane.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Convidar a nutricionista e agente fiscal do Procon-MG, Ana Lúcia Lopes dos Santos.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Nosso também parceiro nas atividades de vigilância sanitária, o Leandro Esteves de Vasconcellos, que é fiscal sanitário da Vigilância Sanitária de Belo Horizonte.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** E o meu colega, promotor de Justiça da comarca de Curvelo, mas que vai deixar a cidade de Curvelo, porque ele está sendo promovido

para uma outra comarca, o nosso colega Gustavo Augusto Pereira de Carvalho Rolla.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** É com muito prazer que nós temos a oportunidade de realizar esse 20º (sic) Encontro sobre Consumo e Regulação, cujo tema é As Boas Práticas na Revenda de Produtos Cárneos, que veio estabelecido com a resolução da Secretaria Estadual de Saúde nº 6.693/2019, publicada no último dia 29 de março.

Para nós, é uma satisfação tê-los aqui, o público lotando aqui o nosso auditório do Salão Vermelho em razão da importância desse tema nas atividades do Ministério Público e da Vigilância Sanitária.

A fiscalização de açougues é uma atividade rotineira do Procon Estadual, sempre em parceria com a Vigilância Sanitária Municipal e, em alguns casos, até com a Vigilância Estadual, no sentido de qualificar, de monitorar o comércio de carnes no estado de Minas Gerais. E, em determinado momento, esse trabalho ficou dificultado pelo fato de o Ministério Público não ter uma legislação que pudesse ser aplicada para todos os municípios, embora supletivamente, embora de forma supletiva, e também pelo fato dessa atividade não estar bem organizada em todo o estado de Minas Gerais, como, por exemplo, pretende a Resolução nº 6.693/2019.

Então, atividades que eram feitas nos açougues, muitas vezes eram coibidas sem que o açougueiro, sem que o fornecedor tivesse condições de se regularizar. Então, foi uma demanda do Ministério Público, da própria Vigilância Sanitária, que, em conjunto, numa construção conjunta, que envolveu diretamente a Vigilância Sanitária Estadual, o Ministério Público, mas que também, de alguma forma, teve a participação do Ima, do Mapa, na medida em que essa atividade é uma atividade que é compartilhada com o Ministério e com o Ima, quando a venda é no atacado, né? A venda e a produção de carne ou processamento no atacado.

Aí, chegou-se à uma conclusão de que essa resolução viria preencher uma lacuna importante na questão da revenda de carne e, por isso, a Vigilância Sanitária Estadual, depois de audiência pública e consulta pública, ela acabou por chegar num modelo que é de boas práticas na revenda de carne, que pode ser utilizado em todos os municípios, na medida das suas necessidades, e que abre, penso eu, uma importante iniciativa para que a gente tenha esse mercado de revenda de carnes mais qualificado em todo o estado de Minas Gerais e com uma diretriz que possa orientar todo esse setor no estado de Minas Gerais.

É com muito prazer que a gente vai ter uma programação que a gente deseja que seja bem didática e que possa ser trabalhada com bastante calma, por quê? Porque esse evento, ele vai ser gravado, como os demais eventos da Escola de Defesa do Consumidor, e a ideia é que essa gravação, o PDF, ela possa ir para as promotorias, possa ir para os Procons Municipais, possa ir para as Vigilâncias Municipais e a Promotoria com a Vigilância Municipal e também com o Procon da cidade, poderem compartilhar esse evento, compartilhar esse arquivo em PDF, para os revendedores de carne do município. E que, a partir disso, possa ter um diálogo, e esse diálogo servir para ajudar o setor a se qualificar cada vez mais, e por que não dizer também, ajudar a própria Vigilância Municipal, que, num trabalho conjunto com o Ministério Público, com a Promotoria do Procon Estadual da comarca, a gente possa atingir, dentro do estado de Minas Gerais, uma qualidade melhor nas boas práticas de revenda de carne.

Nos municípios de Visconde do Rio Branco e Montes Claros, o Ministério Público está fazendo um trabalho piloto todo focado na qualificação dos fornecedores, revendedores de carne, e também em relação, especialmente, à carne de sol.

Então, esse evento de hoje, ele é muito importante, porque ele inicia através da escola uma, eu diria, educação não só para o consumo, mas também para o próprio setor que atua com atividade de revenda de carne.

Então, eu gostaria muito de convidar... Agradecer, mais uma vez, a presença de todos. Essa gravação, posteriormente, pode ser solicitada por vocês à Escola de Defesa do Consumidor e, se vocês puderem, o quanto mais replicar a gravação, para a gente será sempre muito importante.

Então, para dar início ao nosso evento, eu gostaria de convidar a Gesiane Peroni Brandão de Almeida para que ela pudesse fazer a sua fala sobre a resolução que trata da revenda de carnes. Na sequência, a gente vai chamar a Ana Lúcia, que também vai complementar a sua fala. Depois, o Leandro vai trazer a experiência de Belo Horizonte em relação à essa atividade, a experiência de Vigilância Sanitária de Belo Horizonte. E, por último, meu colega Gustavo, ele tem também uma fala pela Promotoria. E o que eu gostaria e não poderia deixar de dizer é que todo esse trabalho, de alguma forma, ele começou em Curvelo. E o Dr. Gustavo, naturalmente, ele vai poder nos trazer a experiência dele enquanto promotor de Justiça do Procon Estadual de Curvelo e dos trabalhos que ele naturalmente desenvolveu na Comarca de Curvelo.

Gesiane, aí eu peço para você vir para cá, né? Que aí você fica tranquila.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não, é a outra apresentação. Tinha dois horários lá. A pessoa está me ouvindo, será? 15 e 37. Isso, obrigada. Boa tarde.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Gesiane, deixa eu... Desculpa, gente. A transmissão não está ficando boa aí. O Rhilmer(F) vai te posicionar num local que você... É. A tribuna pega também? Ok, se você quiser falar na tribuna.

E só uma explicação, esse evento, ele vai ser transformado para transmissão em EAD também. Então, daí a preocupação de que a gente não perca a imagem do expositor.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Então, eu vim representando a Diretoria de Vigilância em Alimentos. Quem ia apresentar era a nossa diretora, a Ângela, mas, infelizmente, ela teve um compromisso com o secretário e me solicitou que fizesse a apresentação.

Eu vou tentar apresentar de forma prática a resolução, porque a resolução é cumprida, né? São 104 artigos, e se eu fosse falar, ler todos, ia ficar cansativa a apresentação. Então, eu vou tentar colocar de uma forma mais dinâmica. As dúvidas aí no final? As dúvidas no final então. Vocês vão anotando aí, e, no final, a gente discute.

Então, já fui apresentada, né? Atualmente estou como coordenadora de gerenciamento de risco relacionado a alimentos. A nossa coordenação foi a responsável por conduzir o processo de elaboração da resolução, né? Mas toda a diretoria contribuiu. E aí, como o Dr. Amauri disse, nós colocamos em consulta pública. [Pode passar].

Então, só uma pequena introdução, a gente conseguiu um dado de 2018, que é do programa do governo que chama Vige Risco. O Vige Risco é um programa que os municípios, eles informam os dados das inspeções realizadas e eles têm um formulário para preencher, e, a partir desse formulário, é avaliado o risco.

Então, em 2018 foram inspecionados 6.031 açougues. E, desse total, somente 50,4% obteve o alvará sanitário. Esse é um número assim, relativo, porque os municípios têm dificuldade de preencher o formulário, porque são muitas perguntas. Mas ele dá para a gente ter uma ideia de que as inspeções não estão sendo efetivas, né? Porque se você pensar num estado que tem 853 municípios, só 50% tem alvará sanitário, né? Então, não é uma coisa legal para a população. Então, esse é um quadro que a gente tirou do ano de 2018.

E aí, essa edição da resolução de açougue, ela é antiga. Há bastante tempo, viu, Dr. Amauri, a gente fala em publicar resolução de açougue. Mas aí, em 2018, com a ajuda do Procon, com

incentivo, nós conseguimos tirar a ideia do papel, escrever. E aí, em 2018 então, em meados de 2018, a gente abriu para consulta pública, e a gente teve 15 contribuições. Quem contribuiu foram os agentes públicos da própria secretaria, os servidores do estado; o Procon teve contribuição também, bastante significativa; a prefeitura de Belo Horizonte, foi mais de um fiscal de Belo Horizonte que contribuiu; e a Associação Mineira de Supermercados também enviou contribuição. Nós achamos até pouco, pelo significado da resolução, a gente esperava mais. Mas foram contribuições significativas. A gente avaliou, e aquilo que era pertinente nós acatamos e alteramos na resolução.

Quem viu a primeira versão e a versão publicada, viu que tiveram várias mudanças significativas. Então ela foi publicada no dia 30 de março... Ela é 29, tá, gente? Mas ela foi publicada no Diário Oficial de Minas Gerais no dia 30 de março. E ela tem um prazo para adequação, né? Os estabelecimentos têm um prazo para adequação de 180 dias.

Então, vamos lá. Aí, o regulamento, gente, ele se aplica... ele estabelece os requisitos mínimos e diretrizes gerais para estabelecimentos que realizam o comércio e varejista de carnes. Ou seja, se aplicam somente os estabelecimentos comerciantes, comércio varejista de carne, que são os açougues. Algumas pessoas questionaram: "Ah, vai se aplicar a peixaria?". Não, ele não se aplica à peixaria, a atividade econômica única e exclusivamente peixaria, não quer dizer que ele não possa vender peixe, tá? Quando a atividade econômica do estabelecimento é peixaria, ele não se aplica. Ele se aplica somente aos açougues.

E aí, o regulamento traz, então, as definições. Eu não quis colocar aqui, porque eram muitas definições, e ia ficar muito cansativo se eu fosse falando todas. E aí, durante o texto, a gente vai falando. Aquele que tiver algumas dúvidas, que eu acho que pode surgir algumas dúvidas, eu vou falar o que é. Mas aí, no caso do estudo, é só consultar, né? Você está lendo a resolução, teve alguma dúvida, a gente volta aqui.

E a gente tem percebido que as definições são muito importantes. As pessoas às vezes ligam com dúvidas, fazem questões para a gente. Mas a dúvida é simplesmente... a resposta simplesmente na definição. Então, isso é importante orientar as pessoas a buscar a definição da resolução. Aqui também é a definição.

Então, vamos lá. Os açougues, então, só podem funcionar se possuírem alvará sanitário conforme a Lei nº 13.317, de 24 de setembro de 1999. Esse é o nosso Código de Saúde que o



estado usa. Aí, é claro que o município vai usar a lei do município. O código vai valer para o município que não tem uma lei própria, né?

E aí, aqui eu fiz fazer um destaque, que é a Resolução do Estado nº 6.460, que foi publicado no ano passado, que fala sobre a classificação de risco relacionada ao licenciamento sanitário.

Eu vou falar aqui, já adiantando um pouquinho para frente, porque o açougue Categoria A, ele vai ser classificar como alto risco, né? Quer dizer, deixa eu explicar antes. A resolução de risco... o estabelecimento que é de baixo risco, ele não precisa de inspeção sanitária prévia. Ele vai ter o alvará sanitário eletrônico, que já está funcionando, ele é emitido pelo site da Jucemg. O proprietário entra lá, preenche os dados, preenche os formulários e o alvará é emitido na hora, ele não precisa de uma inspeção prévia. Isso não quer dizer que não vá ter inspeção. Futuramente, depois, a Vigilância Sanitária vai inspecionar aquele local.

E o açougue, então, ele ficou dividido. O estabelecimento da Categoria A, ele não pode funcionar assim, ele precisa da inspeção prévia. Mas não precisa do projeto arquitetônico aprovado, que a maioria dos estabelecimentos hoje exigem. Os estabelecimentos de baixo risco não precisam, de acordo com essa resolução.

E os açougues Categoria B e C, então, eles não vão precisar da inspeção prévia. Eles vão emitir o alvará automático. Eu quis dar destaque, que isso daqui é importante na hora da inspeção, né?

E aí, o art. 5º, ele fala, então, que o comércio, ele só pode comercializar as carnes já inspecionadas. O açougue não está habilitado – tem várias partes que falam na resolução – a fazer o abate dos animais. Então isso é uma coisa importante, porque, apesar de já existirem normas da agricultura falando sobre proibição de comércio de carnes sem inspeção, não havia, em nenhuma norma escrita claramente, que o açougue não poderia comercializar. A gente ficava buscando uma norma aqui, outra ali, juntava para fazer o embasamento legal. E aqui está escrito claramente que não pode.

Então, aqui é classificação. [Passa para mim].

Então, da Categoria A, o que o estabelecimento da Categoria A pode fazer? Ele pode fracionar a carcaça, desossar, manipular, transformar artesanalmente e comercializar no balcão frigorífico ou pelo serviço de autoinspeção. Esse serviço de autoinspeção é embalar e colocar lá nos balcões que o próprio consumidor vai lá e retira. Então, o categoria A, que é exclusivo dele, é:



transformar artesanalmente e o sistema de autosserviço. Então, esse precisa da inspeção prévia, tá? Não pode começar a funcionar sem a inspeção.

O da Categoria B, eles fracionam, desossam, manipulam e comercializam no balcão. Eles não podem transformar artesanalmente e nem ter sistema de autosserviço, que aí é a embalagem na ausência do consumidor, né? O sistema de autosserviço. Então, o B e o C não podem.

E o C é aquele açougue mais simples, que só manipula e comercializa no balcão frigorífico, tá? Ele só faz atividade, adquire a carne inspecionada, fraciona e revende.

Essa informação aqui é importante para quem é da Vigilância, né? De que, ao liberar um alvará sanitário, a gente tem que colocar a classificação desse estabelecimento no alvará.

Os estabelecimentos, então, ele tem que possuir infraestrutura, equipamentos móveis e utensílios compatíveis com a atividade. Vai ser de acordo com a classificação do estabelecimento, com o que ele realiza.

Ah, uma coisa importante que me perguntaram numa outra apresentação, foi: Quem que vai classificar os estabelecimentos? A função de classificar não é nossa, quem vai classificar é o próprio comerciante, “Não, eu quero ser da Categoria A. Eu quero ser da B”. E aí, a gente avalia de acordo com o que a pessoa escolheu ser. E aí, ele quer ser da Categoria A, que é o maior, então ele tem que ter infraestrutura, equipamento. Isso tudo para impedir contaminação, porque às vezes ele está produzindo algum derivado cárneo, mas não tem condição de produzir aquele produto, né? Então, isso é de acordo com a atividade dele.

As carcaças, as carnes e os produtos de transformação artesanal, eles sempre devem permear em refrigeração, isso por causa da condição da carne, de ser favorável a proliferação de microrganismos, o PH, atividade de água. Então, tem que manter em refrigeração para não haver deterioração.

E os equipamentos e controle da calibração dos instrumentos têm que ter uma calibração, para manter a refrigeração, balança tem que ter manutenção. Isso tudo deve ser registrado em planilhas e arquivado no estabelecimento para quando a inspeção questionar, ele poder apresentar.

Carne *in natura* só pode ser mantida em refrigeração durante o tempo de recebimento. Então, a gente frisou bastante isso, né? Da questão da refrigeração. Porque hoje em dia, muitos municípios pequenos não têm nenhum tipo de refrigeração. Eu mesma já vi carnes sendo

vendidas em feiras. Era no município de Curvelo. Eu lembrei agora que eu vi. E a carne estava com contração ainda, pendurada na feira, sabe? Lógico que era, assim, uma feira, né? Mas tem bastante tempo, viu, doutor?

Então, essa questão da refrigeração é muito importante na qualidade da carne. Porque se ele adquire uma carne inspecionada, de qualidade, se ele não mantém a refrigeração, ele não consegue manter a qualidade, né? E aí, quando chegar na casa do consumidor, pode gerar algum problema.

Então, os estabelecimentos que fracionam e realizam desossa, eles têm que possuir área específica. A área de fracionamento e a área de desossa não são a mesma, eles têm que ter uma área específica para cada um. “Ah, mas isso é impossível de fazer”. Gente, não é impossível. A pessoa tem que adequar o espaço dela, não é simples, né? Ele tem que criar uma barreira física adequada que consiga separar os ambientes, e da área de manipulação. Cada área tem que ter uma área específica. Isso para evitar qualquer tipo de contaminação.

Esse aqui, esse art. 12 é importante, a Ana Lúcia vai falar dele. Mas a gente colocou aqui que não pode mais moer na ausência do consumidor. Isso é muito comum em vários municípios, né? E eles moem aparas, moem restos, mistura e faz aquilo tudo. Então, isso foi uma que teve mudança. Na primeira versão a gente colocou que podia e vieram várias contribuições sobre isso. Então, a gente determinou que, diante das contribuições, que era melhor que não se pudesse moer.

E aqui eu pus uma observação. Alguns supermercados possuem registro no Ministério da Agricultura ou então no IMA. No IMA eu não sei, mas no Ministério da Agricultura eu tenho certeza que tem. Esses estabelecimentos, eles podem moer na ausência do consumidor, porque eles estão fazendo um processo fiscalizado na Agricultura, tá? Então, na hora da fiscalização a gente tem que observar isso, se aquele estabelecimento possui o registro no Ministério da Agricultura. Mas se não possuir, aí é só na presença do consumidor e também não é só moer, fatiar, aqueles bifes prontos, essas outras atividades de manipulação é somente na presença do consumidor.

Esse também eu vou falar rapidinho, que é o produto industrializado, fracionado, porque a Ana vai falar dele. Só pode ser fracionado se a embalagem permitir, né? Se quem produziu permitir. E o fracionamento tem que ser identificada a origem e o produto industrializado que não

permite fracionalizar (sic) na rotulagem, não tem se fracionalizar (sic) de forma alguma.

Em relação aos responsáveis técnicos. Isso aí, gente, é um dificultador assim, porque muitas resoluções dos municípios exigem um responsável de nível superior. E a gente conversou, a nossa resolução foi feita com base na Resolução nº 216 que a gente usou. Esqueci de falar isso. Gente, nós usamos resoluções de vários estados, de outros municípios. Existem municípios em Minas Gerais que já possuem resolução própria, e a gente chegou à conclusão de que era melhor, mais prático de que o responsável técnico não fosse de nível superior. Porque vocês imaginem um açougue pequenininho, que é ele, o dono e o filho que trabalham, a gente vai exigir um responsável técnico? Um registro de ART? Ia ser impraticável, eles não iriam cumprir. Não iriam. Então, o que a gente colocou? O responsável técnico pode ser, ou o seu substituto, pode ser o próprio dono, desde que ele seja devidamente capacitado.

Mas como que é essa capacitação? Ele tem que ter um curso específico de manipulação de alimentos ou de manipulação de carnes, ministrado por um profissional de nível superior da área da saúde. E pode ser qualquer um. E aí, o certificado tem que ter esses tópicos: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, incluindo a microbiologia da carne, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, embalagem e rotulagem, tá? E esses certificados devem ficar no estabelecimento para que ele possa apresentar para o fiscal, comprovando a capacitação.

Aí, aqui a gente passa pela Sessão 2, da infraestrutura. Então, os estabelecimentos devem estar situados em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas ou de contaminante. Então, a área deve estar limpa. Deve ter uma porta aberta, é um comércio, né? Ele tem que ter uma porta para o logradouro, ele não pode ser um açougue fechado. Tem que ter uma boa ventilação, com acesso livre, independente, sem comunicação com residência. As áreas externas devem ser limpas. Então, ao redor do açougue deve ser limpo. Não pode usar de moradia.

A gente esteve em Sete Lagoas, num evento, e a fiscal de lá mostrou algumas fotos, eu realmente devia ter pedido as fotos, né? E as pessoas dormem, põe cama, têm televisão no balcão do frigorífico. Dentro da pia, do frigorífico tem prato, talher, resto de comida. Então, a gente quis deixar bem claro que tem que ser uma área específica para aquilo, é uma atividade comercial e ele tem que ter os princípios de higiene dele. Porque senão pode ocorrer contaminação dos produtos.

Aqui eu condizendo com os equipamentos, né? Que a área tem que ser compatível. Teve um município que perguntou se o açougue não tinha espaço adequado para fazer os produtos

artesanais, se ele poderia fazer os produtos em outro local e comercializar lá no açougue. Então, não é, não pode. O açougue é ali e ele tem que produzir ali, ele tem que ter uma área compatível com a atividade. Porque senão, ele ia ter que ter um alvará de onde ele produz, que seria uma indústria. Aí no caso não seria um alvará, né? Seria um registro. E o alvará do açougue, né? Então, a área do estabelecimento tem que ser compatível com aquilo que ele está executando.

As edificações, instalações e dependências têm que ser mantidas limpas. É muito comum ver sujo de restos, sujo de sangue, e é catastrófica a situação dos açougues, né? Então, a gente tem que prezar pela higiene das edificações. Não pode ter praga, vetor, animais, materiais em desuso. Então, isso tudo tem que ser observado, tem que ser um ambiente limpo.

E esse 24, gente, é importante, porque eu posso estar errada, mas as meninas confirmam. Eu acho que não tem nenhuma resolução que fala claramente sobre o reservatório de água potável. Eles falam sobre a necessidade da água potável. E nesse daqui a gente colocou a necessidade do reservatório. Porque vocês imaginam o município que fica sem água um dia, como que o açougue vai trabalhar um dia sem água potável para higienizar os instrumentos, lavar a mão e fazer as atividades? Então, ele... [Volta um. Isso].

Então, é obrigatória a existência do reservatório.

E aí, em relação ao reservatório, ele tem que ser num local acessível para inspeção e higienização, tem que possuir capacidade de vazão suficiente. Também não adianta ser pequenininho e não atender à necessidade. Acabou a água da cidade, em duas horas a água do reservatório acaba, como é que ele vai continuar a atividade, né? Ser construído em material consistente, possuir superfície lisa, ser mantido em boas condições, bem vedado e possuir extravasador.

Em relação aos pisos. Gente, piso, teto e parede, é aquele negócio que tem que ser claro, limpo, superfície lavável, resistente, sem rachaduras. Eu não vou ficar repetindo, porque senão vai ficar muito cansativo, tá? E em relação ao piso, o que eu queria falar mais é do declividade, porque senão acumula água, e aí o funcionário fica pisando naquilo ali, forma aquela lama e cai sangue, então ele tem que ter uma declividade para a água escorrer em número suficiente. Aí a cor clara.

O ralo, ele deve ser ligado à rede de esgoto - isso é importante - e não pode ser no interior da cama. E também tem que ser sifonado e a grelha, são aqueles ralos que fecham, tá? Às vezes a gente tem dificuldade de entender. A grelha é aquele ralinho que fecha. Então, durante o

funcionamento, ele fica fechado. Na realidade, ele vai abrir só na hora da limpeza para a água escorrer. Mas ele tem que ter um dispositivo para fechar.

Aí as paredes divisórias também, superfície lisa, revestidas até o teto - isso é importante - material liso, lavável, ter cor clara, fácil higienização. Tem que ser lavável, né? O açougue tem que ser lavável.

Os tetos também. E aqui é importante que os tetos não podem ser de material poroso porque pode aderir gordura e poeira, e é proibido, a gente proibiu o uso do forro de madeira. Porque a madeira acumula umidade, acumula poeira mais facilmente. E isso é comum no interior. Então, não pode o forro de madeira.

Aqui em relação aos vãos de telhados, eles têm que ter mecanismos de proteção para evitar a entrada de animais, de pombos. Animais sinantrópicos são os animais que começaram a conviver com a gente, mas que transmitem doença, tipo pombo, rato, barata. Então, esses vãos têm que ser protegidos.

As janelas também têm que ser com telas milimétricas ajustadas. Isso é importante. O povo acha que a gente está brincando. Mas eu vi uma janela que tinha uns três centímetros da janela para a tela. Então, não faz sentido a tela, porque no vão que tinha passava um rato, passava barata, passava tudo. Então, é importante ser ajustado, em bom estado de conservação. E as telas têm que ser laváveis. Ela tem que poder retirar e lavar, que também senão é fonte de contaminação.

E as portas também, material liso, ajustadas. Eles têm que possuir o fechamento automático.

É importante falar da questão do material de janela, material da parede. A Vigilância Sanitária, ela não define qual o material deve ser usado. Desde que cumpra tudo o que está escrito, lavável, resistente, ele pode usar o material que ele quiser. Da mesma forma a porta, o mecanismo de fechamento, ele pode usar o que ele quiser. Se tiver cumprindo a função de fechar a porta e não estiver sendo foco de contaminação, porque tem que estar limpo, ele pode usar o que ele quiser, tá, pessoal?

A caixa de gordura e de passagem, elas não podem estar no interior, na área de manipulação. Tem que estar externa e tem que permanecer limpas.

O estabelecimento tem que ter um local separado para o armazenamento de produtos e

utensílios utilizados na higiene, tá? Isso é mais difícil de ter em açougues pequenos, mas isso é importantíssimo, porque é um local que ele vai armazenar os produtos para que não haja o risco de contaminação das carnes, né? Então tem que ter um lugar separado para aqueles utensílios.

Tem que ter uma cuba específica para lavagem dos utensílios. Que é específica para lavagem, não pode lavar a mão, não pode lavar pano. Então é específica. E tem que ser do tamanho adequado que dê para lavar os equipamentos que o estabelecimento possui, né? Não pode ser muito pequena.

Em relação aos refeitórios, vestiários, esse aqui vai se aplicar mais a estabelecimentos grandes, nos municípios maiores, que a maioria não vai ter refeitórios e vestiários. Mas eles têm que ser completamente separados, se houver, e sem acesso direto e comunicação com a manipulação dos alimentos.

Gente, está muito rápido? Não, tá bom? É que eu falo rápido.

Aí, aqui para os estabelecimentos com mais de dez funcionários, aí a gente já colocou que haja um vestiário específico para cada sexo e com armários individuais. Nos estabelecimentos com menos de dez, até nove funcionários, o armazenamento dos materiais pode ser feito no próprio vestiário, não precisa ser separado.

Aqui também, as instalações sanitárias, gente, é importantíssimo. As pessoas acham que não tem problema, que é só um sanitário, mas é importantíssimo, porque se o funcionário utiliza um sanitário sujo, sem tampa no vaso, sem lixo, qual que é a ideia de higiene que ele está tendo com aquilo ali? Então, é importantíssimo ter um sanitário adequado, com tampa, com lixeira, com saco plástico, sabonete. A gente não colocou exigência de plaquinha de instrução de lavar a mão, mas isso é uma sugestão que tenha lá a instrução de como lavar as mãos com sabão, com papel toalha descartável, sem ser reciclado. Então, a pessoa entra no banheiro limpo para fazer as suas necessidades ela vai entender a higiene. Está higienizado, então eu vou manter aquilo no meu serviço. Isso é importantíssimo, tá? E aí ele fala, a descarga tem que estar funcionando, muitas vezes não está, né? E aqui tem as características, mictório, se houver, com descarga automática, tem que ter papel higiênico lá devidamente abastecido. Isso é muito importante. A pia com água corrente, iluminação.

E aí, aqui no 41, gente, a gente fala do lavatório exclusivo para as mãos. É necessário que haja um lavatório exclusivo em cada área do estabelecimento. Então, se ele é da Categoria A e tem

as quatro áreas, que é a fracionamento, desossa, manipulação, que é o comércio, a venda, e a transformação artesanal, ele tem que ter em cada uma dessas áreas um lavatório para a lavagem da mão, exclusivo, né? Para um funcionário ver aquilo e falar: “Eu tenho que lavar a minha mão”. Tem um artigo mais para frente. Deixa eu ver se é o próximo. Não, não é. Mas ele fala quais são as horas que o funcionário tem que lavar a mão. Não é necessário, vamos supor, de meia em meia hora, para o que está fazendo, vai lá e lava a mão. Não é isso. Mas ele saber qual é o momento... Isso é um treinamento, né? Não, eu peguei em dinheiro, então eu preciso lavar a minha mão. Eu troquei de atividade? Eu preciso lavar a minha mão. Então, tem um artigo mais para frente que fala claramente disso.

Ai a questão da climatização. Que o fracionamento... Vixe, será que não era essa a apresentação? Não sei. Agora eu fiquei na dúvida. Mas a área de fracionamento de carcaça, desossa e transformação artesanal, elas têm que ser climatizadas. A resolução fala de 12°C. Por isso que eu estou achando que não é essa. Que eu mandei duas apresentações, gente, uma com os 12°C e outras não. Eu não sei se é nesse artigo também que fala. Então essa não é a apresentação. Mas não tem problema, não.

Aí, tem que ser 12°C. A gente recebeu alguns questionamentos: “Mas 12°C? É muito baixo. Ninguém vai conseguir atingir isso”. Ar-condicionado caseiro, gente, não atinge, né? [Só um minutinho].

Nós estamos exigindo isso para quem quer fazer a transformação artesanal, e a desossa e o fracionamento de carcaça. Então, o açougue simples, que só manipula ali não precisa dessa climatização. E a gente usou essa temperatura com base na resolução do IMA. Era resolução ou portaria? Portaria do IMA. O Renato vai saber, é 5.225? É 1.252? É portaria, né? É 1.252. Lá fala da temperatura para manipulação de aves. E aí a gente achou por bem, como vai fazer linguiça, vai temperar aves, a gente achou por bem colocar essa temperatura para ser mais garantido. Vai ser difícil de atingir, mas o interesse é da saúde da população, né? A gente sabe que não vai ser muito simples.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** A pergunta é ao final.

**ORADOR NÃO IDENTIFICADO:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** É, mas ao final, tá?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Eles vão trocar a apresentação. É porque



tenham alguns dados que eu tinha colocado na outra, a mais. Aí eu vou continuar falando.

Que o próximo era iluminação. Então, iluminação, gente, ela tem que ser adequada. Isso aí também tem a questão da condição do trabalhador, ele tem que enxergar, não pode ofuscar.

Ele olhou em qual que estava? No 42, né? Olha lá, é isso aí mesmo. E eu falei com ele que ele estava errado no início, estava certo.

Ah, importante aqui, gente, dos 12°C, é que ele tem que registrar isso, ele tem que ter uma planilha de registro e arquivar esse registro, para quando a fiscalização for lá. De tempo em tempo, ele vai monitorar a temperatura, anotar e arquivar esse registro.

A iluminação, então, ela tem que ser uniforme, tem que clarear. Não pode ter locais escuros, isso favorece o trabalhador também. Não pode alterar as características da carne. A gente sabe que tem luzes que mudam a cor da carne que está exposta, né? E tem que ter proteção contra quebras. Hoje em dia a gente tem as lâmpadas de led que não queimam igual as outras lâmpadas, que não quebram, né? A maioria das lâmpadas de led são de plástico, então não tem esse risco. Mas se for lâmpadas incandescentes, aí a gente pede que seja com proteção, né?

Em relação aos resíduos, a gente tem dois tipos de resíduos no açougue: os resíduos comuns, que é o lixo comum de saco plástico, papel; e os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis, que é o resto da desossa, do fracionamento de carcaça, até mesmo da produção artesanal.

E aí, gente, isso também uma coisa importante, a gente tem que ter no estabelecimento um local para armazenar, tanto o resíduo comum como o resíduo reaproveitado. Não pode ser o mesmo local, porque o resíduo aproveitável, geralmente ele precisa de refrigeração, ele precisa ser mantido em refrigeração senão ele vai apodrecer até que a empresa vá coletar, né? Ele é utilizado para fazer ração, alimento animal e tal. [Volta. Ah, é isso].

Em relação aos equipamentos. Então, os equipamentos também têm que ser compatíveis com a área e com a atividade executada. Não pode ser equipamentos muito grandes para uma área pequena e nem um equipamento muito pequeno para uma área muito grande, ou não suporta. Freezer tem que ser de acordo com a produção para refrigerar as carnes, tem que estar de acordo com a produção e a classificação que ele escolheu. E aí tem que ter manutenção e higienização frequente com planilhas de controle, tudo registrado para que possa ser apresentado à autoridade sanitária.

E os móveis e utensílios deverão ser fabricados com material sanitário. Material sanitário está definido no início, mas é um material que faz tudo aquilo que a gente comentou, que é o material resistente, o material que passa por higienização, que não seja corrosivo, né? Então, é um material adequado para aquela atividade. E tem que estar organizado, limpo, bem conservado, sem incrustações. Então tem que estar adequado para a atividade.

As lixeiras dentro das áreas têm que ser identificadas e ter dimensão adequada para a atividade realizada. Aqui, gente, só um destaque, tudo quem vai definir são os açougues. A gente não define nada. Então tudo de acordo com a atividade. Não, eu quero fazer tal atividade, então eu vou fazer dessa forma, desde que seja adequado, higiênico, e não seja fonte de contaminação. Então, as lixeiras têm que ser identificadas, tem que ter o acionamento sem contato manual com saco plástico. E importantíssimo, gente, tem que ser esvaziadas antes de atingir a capacidade total. É muito comum você chegar nos locais, a lixeira até de um tamanho adequado, mas está transbordando lixo. Aquilo ali é fonte de contaminação, atrai insetos, atrai vetores. Então, tem que ser esvaziados por um profissional específico.

As câmaras frias aqui, eu não vou ler isso tudo, não, porque vai ficar cansativo, mas o art. 48, então ele fala o que as câmaras frias devem possuir. [Pode passar].

Novamente, ralos e grelhas dentro da câmara não pode, por ser fonte de contaminação.

E o que os estabelecimentos devem possuir? Com certeza, ganchos de material sanitário, que é o material lavável, resistente para sustentar as carnes; balcões frigoríficos providos de portas apropriadas. Isso é importante, gente. O balcão que fica lá de frente para o consumidor, ele tem que ter porta e tem que ser preferencialmente fechada. Porque, muitas vezes, o manipulador abre e deixa aberto, então não conserva a temperatura ali dentro. Então, tem que permanecer fechada. As câmaras frias de funcionamento e controle automáticos; tampos de bancada de manipulação impermeáveis para facilitar a higienização. E só. Achei que tinha mais.

Os equipamentos de refrigeração, então, têm que ser organizados, gente. Esse é o 51 e 52. Os alimentos, quando armazenados, eles têm que ser organizados. No caso das câmaras, eles têm que estar longe das paredes para permitir a circulação do ar para o frio atingir todo o alimento, senão, algumas partes do alimento vão ser refrigeradas, alguns alimentos serão e outros não.

Os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis, então eles têm que estar em recipientes de material não absorvente e resistente. Importante aqui, gente, é que ele não pode... tem que ser

vedado e não pode permitir a ocorrência de emanções, porque ele vai produzir aquele insumo, aquele caldinho ali, então isso é importante para não contaminar. Os equipamentos utilizados para esses materiais têm que ser marcados com nome e não podem ser atualizados em outra área do açougue, porque senão serve de fonte de contaminação.

Em relação à higienização então, os procedimentos, então, têm que garantir a não contaminação dos alimentos, deve ser feita a higienização de forma a evitar contaminação cruzada, preferencialmente após o término de todas as operações. Não dá para higienizar, lavar um açougue, lavar os equipamentos, tudo, durante o funcionamento, porque vai haver contaminação química com os produtos utilizados. Então, preferencialmente após o término.

Aqueles equipamentos que possuem superfícies que não são visíveis, equipamentos de moer, aquela máquina de bater carne, aquilo tem que ser desmanchado, gente, pelo menos uma vez ao dia e higienizado. Ah, mas como é que eu sei que ele fez isso? Ele tem que registrar isso em planilha e arquivar o registro da limpeza, tá? E aí a Vigilância vai conferir.

Aí, a gente colocou que tem que iniciar a higienização imediatamente após o fim da jornada. Tem que lavar o piso, os móveis e equipamentos. E, importante, a água tem que ir para a rede de esgoto. Ela não pode ir para a galeria pluvial, via pública ou vizinhança. A gente vê muito isso, na hora que está lavando um açougue, a água escorrendo para a rua. E não pode. Ele tem que recolher essa água para o lado de dentro para ir para o esgoto.

É proibido o uso de panos não descartáveis. A gente até preferia que não usasse os panos, né? Mas não tem como, eles precisam usar os panos. Então, o pano deve ser descartado.

E esse material de limpeza, eles devem ser armazenados... o material utilizado para limpar os sanitários e a área de resíduos deve ser específica. Então, aquela área que eu falei que tem para pôr o resíduo normal e o resíduo reaproveitável, ele tem que ter um material específico para limpar cada um, não pode utilizar para limpar a área de manipulação. E tem que ter um tanque exclusivo para lavagem de panos, jogar água fora, esse tipo de atividade.

O lixo retirado, então, ele deve ser posto em sacos resistentes, bem amarrados, não pode permitir que extravase nenhum tipo de líquido e deve ser armazenado nesse local específico. Ele não pode, por exemplo, em locais que o lixeiro passa... que a coleta pública passa segunda, quarta e sexta, ele não pode colocar na terça à noite. Ele tem que armazenar esse lixo e colocar na quarta. Porque o lixo vai passar a noite, vai servir de fonte de contaminação, atração de insetos, de

vetores. Então, ele tem que armazenar em local específico.

A higienização das lixeiras é muito importante, ela não pode ser feita no local de manipulação e nem onde é higienizada as lixeiras dos sanitários. Então tem que ter um local específico pra higienizar. E aí a lavagem, de novo, das instalações não pode ser realizada durante a manipulação.

A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras, então, tem que ser compatível com a atividade, com as carnes armazenadas. Tudo isso tem que ser registrado em planilha. Mais para frente tem os POPs, que é a parte de documento. Ele tem que descrever como que vai ser higienizado, com qual produto, a forma e os produtos têm que ter registro na Anvisa. No caso de produtos utilizados de uso profissional, eles têm que ser acompanhados de ficha técnica, especificando o produto e tem que ser identificados e armazenados no mesmo local. Tem que ter o que a gente chama de DML, Depósito de Material de Limpeza, armazenar os produtos ali.

Aqui, está quase chegando, né? Quase chegando na área, vocês vão ficar livres de mim. Das boas práticas. Os manipuladores, então, têm que ter asseio pessoal, com o uniforme de cor clara, tem que estar conservado, limpo. Não pode ter bolso acima da cintura, porque se ele tem bolso acima da cintura, ele armazena alguma coisa naquele bolso durante a atividade, pode cair e contaminar o alimento. Eles têm que ser trocados diariamente e usados exclusivamente na dependência do estabelecimento. O funcionário não pode ir para o açougue, ou o próprio dono, vestindo o uniforme. Ele deve ser vestido no local, porque durante o transporte ele vai contaminar. No horário de almoço, ele não pode sentar no passeio para passar o horário de almoço com uniforme, tá? Isso aí é importante.

E tem que ter um local específico para guardar os materiais. Aqui a gente não frisou, mas anel, brinco, barba, essas coisas não pode, gente. E não pode avental diretamente no corpo, né? A pessoa não pode estar sem camisa e o avental, não é nada higiênico. É importante, então, para o uso do avental, tem que haver porta aventais nas entradas das áreas, tá? Aí você tem área de fracionamento de carcaça, desossa, manipulação e transformação artesanal. Então, tem que ter porta avental na entrada. Porque o funcionário entrou, ele pega o avental e vestiu. Trabalhou, vai ao sanitário, tira o avental, coloca lá e vai ao sanitário. Quando ele voltar, ele colocou de novo, tá? E esses aventais não podem ser colocados nas bancadas, que também serve de contaminação. Então, é necessário porta avental.

Aqui que eu falei da higienização das mãos, que o funcionário deve higienizar. Ao chegar ao trabalho, utilizar sanitários e vestiários, interromper ou trocar de atividade, tossir, espirrar, assoar o nariz, secar suor, tocar no corpo ou cabelo, usar utensílios e materiais de limpeza em geral, manipular lixos e outros resíduos, tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos, objetos estranhos a atividade e pegar em dinheiro. Então, ele tirou a mão do que ele estava fazendo e pegou em outra coisa, tem que lavar a mão para voltar na atividade de manipulação.

Os uniformes e equipamentos de proteção individual é de obrigação do estabelecimento fornecer, o funcionário não tem obrigação de adquirir. Ele tem que fornecer. Então, isso pode ser exigido do proprietário, né? E as luvas de malha de aço devem ser utilizadas para evitar contaminação. Também devem ser fornecidas, né?

E isso é importante, gente, o proprietário tem que orientar a correta lavagem dos uniformes. Às vezes a gente acha que isso é uma coisa simples, mas tem muita gente que não sabe lavar as roupas corretamente. Então, ele tem que orientar a forma de lavar.

E os trabalhadores que têm o contato com os alimentos têm que fazer os exames laboratoriais ao menos uma vez por ano. Aqui a gente não colocou quais são os exames, quem vai definir isso é o proprietário, o médico do trabalho, de acordo com a atividade que é realizada, tá? Eles é que definem qual que é o exame adequado para a atividade. [Pode passar].

Essa parte eu não vou falar, não, porque é a parte que a Ana vai falar, não é, Ana? [Aí pode passar. Pode passar].

Da documentação. Aqui no art. 87 a gente tem os documentos necessários que o estabelecimento tem que apresentar quando o fiscal for lá. Então, a gente tem o alvará sanitário, o documento de capacitação dos funcionários. Aqui, gente, os funcionários podem ser capacitados pelo responsável técnico que foi capacitado pelo profissional da saúde de nível superior, tá? Nesse caso aqui do funcionário, não precisa ser o profissional superior, não. O próprio responsável técnico capacitado, ele pode capacitar os funcionários, mas tem que registrar no documento. Tem que ter o manual de boas práticas da empresa, cadastro de fornecedores, as notas fiscais dos produtos adquiridos, ficha técnica do produto de carne transformada. Então, se ele produz linguiça, almôndega, ele tem que ter uma ficha técnica daquele produto. Planilha de controle de temperatura dos equipamentos, comprovantes de calibração, comprovantes de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, ficha técnica dos lubrificantes e dos equipamentos que

utilizam, comprovantes de limpeza e manutenção dos equipamentos de climatização, fixa técnica dos produtos de higienização, contrato com a empresa coletora dos resíduos reaproveitáveis, comprovante de higienização semestral do reservatório de água.

Aqui, gente, eu queria falar o seguinte, das soluções alternativas, é que a Portaria Consolidada nº 5, de 2017, é? É 2017, né? Ela prevê que se o município possui abastecimento de água pública, ele não pode utilizar a solução alternativa. Então, se o município tem, eu não posso falar: Ah, eu vou trazer um poço e vou usar a água. Não pode, porque é um comércio, e aí está atingindo a população. A pessoa pode fazer isso para a residência dele. Apesar de meu município ter o abastecimento, eu quero ter um poço. Ele pode fazer isso para ele. Mas para o comércio não pode, ele é obrigado a usar o abastecimento público. Então, essas situações aqui são só no caso de solução alternativa naquele município que não tenha abastecimento público, tá? Eu não vou nem dar destaque não, porque é tudo solução alternativa. [Pode passar. Já passou? Então volta].

Ali, então, continuando, comprovante de controle químico de pragas quando necessário. Às vezes o controle dele de pragas vai ser suficiente, se não for suficiente e começou a aparecer praga, ele tem que contratar o controle químico, né? Tem que ter um relatório da empresa que realizou esse controle e o comprovante de execução do serviço.

Aqui a gente também tem os procedimentos operacionais padronizados, que são os POPs, eles devem constar do manual. E nesse POP vem descrito como cada atividade deve ser feita. E aí, tem os mínimos que a gente colocou: higienização, controle da potabilidade da água, capacitação em higiene e saúde [ininteligível], então tudo tem que estar descrito de como a empresa faz, como o estabelecimento faz com esses itens. Na resolução, tem a explicação de todos os itens, o que é necessário em cada POP, tá? Eu não coloquei na apresentação, não, porque ia ficar muito comprido. E então o estabelecimento tem que apresentar esses documentos, e esses documentos têm que permanecer no estabelecimento, organizados e disponíveis, tá? Isso é importantíssimo. A pessoa tem que ter uma organização desses documentos. Aí esse eu não vou falar, que esse a Ana vai falar, e eu acho que aí acabou. O próximo é do...

[Pode passar].

Estabelecimento categoria...

[Pode ir para o final].

Então, gente, esse do produto artesanal, a Ana vai falar, mas a gente está aí à disposição

para tirar as dúvidas. [Pode].

Aí é só as disposições. A gente tem uma lista de verificação que foi publicada com a resolução. Tem um errinho na lista, gente. Você lembra qual item era? Que tem um lugar que está escrito “iúdos”, é ‘miúdos’, tá? Eu não lembro qual item que é agora. É alguma coisa da câmara fria, mas eu acho que deu para entender que era “miúdos”, não é? E o cumprimento desse regulamento não exige o cumprimento de outros regulamentos, como, por exemplo, a regulamentação de rotulagem, que os produtores que vão fazer o... os estabelecimentos vão fazer os produtos artesanais, eles precisam ter a rotulagem, então eles têm que cumprir a questão da rotulagem também.

É isso que eu queria apresentar, eu agradeço a atenção de vocês. [Pode pôr o último].

Esse é o nosso e-mail. “Saúde” ficou com acento, mas não tem acento, não, tá, gente? Qualquer dúvida, vocês podem encaminhar, a nossa equipe toda responde, a gente distribui os e-mails lá. Normalmente, dentro de 48 horas, a gente responde as dúvidas, tá? Nós estamos à disposição, agradeço a oportunidade.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Nós que agradecemos, Gesiane, pela excelente apresentação.

E vamos dar sequência então com a Ana, para a Ana complementar a fala da Gesiane, com a parte da documentação, né, Ana? É isso?

**SRA. ANA LÚCIA LOPES SANTOS:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Ah, o acondicionamento de produtos. Fica à vontade, Ana.

**SRA. ANA LÚCIA LOPES SANTOS:** Boa tarde a todos. Então, a parte que eu vou falar é a respeito de, desde a recepção das mercadorias nos estabelecimentos que comercializam carnes até a revenda ao consumidor. Então, nós vamos começar na parte de recepção de mercadorias, o que é importante o comerciante observar na hora de receber a carne. Então, as carnes, elas devem ser inspecionadas no momento da recepção, considerando-se os critérios previamente definidos pelo estabelecimento. O que nós observamos, na prática, é que tem muitos estabelecimentos que não possuem esses critérios. Às vezes, nem acompanham o recebimento



das carnes.

A resolução, essa resolução que nós estamos apresentando, tem alguns critérios que podem ser utilizados, mas os comerciantes também podem fazer outros, que eles queiram. E um dos critérios que a resolução traz é que o veículo, ele deve atender à legislação vigente, que é para poder transportar carne, o veículo tem que estar refrigerado. E as carnes recebidas, elas não podem ficar diretamente sobre o piso. Aí vocês podem pensar que isso é uma coisa, assim, que isso é muito anormal, só que na nossa prática a gente verifica isso nas fiscalizações que nós fazemos. As pessoas recebem os produtos e colocam os alimentos no chão.

As carnes resfriadas, a temperatura de recebimento deve ser de até 7°C e essa temperatura de recebimento, ela tem que estar numa planilha e estar guardada no estabelecimento para fins de fiscalização. As carnes congeladas, elas devem, o comerciante deve observar o que vem escrito na embalagem e acondicionar e ver se aquele valor, aquela temperatura que está na embalagem realmente é daquela carne que ele está recebendo. E além desses critérios que eu estou falando, tem esse também, de observar indícios de descongelamento e recongelamento (sic). Ocorrendo essas situações, o que o comerciante deve fazer? Não deve aceitar esses produtos. E essas questões de descongelamento e recongelamento (sic) é uma questão muito séria. E essa carne, que fica nessa variação de temperatura, ela é imprópria para uso e consumo humano.

E aí tem alguns indícios que nós podemos observar, até da fiscalização também, a gente pode observar, que os indícios de descongelamento e recongelamento (sic) são o amolecimento e deformação nos produtos que estão dentro dos sacos plásticos, embalagens molhadas ou deformadas, com camadas de gelo, e acúmulo de líquidos ou cristais de gelo dentro das embalagens. Caso sejam observadas essas situações que foram descritas, as carnes não devem ser recebidas, elas devem ser devolvidas, porque, uma vez dentro do estabelecimento, aí o comerciante é responsável por aquele produto que ele tem lá. E caso a carne, o alimento, ele seja recebido, por algum motivo, e isso, as coisas foram detectadas depois, eles devem ser segregados num local até a devolução do produto. Então, em relação à recepção de mercadorias, é isso que a resolução traz.

Agora, nós vamos à parte de armazenamento desses produtos cárneos. O armazenamento das carnes, assim que chegam no açougue as carnes *in natura*, aliás, deixa eu explicar essa parte aqui primeiro, porque eu estou falando de outro slide. Aqui é o seguinte: somente será tolerada a

permanência de carnes in natura fora da refrigeração, só enquanto está recebendo, saindo do caminhão, do veículo refrigerado, até essa inspeção que eu falei agora, e na sequência ela já tem que ir para a refrigeração novamente, de acordo com o que foi recebido. E as carcaças e as carnes e os produtos de transformação artesanal destinados à comercialização deverão permanecer sob refrigeração, durante o tempo que estiverem lá, dentro do estabelecimento. E os equipamentos de refrigeração deverão manter os produtos nas temperaturas adequadas, possuindo um termômetro externo, em local e condições de fácil visualização, tanto para o comerciante poder perceber se está tendo alguma variação de temperatura tanto para fins da própria fiscalização observar se aquelas carnes estão acondicionadas da forma como determina a resolução.

As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias deverão ser armazenadas distantes das paredes e de forma a garantir a circulação de ar frio, como disse a Gesiane. Isso é uma situação que a gente pensa que não é fácil de encontrar, mas é bem fácil de encontrar. Às vezes, a gente chega nesses balcões expositores, tem aquelas pilhas de peito de frango, não sei se vocês já viram. Às vezes, a coloração está até meio já azul, porque ali entre aquele anteparo e o produto, porque não teve aquele espaço para poder circular o ar frio, ali já tem indícios, pode ter indício de deterioração, porque não passa o ar frio entre o anteparo e o produto. Então, importante a gente observar, não fazer pilhas grandes para poder acondicionar o alimento, colocar quantidades menores, para poder, o ar frio poder circular, e a temperatura permanecer igual para todos os produtos.

As carnes e as carcaças de que trata o *caput*, que é esse aqui que eu acabei de falar, não deverão estar dispostos sob evaporadores. Esses evaporadores aqui é dentro das câmaras, é onde ocorre a troca do ar quente pelo ar frio. Ali, tem uma variação de temperatura, então a resolução, que eu achei interessante colocar isso, porque não vi em nenhuma outra falando especificamente disso, que as carcaças não podem estar condicionadas sob os evaporadores, ou seja, embaixo dos evaporadores.

Aí eu trouxe uma fotografia, que aqui está bem acondicionado, certo? Se a gente for verificar, não a estrutura, que a estrutura não está legal, tem muito indício aqui de oxidação, de ferrugem. Mas eu digo, assim, em relação, porque não tinha uma outra foto, aí eu trouxe essa mesmo, para poder mostrar para vocês que aqui tem até uma, assim, a disposição das carcaças está legal, aqui embaixo também tem os estrados de plástico, dentro de caixas, aqui dá para ver que a carne, ela foi inspecionada, tem carimbo, tem esse rótulo aqui em cima. Mas as outras

coisas, a gente poderia melhorar, em relação à estrutura física, não é? No caso dessa foto aqui. Mas outra coisa, dá para a gente ver bem essa disposição das carcaças, permitindo com que o ar frio circule.

Produtos. Agora é interessante observar isso aqui, que tem diferença com relação ao equipamento que vai ser guardada essa carne. Se a carne refrigerada for exposta em balcão frigorífico, deverá ser mantida a temperatura de até 7°C. E se for armazenada em câmara fria, deverão ser mantidas à temperatura de até 4°C. Por que será essa diferença? É porque, quando está num balcão frigorífico, ela já está, é uma carne que já saiu da câmara fria, foi para o balcão frigorífico, para ser exposta ao consumo. Aí lá tem muita abertura, fechamento de porta, para poder entregar ao consumidor. Eu imagino que seja isso a diferença. E já na câmara fria, é uma carne que ela vai ficar ali, durante o tempo da validade dela. Se ela vale quatro, sete dias, ela vai poder ficar armazenada a 4°C por sete dias. Então, eu acho que, acredito que a diferença seja por causa disso. A Gesiane está confirmando aqui que é isso mesmo.

E no caso de produtos congelados e rotulados? Como será o armazenamento? O armazenamento deve ser aquilo que consta na embalagem pelo fabricante. Se ele solicita, na embalagem, que o que deve ser armazenado a -12°C, o comerciante tem a obrigação de manter esse alimento a -12°C, porque todo o estudo, todo o preparo que foi feito naquele alimento e a validade daquele alimento foi feito com base no parâmetro temperatura de -12°C. Então às vezes as pessoas podem achar que é alguma picuinha, mas não é, tem um sentido técnico para isso. Aquela validade foi calculada para o produto em relação... Recebi um puxão de orelha aqui, porque eu não estou aparecendo na câmera, mas... Então, aquela temperatura é... Aquela validade do produto, ela foi calculada com base naquela temperatura determinada, por isso a exigência.

Agora, a carne de salga, que prevê a legislação, como produto de transformação artesanal, ela já não precisa ficar acondicionada na refrigeração. Ela deve ser exposta ao consumo em local protegido de contaminação, apenas isso, ela não precisa ficar refrigerada, segundo a resolução.

E as caixas de papelão, os produtos que vêm em caixas de papelão? O que fazer? Porque a gente sabe que as caixas de papelão são feitas de produto reciclável e elas podem ser um foco de contaminação dentro das câmaras. O que se pede na resolução é que se o comerciante quiser armazenar essas carnes em caixas de papelão, ele deve ter uma câmara específica para isso. Se não tiver essa câmara específica, se não puder, ele tem duas opções: ou ele retira das caixas de

papelão e coloca nas caixas dele, ou então ele pega as caixas, guarda dentro das câmaras, porém, com uma barreira física ou técnica, para poder segregar aquelas caixas, impedir que aquelas caixas fiquem em contato com a carne, principalmente carne *in natura*, não é isso, Gesiane? Porque o que nós observamos é o seguinte: às vezes a gente entra nas câmaras, tem as peças de carne e as caixas embaixo. E aí, as carcaças ficam apoiadas naquelas caixas de papelão. Isso não é uma boa prática de conservação de alimentos, não.

E agora nós chegamos à produção artesanal, que eu acredito que o foco da resolução é esse, é o principal, que está, eu até, assim, fiz tópicos desse art. 92, porque eu acho ele muito importante: *“Que a produção de produto artesanal, a produção autorizada para estabelecimentos classificados na categoria A”*. A produção dessas transformações artesanais, ela tem que ser feita compatível com a venda diária, ou seja, não é permitida a estocagem, em nenhum tipo de temperatura, dos produtos de transformação artesanal. À exceção desse item aqui, não é de todos os itens do art. 92, mas a exceção com relação à venda diária é para a carne de salga, por causa do processo de feitura da carne. A comercialização poderá ser realizada em até quatro dias, contados a partir da data de fabricação.

E a produção artesanal, também, ela prevê na resolução, que ela é para ser comercializada no próprio estabelecimento, ou seja, o comerciante que é da categoria A, ele vai poder fazer os produtos artesanais e comercializar diretamente com o consumidor. Ele não poderá comercializar com outro comerciante, para ser revendido em outro local. Isso é muito, assim, depois vai dar para entender direitinho por que isso da legislação. E não é permitido que seja acondicionado congelado, porque senão iria caracterizar industrialização de alimentos e isso não está autorizado aos açougues a fazerem. Pronto.

E no local destinado, que é aquela área que a Gesiane falou, que será destinado a fazer transformação artesanal, deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e dos produtos de transformação artesanal. Isso, assim, tem que estar bem definido, isso aqui, porque se esse recipiente, está tudo organizado no estabelecimento, mas se ele utiliza esse recipiente para outras finalidades, ele pode contaminar o produto dele. Então, por isso essa ressalva na resolução.

E o que são produtos artesanais, pela Legislação nº 6.698? Talvez seria mais fácil falar o que não é, mas eu vou falar o que é também, depois eu falo o que não é. Aí: *“São considerados produtos de transformação artesanal as almôndegas, carnes temperadas, carnes recheadas,*

*frango a passarinho, linguiças em geral, espetinhos de carne, carnes de salga e medalhão*". O que é exceção para a legislação? *"Não serão considerados produtos de transformação artesanal o frango assado e outras peças, carnes assadas, vendidas prontas no estabelecimento, e as carnes defumadas"*, também não é considerado produto artesanal.

Agora, o que a pessoa pode... Porque cada um tem uma receitinha, não é? Para fazer uma linguiça. Mas a legislação traz o que pode ser adicionado para fazer a transformação artesanal: *"Só poderão ser utilizados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais"*, são esses aqui, esses produtos, que são os que nós utilizamos na nossa casa, *"o sal, açúcar, vinagre, especiarias, condimentos de origem vegetal e corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em regulamentos técnicos específicos"*. São esses os temperos que podem ser utilizados nos produtos de produção artesanal.

*"Os produtos derivados de processos de transformação artesanal, com exceção da carne de salga, imediatamente após o preparo deverão ser resfriados e acondicionados em recipientes adequados para a exposição à venda a granel, e identificados com as seguintes informações: produto artesanal, nome do estabelecimento, nome do produto, data de fabricação, data de validade, modo de conservação e lista de ingredientes."*

Essa parte de revenda de carnes, que agora eu terminei de falar de produtos artesanais, agora nós vamos falar de revenda de carne. Essa parte aqui, de moer carnes, eu sei que o Leandro vai falar dela também, mas todas as categorias de açougue, a A, a B e a C, só vão poder moer a carne, somente na presença do consumidor, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos. Boas práticas, para moer carnes, dependem de tantas coisas, da pessoa escolher a carne no momento, o consumidor escolher a carne no momento, e isso é um direito dele, que ele tem, de escolher. Porque se, às vezes, a carne já está lá moída, ele não sabe que carne é aquela, às vezes não é aquela que ele está querendo, às vezes tem coisas moídas lá que ele não quer. Então, por isso, ele tem o direito de escolher, e é importante o consumidor saber disso, para ele poder exigir, não é mesmo?

E as demais atividades de manipulação nos estabelecimentos classificados nas categorias B e C também devem ser realizadas na presença do consumidor. O que seria isso? O fracionamento da carne, fazer um bife, cortar em pedaços menores, para os consumidores, e eles têm esse direito também de escolher a carne que ele quer levar, e isso ser feito na hora, na vista dele.

E aqui eu trouxe essa foto, que foto fala mais que mil palavras, né? E essa foto é o seguinte, eu estava até conversando com a Gesiane: boas práticas também tem a ver com equipamento, porque a pessoa, às vezes, o açougue atendeu a um consumidor, moeu a carne para ele, há duas horas atrás. O próximo consumidor vem, pede carne moída também. Qual é a primeira carne que ele vai levar? Aquela que está lá na máquina há duas horas atrás, exposta, na temperatura ambiente. Então, o risco de contaminação é muito grande, não é mesmo?

E agora nós chegamos numa questão, porque a fiscalização do Procon abrange mais a área de vendas, e essa parte do fracionamento, gente, é o que nós mais encontramos. E nós ficamos felizes com essa resolução, porque agora tem bem definido o que as pessoas têm que fazer. Então, o produto que é permitido o fracionamento, vem escrito na embalagem, para começar. Então, nós, fiscais, vamos olhar a embalagem do produto. Está escrito lá que permite o fracionamento? Está. Então, esse produto vai poder ser fracionado. E o fornecedor, o dono do açougue, ele deverá respeitar as condições de conservação e validade descritas na rotulagem. E, após abertura e fracionamento, deverá ser acondicionado em recipientes adequados para exposição à venda, e muitas vezes isso não ocorre. É deixada a embalagem aberta, juntamente com outras carnes, e isso é passível de contaminação cruzada. E esses produtos, que foram fracionados, eles têm que ser identificados minimamente, com o nome do produto, a marca, o lote, a validade e arquivar a cópia da nota fiscal, que permita sua rastreabilidade.

Aí eu trouxe uma outra foto, porque ele... Foi feito o fracionamento, porém, não tem definido nada aqui, quando que esse produto foi fracionado, o que é isso, quando ele vai vender, principalmente, né? Então um alerta para os consumidores também para não adquirirem produtos que não tenham nenhuma informação de rotulagem, porque ele mesmo não vai saber quando que isso... Se já venceu, às vezes venceu na embalagem original, a pessoa colocou dentro de outra embalagem e o consumidor não vai ficar nem sabendo.

Agora tem outra questão. Não... O produto que o fabricante não permite o seu fracionamento. Aí, esses produtos deverão ser comercializados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, deverá ser mantido sob refrigeração, observando o que consta na rotulagem e isolado das carnes *in natura*, isso é muito importante de nós observarmos. E proibida a abertura das embalagens e o fracionamento para a venda. Por causa da contaminação cruzada, também.

E outra questão importante é organização de armazenamento das carnes nos

refrigeradores. Gente, é tanta confusão que nós encontramos por aí, é salsicha misturada com peixe, misturada com frango, e isso não é legal de fazer, por causa da contaminação. Cada carne tem sua carga microbiana, cada carne é feita de uma forma, é diferente, cada carne é empregada uma temperatura diferente, para poder ser feita. Então, os consumidores também podem ficar alertas em relação a isso, de não comprar em locais onde não tem essa disposição. Por exemplo: frango junto com frango, linguiça junto com linguiça, carne bovina junto com carne bovina e carne suína junto com carne suína, cada um no seu lugar. Isso seria, o que diz aqui, as boas práticas de armazenamento, essa segregação por carnes.

E também é importante observar a circulação do ar e a manutenção da temperatura das peças estocadas. Então, é importante também não acumular muita coisa dentro de um único freezer, ou dentro de um único balcão refrigerado. E isso aqui é o que eu tinha falado antes, achando que era esse, mas eu falei primeiro. Então, as carnes de espécies diferentes ou produtos diferentes expostos nos balcões frigoríficos deverão permanecer separados, em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicadas nos equipamentos, de forma a evitar contaminação cruzada.

Eu trouxe, parece até que eu fiz uma montagem, não é? Mas não fiz, eu juro, foi o que a gente encontrou por aí, olha. Carga máxima, a linha a gente não consegue observar, e tudo aberto. Esse aqui são os fracionados, que agora a legislação prevê que deve ficar dentro de recipientes fechados e com a rotulagem. Junto com o peixe, junto com o tanto de coisas, e está bem lotado isso aí. E por baixo, aqui, tinha um monte de carcaça de frango.

Aqui eu trouxe uma outra foto, mostrando que as linguiças junto com carne bovina. Essa carne bovina aqui, possivelmente, ela vai ser feita meia hora cozinhando. E isso aqui, a gente cozinha em cinco, dez minutos. Então, se passar microrganismo dessa carne para essa linguiça, se for um microrganismo patogênico, está sujeito à temperatura empregada nessas carnes não ser suficiente para eliminar o patógeno, vamos dizer assim.

Aqui uma outra foto, mostrando, e essa daqui, que eu acho mais, assim, de todas elas, eu achei a pior, porque é junto com frango, né? E essa peça aqui encostando no frango. O frango, a gente sabe que ele pode ter salmonela e aí contaminar a carne. Às vezes, dessa pontinha aqui, o consumidor fez um bife malpassado, não é? Pode acontecer, por que não pode? E aí ser risco de contaminação.



Embalagens para condicionar alimentos. As embalagens, elas devem atender à lista determinada pela Anvisa. Por que eu trouxe isso? Porque nós verificamos nas fiscalizações que muitos estabelecimentos guardam as carnes ou outros produtos dentro de sacos de... aquelas sacolinhas de supermercado. E aquelas sacolinhas não são as ideais para utilizar acondicionamento de alimentos, por causa que também é feito de material reciclável, e tem tinta, tem um tanto de coisa, né?

Aí nós chegamos a essa questão aqui das proibições, o que é proibido aos estabelecimentos que comercializam carne. São vedadas aos estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes das categorias A, B, e C: manter depósito de carnes moídas e bifes batidos. É vedado também exposição de carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelos órgãos oficiais da agricultura. Esse item, coloquei até, assim, em destaque, em negrito, porque é uma prática que nós... tomara que a gente consiga fazer com que todas as pessoas tenham acesso à uma carne inspecionada, porque isso é muito importante para a saúde das pessoas. E manter também... É vedado manter as carnes em contato direto com o gelo, ou em compartimento onde houver gelo, assim, direto, né?

Aí eu trouxe, aqui tem uma sardinha, essa aqui, olha, atrás, ela não tem nenhuma embalagem. Essa da frente aqui tem alguma embalagem plástica, mas essa aqui está em contato direto com o gelo, e esse estabelecimento foi um estabelecimento aqui em Belo Horizonte mesmo, então não precisa ir muito longe para a gente ver essas questões. E isso é passivo de contaminação cruzada.

É proibido também manter ossos, sebos e demais resíduos provenientes da desossa e manipulação nas câmaras frigoríficas destinadas às carnes, salvo se depositadas em recipientes herméticos, de material impermeável, não absorvente, de superfície lisa. Então, esses sebos, esses produtos provenientes de desossa, não podem ser armazenados dentro da câmara frigorífica assim, aberto, junto com as carnes, podem servir de foco de contaminação da carne.

É proibido o congelamento do produto artesanal e é proibida a utilização de carnes mecanicamente separadas e resíduos provenientes da desossa e manipulação na fabricação de produtos cárneos artesanais. Essa questão aqui, carne mecanicamente separada é a carne, a hora que você chega no osso, tirou toda a parte cárnea, para vender. Aí você olha para o osso e acha que não tem nada lá, e ainda algumas indústrias, alguns locais, conseguem achar coisa para tirar. É daí que sai a carne mecanicamente separada, que ela é tudo que a pessoa, é tudo, aqueles,

pontinha de osso, restos de vísceras, coisas assim muito terríveis. Eu ia trazer um vídeo, mas por conta do tempo eu não trouxe, mas é importante depois buscarem informações sobre a carne mecanicamente separada, que os açougues, por essa resolução, eles não podem utilizar, mas tem indústrias que podem. Então, nós temos que ficar bem atentos com isso também.

Aí eu trouxe aqui, dá para ver até a cebolinha, né? Aqui é uma linguiça congelada e de fabricação do próprio açougue, que não pode, né? Eu trouxe só para ilustrar.

É proibida a adição de sal de cura, nitrito e nitrato, e proteína não cárnica aos produtos cárneos artesanais. O nitrito e o nitrato servem para aumentar a durabilidade dos produtos. Como os produtos são feitos para serem vendidos diariamente, não tem necessidade do nitrito e do nitrato. É vedado também o uso de aditivos, incluindo ingrediente que os contenha ou quaisquer substâncias que tenham a função de prolongar a validade das carnes e subprodutos. Isso faz muito sentido, porque a venda tem que ser uma venda diária. E é proibido também armazenar nas áreas de manipulação e transformação de carnes aponevrose, aparas e outras sobras possivelmente contaminadas.

Esse aqui eu quis trazer, graças a Deus eu nunca encontrei, manter em depósito, é proibido manter em depósito ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos. Preparar e/ou servir refeições também dentro do açougue, também não pode.

E aí nós finalizamos aqui, vou deixar o contato da Divisão de Fiscalização. Depois se alguém quiser fazer mais alguma pergunta, pode direcionar para lá. Muito obrigada pela atenção.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Nós é que agradecemos, Ana, pela excelente exposição. Foi muito bem organizado, a Gesiane, vocês duas completaram muito bem, e o Leandro, com certeza, ele vai também fazer a complementação, na sequência, o Dr. Gustavo.

Eu só anotei algumas questões, rapidamente, para fazer algumas observações, porque a Vigilância Sanitária Municipal é quem concede o alvará de funcionamento do açougue. E qual é a diferença da vigilância... Você tem a Anvisa no âmbito federal, você tem a Vigilância Sanitária Estadual e a Vigilância Municipal. De outro lado, você tem o Ministério da Agricultura, tem o IMA e tem a Secretaria de Agricultura, a Secretaria Municipal de Agricultura. A diferença que existe aí na regulamentação é que a Agricultura, ela se preocupa com o estabelecimento que processa a carne e vende no atacado. Já a Vigilância Municipal ou a Estadual, quem fez a resolução, a Vigilância, o

foco dela, a Municipal, na revenda de carne, é no estabelecimento que revende a carne, né? Então você tem a venda no atacado, que é uma comercialização que não é, eu diria, uma relação de consumo, é uma relação comercial. Você vende no atacado para o revendedor de carne. E tem a relação do revendedor de carne com o consumidor, aí uma relação de consumo.

E por que a norma fala que a produção tem que ser para o dia? Porque você caracteriza que é uma venda para o consumidor, na medida em que você limita que aquele estoque que você tem, tem que ser só para a venda diária. Se você quiser estocar para o outro dia, aí já começa a caracterizar não uma venda para consumo, mas aí você já começa a caracterizar uma quantidade maior, que pode ser vendida inclusive para outros estabelecimentos. Isso é proibido. E por que é proibido? Porque quem fiscaliza a revenda de carnes é a Vigilância Municipal. Se você pensar numa produção maior, inclusive para vender para outro comércio, aí já entra na competência da Agricultura. É por isso que a resolução, ela coloca que é uma venda diária, uma venda para o consumidor, apenas.

E isso foi muito interessante, porque antes dessa resolução havia uma discussão: quem vai fiscalizar, não é? A produção da almôndega, a produção do frango a passarinho, a produção da linguiça? Ah, é a Agricultura ou a Vigilância? E aí chegou-se a uma conclusão muito simples: se a venda é para o consumidor, se é o comércio, quem fiscaliza é a Vigilância. Se fosse a indústria, seria a Agricultura. O buffet, quando ele faz o quibe, a almôndega, é para o comércio, para o consumidor. A lanchonete que produz a coxinha, e outros salgados, também é de comércio, então não há sentido em você querer exigir que o açougueiro tenha um registro, por exemplo, no IMA ou na Agricultura, ou na secretaria... no SIM, que é o Serviço de Inspeção Municipal, se ele está vendendo apenas para o consumidor. E eu acho que foi isso aí a grande virtude da resolução, que permitiu que esse mercado, que sempre ocorreu, ele pudesse ocorrer de uma forma legalizada, de uma forma organizada.

E daí também vem o que a Ana Lúcia falou, que os ingredientes que você pode, os temperos que você pode colocar na linguiça são só naturais, por quê? Porque não há necessidade de conservar, em razão da venda ser diária. E vocês viram ali que a Ana Lúcia também colocou uma questão importante, que é o artigo prevendo como se vai rotular o produto, né? Você vai embalar e rotular, e aí é importante a gente saber que se o produto, ele está numa bandeja ou acondicionado de alguma forma, ele tem que estar rotulado. E a dica que a gente dá aqui, eu sei que tem pessoas que são entendidas no assunto, mas eu estou falando também para os

consumidores que estão aqui, que não têm conhecimento técnico. A orientação que a gente dá é o consumidor não comprar. Vocês devem ter visto aí um vídeo que eu acho que passou no Brasil inteiro, né? Dos funcionários do supermercado mostrando que ele estava fracionando um produto, porque já tinha perdido a validade.

Então, se você tem um produto, que está ensacado ou acondicionado de alguma forma, sem rótulo, eu acho que a melhor precaução é não comprar e dizer para o vendedor que ele precisa rotular o produto e, principalmente, manter a embalagem do produto original, para que a Vigilância Sanitária possa analisar, no momento que fiscalizar, e a norma também exige que você guarde essa embalagem. Então, são questões que se a gente entende que é uma venda para o consumidor, a gente começa a imaginar que possa ter algum problema se você compra um produto, como a Ana mostrou, totalmente sem rótulo. Aí o risco quem corre somos nós, né?

Eu queria fazer só essas observações e convidar agora o Leandro, para que ele possa também contribuir com o evento, com a sua experiência.

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Boa tarde a todos. Meu nome é Leandro, sou médico veterinário de formação e trabalho na Vigilância Sanitária Municipal de Belo Horizonte, atuo na área de alimentos. Antes de... primeiramente, gostaria de agradecer o convite, na pessoa do Dr. Amauri. A Vigilância, assim como a prefeitura, está de portas abertas, estamos de braços dados juntos já há algum tempo nesta parceria.

Antes de iniciar, eu já queria fazer, antes, fazer um esclarecimento do que a Ana Lúcia falou em relação à carne mecanicamente separada. A carne mecanicamente separada, ela não é, pode ter ficado entendido, ela não é feita com esse resíduo que está grudado no osso, que eventualmente possa ter vindo para o açougue, não é essa a origem da carne mecanicamente separada. Me ajuda aí, eu estou vendo o pessoal do IMA, está ali, tem veterinário da Amis(F), tem... estou vendo uns três ali, tem colega veterinário ali atrás. É um produto industrial. Você imagina, num abatedouro de aves, por exemplo, tem abatendo milhares de aves por dia. Aquela carne que está, por exemplo, entre as costelas, ninguém vai ficar, costelinha por costelinha de frango, tirando aquela carinha para depois utilizar, mas ela tem um potencial de uso.

É feito o quê? Recolhe aquela... Não é isso mesmo, pessoal? Recolhe aquela ossada toda, bota no equipamento, dá uma trituração e por decantação e pressão faz a separação, e para produtos industrializados, pelo padrão de identidade e qualidade, é um percentual permitido.

Então não é simplesmente chegar, eu vou fazer uma linguíça de carne mecanicamente separada. Isso não existe. Para cada tipo de produto industrializado, tem um padrão de identidade e qualidade, certinho? Beleza, então vamos lá.

Primeiramente. Ah, eu estou com o negocinho aqui. Nós estamos falando de legislação, a lei que rege o Código Sanitário Municipal de Belo Horizonte é a Lei nº 7.031, de 1996, e, dentro da Vigilância Sanitária Municipal, igual o Dr. Amauri começou a explicar, tem o nível federal, Anvisa, o estado, a Gesiane está lá, e o município. O município tem essas diversas áreas de atuação. O que a gente faz é a fiscalização, o controle e a prevenção de cosméticos, saneantes, assistência à saúde, interesse da saúde, aqui entra hospital, clínica, consultório, interesse da saúde em escola, academia, creche, etc., medicamentos, farmácia, drogaria e alimentos. Aí tem o pessoal aí: supermercado, açougue, restaurante, bar, lanchonete, etc. e tal. Eu ajudo nessa área aqui.

Então, vocês veem que é uma área extensa, Belo Horizonte é uma cidade de aproximadamente, esse dado já está pelo último censo, tá? Já está desatualizado. Aproximadamente, 2,4 milhões de habitantes, é administrativamente dividida em nove regionais. A região metropolitana, aproximadamente 4,5 milhões, contando com os municípios limítrofes, que muitas vezes você tem do lado de lá da rua é Belo Horizonte, do lado de cá já é outro município. Aqui também já tem...

**ORADOR NÃO IDENTIFICADO:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Ah, [ininteligível]. Aproximadamente, isso aqui também já está subdimensionado, 50 mil estabelecimentos sujeitos à Vigilância Sanitária, 140 também já está defasado, não é, pessoal?

[risos]

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Porque o que tem de gente aposentando e não repõe e não tem concurso não está no gibi. Então, isso aqui também já está desatualizado. Então, se fazendo uma conta de padeiro simples, você colocando aqui 50 mil estabelecimentos, dividido para 140 fiscais, sem contar os que estão internos, os que estão de férias, os que estão afastados, os que estão doentes, os que estão de férias prêmio, aí você imagina sempre que, dentro de cada 50 mil estabelecimentos ali, olha, tem, por exemplo, o bar do seu João, que é aquele barzinho de uma porta só, e tem também o Hospital João 23, é um estabelecimento. Sendo que no Hospital João 23 demanda ali X fiscais para fazer uma vistoria, que vai durar meses ali dentro. É um

estabelecimento. Então, essa é a realidade que a gente lida, então a gente trabalha mais ou menos dessa maneira, apagando fogo, que a gente fala.

[risos]

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Um outro, um personagem que eu costumo relacionar com a ação nossa, o nosso mascote, seria o da Vigilância Sanitária. Muitas vezes o que eu escuto lá é assim: Ah, nossa, agora nós vamos ter que fazer isso, assim, assado. Aí eu escuto na reunião assim: Ah, nós não temos perna para fazer isso. Então acho que o nosso mascote ideal seria o saci.

[risos]

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** A gente está sempre não tendo perna suficiente para cobrir toda aquela demanda com competência e objetividade, sendo que, para conseguir trabalhar daquele jeito, nós estamos num momento de transição, que vai pelo menos diminuir ali, tirar o forno, o gato e o menino, já vai dar para... Eu acredito que, num curto espaço de tempo, vai dar para começar a melhorar o serviço que tem que ser feito, porque nós estamos num momento aí que tem relativamente pouco tempo, de transição.

Tem um decreto municipal, a Gesiane já comentou que, no estado, também foi publicada uma legislação semelhante, nós estamos... E a Portaria Municipal nº 0423 regulamenta o procedimento para concessão do alvará sanitário. Houve essa mudança, com base lá na RDC nº 153 de 2017, ou seja, isso não é Minas Gerais que inventou, não é Belo Horizonte que inventou, isso já vem desde a Anvisa, a RDC é uma Resolução da Diretoria Colegiada, de repente o pessoal não tem conhecimento do que significa a nomenclatura. Então, foi feita uma classificação, lá em 2017, de todo tipo de estabelecimento, de acordo com o grau de risco.

O estado, atuando em parceria com o município também, entrou nessa de tentar criar o licenciamento sanitário simplificado, com base no risco sanitário, sendo que o estabelecimento de baixo risco, ele recebe, igual a Gesiane falou, o licenciamento sem inspeção prévia, sendo que não exime o estabelecimento da responsabilidade para exercer aquela atividade. E o proprietário daquele estabelecimento, ao fazer o requerimento do seu licenciamento, ele entra na internet, preenche um roteiro de autoinspeção e, de acordo com a classificação de risco, dependendo a classificação, é emitido automaticamente.

Já para o estabelecimento de alto risco, igual a classificação do tipo A, ele só recebe o

licenciamento sanitário, desde que haja uma prévia inspeção sanitária do fiscal sanitário. O início da operação desse estabelecimento, ele está condicionado à liberação do alvará sanitário. Para esse licenciamento, foi criado um roteiro de inspeção, que, para a obtenção do alvará, ele tem que cumprir 100% dos itens críticos, lembrando que aquela classificação da RDC nº 217, fez essa classificação, 80% de maior risco e 60% de menor risco. Porque o que acontecia? Nós tínhamos, em Belo Horizonte, o art. 19 daquela Lei nº 7.031, que dizia que todo estabelecimento só receberia o alvará sanitário desde que cumpridas todas as exigências legais.

Então, você chegava lá no, vamos, nós estamos falando de açougue, você chega no açougue do seu Zé. Tinha um descascadinho na parede, lá no canto, era a única irregularidade. Ele não poderia receber o alvará sanitário em virtude daquele descascadinho que tinha acontecido ali. Qual é o risco que aquilo ali estava trazendo para a comercialização? Próximo de zero. E ficava nas mãos do fiscal vedar a liberação desse alvará em virtude dessa pequena irregularidade. Mas aí, com essa alteração, o art. 19, ele foi alterado para permitir essa classificação e a implementação desse licenciamento sanitário simplificado, com base no risco. Sendo que a classificação de risco foi feita para cada Cnae, no caso aqui do que nós estamos falando é o comércio varejista de carnes e açougues, o Cnae é esse número. Aí é feita a pergunta no checklist da autoinspeção: realiza outra atividade além de manipulação e comercialização no balcão frigorífico? Sim, alto risco, então o A e o B. Não, baixo risco, aí é o C. Isso lá no próprio requerimento, faz essa classificação.

Aqui eu fiz algum pinçamento, porque a Gesiane e a Ana já falaram da resolução em si. Eu fiz só alguns pinçamentos, que eu achei interessantes, ou algumas coisas que vieram a acrescentar bastante, no caso da Prefeitura de Belo Horizonte, na Vigilância Sanitária Municipal de Belo Horizonte. O art. 4º, ele cita que só funciona se tiver o alvará sanitário, veda atividade industrial e o abate, então, ou seja, o pessoal da Agricultura aqui, o art. 5º, igual o Dr. Amauri já explicou; o art. 6º, que traz essa classificação, entre A, B e C, que elas já explicaram; a carne moída, o art. 12, somente na presença do consumidor, sendo que tem carne moída congelada, mas aí já é produto industrial 'sifado' ou com IMA. Então, você chega, pode chegar no açougue: ah, essa carne não foi moída na minha frente. Mas é uma carne moída, geralmente, ela vem naquele saquinho, parecendo uma salsicha gordinha, não é isso? Já vem embaladinha, no peso, com carimbo do SIF, registrada, data, etc. e tal. Então, aquela ali não precisa ser moída na presença do consumidor. Aqui, o art. 59 citou explicitamente a questão dos [ininteligível], a nº 216 não citava ali isso, eu achei interessante.



Recentemente, eu estive numa vistoria, teve uma demanda lá. Não foi na área de açougues, foi de SND, Serviço de Nutrição e Dietética de um hospital. Estava com uma pendência e me pediram para ir lá fazer um levantamento do que estava acontecendo. E eu fiz a vistoria, constatei as irregularidades, e fui detectar onde que estava o principal ponto crítico de controle(F), no caso, a principal fonte de contaminação era um manipulador da área de carnes. Geralmente, SND de hospital é dividido em área de carnes, saladas e sobremesas e as guarnições. Aí o funcionário de carnes, eu fiquei afastado, conversando com a nutricionista, explicando para ela que o ponto crítico era aquele, que ela tinha que focar em treinamento, etc. e tal, mostrando onde que podia ter. Ali tinha uma luva de aço, que se não for feito um treinamento, pessoal ali da Amis(F), estou vendo a Raquel, gosta muito desses treinamentos. Se não for feito um treinamento frequente e colocar conscientização na cabeça daquele manipulador, aquele EPI acaba sendo uma fonte enorme de contaminação. Ele acha que aquilo ali não vai trazer contaminação, e o jeito que ele manipulou aquilo ali acaba trazendo mais risco do que benefício.

E nessa vistoria, eu estava cá de fora, falei assim: Olha, o foco que você tem que focar é esse manipulador, para você fazer uma capacitação. Você pode ter certeza, por exemplo, eu virei para a menina, falei assim: Eu aposto com você que tem um pano debaixo daquela tábua. Eu não tinha visto, julguei na cega, falei: Aposto que tem debaixo de uma tábua. Ela foi lá: “Não, será?”. Aí tem a questão dos panos também, que foi citada aqui, então agora só o pano descartável, que também é uma novidade. Aí, ela foi lá, levantou a tábua: Olha, esse pano aí. “Ah, não, que escorrega, não sei mais o quê”. Eu falei: Então você tem que arrumar um jeito de não escorregar, mas o paninho estava lá naquele estágio avançado de suco proteico, né?

O outro item, que elas já citaram aqui também, o art. 68, que eu pincei, cita a obrigatoriedade do uso exclusivo dos uniformes no estabelecimento. Isso aí, se você passar na hora do almoço na frente do supermercado, açougue, se tiver só sentado no chão, está no lucro, porque tem uns que até deitam, na frente do estabelecimento, nem despistam, está lá até com o logo do estabelecimento, está tirando aquela cochilada.

O art. 75, já falei da luva de malha de aço, que apesar de ser um EPI pode ser uma potencial fonte de contaminação. O art. 84, as meninas já falaram, da linha da carga máxima. O açougueiro, não sei, historicamente, ele já é treinado para: “Ah, eu tenho que deixar meu balcão bonito, balcão bonito”. Na concepção dele, é um balcão entupido. Então, você vê, você passa, da rua, você já vê que ele faz aquele ziguezague de linguíça, ele vai até em cima, né? Se pudesse subir

mais um degrauzinho, ele punha linguiça até em cima.

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** Tem os alfaces [ininteligível].

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Ah, tem umas alfaces para decorar, no intervalinho entre um e outro, e aí passa a linha da carga e o equipamento explodindo na temperatura lá.

Art. 87, se vocês observarem lá, tem uma questão enorme de documentação, de exigência para a questão de documentação. É um dos pontos que a gente verifica na rotina de trabalho que é um dos mais falhos que tem. São vários POPs, controle integrado de pragas, planilha de controle de temperatura. Aí você chega no açougue, 90% dos estabelecimentos não realiza esse controle.

Art. 99 já foi falado também, o nitrato e o nitrito, da proibição para os produtos artesanais, mas não foi falado que ele tem um potencial carcinogênico, isso só... Também com o padrão de identidade e qualidade, só para produto industrial, na quantidade autorizada. Só dando um parêntesis, eu já fui também RT no passado, e eu já tive um problema com nitrato e nitrito, que a fiscalização de Belo Horizonte, no caso, coletou um produto de um estabelecimento que eu era responsável e deu níveis de nitrato e nitrito acima do permitido na legislação. Falei: Não, mas. Voltei, fiquei desesperado, falei: Meu nome que está na reta. Voltei no estabelecimento, falei: Vamos fazer uma... Quem fez? “Foi fulano”. Fulano, você fez a linguiça, tal? Faz aí de novo. Fiz. Na minha frente, faz uma batelada aí. Quantas? Um saco disso, um saco daquilo, mistura, bate, tal, embute. Embute na minha frente. Embute. Peguei a linguiça, levei para o laboratório. Deu acima do permitido.

Aí depois eu fui ligar para o fabricante do nitrato e nitrito e o responsável teve a cara de pau de me falar assim: “A gente coloca um pouco mais para garantir”, que esse é o conservante. Então, a concentração que o fabricante do nitrato e o nitrito, e é empresa grande, lá de São Paulo, a concentração do nitrato e o nitrito que ele estava mandando para os fabricantes de embutidos colocarem estava acima do quê? Se você, seguindo a receita, aqui você pode pôr 1 quilo para 100, se você colocasse 1 quilo para 100, na hora de fazer a análise, mesmo com um período... não é só desse jeito que nós coletamos, porque tem um período residual, né? Não só coletando imediatamente após embutir, mas já dava com níveis de contaminação acima do permitido. Essa é só uma curiosidade.

Aqui eu peguei as principais irregularidades que a gente costuma encontrar na área de

estabelecimentos de alimentação, mas aplica também a açougues, aqui a questão de manual de boas práticas e os POPs, pessoal tem preguiça mesmo de pegar papel e anotar e registrar. Temos a coisa que é simples de fazer, mas o pessoal resiste. Registro. O cara: Ah, você limpou essa caixa de gordura? “Limpei”. Cadê a anotação? ‘Pô’, custa pegar meia folha de papel botar dentro de uma pasta e falar: limpamos, seu Zé limpou a caixa tal, data tal, uma nota. E da caixa d’água. Existência de lavatório exclusivo e equipado para a higienização das mãos. Esse equipado significa que ele tem que ter, você chega lá, tem uma pia, mas não tem sabonete, não tem papel toalha, não tem uma lixeira embaixo, então, ele não está devidamente equipado. Ah, tem a saboneteira, mas não tem o sabão, aí não adianta. Certificado do curso de boas práticas. Aí, ó, 36,81%. Tem um curso gratuito no site da Anvisa. É aceito para o manipulador de [ininteligível], apesar de eu ter observado ali na preservação que, agora, para essa resolução incluiu, até um questionamento, incluiu.

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Para o manipulador.

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Ministras.

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Pois é. Na Resolução nº 216 da Anvisa, não se fala de embalagem e rotulagem. Então, aí já vai minha pergunta: o certificado do curso da Anvisa não vai servir então? Entendeu? Porque é um item a mais que não constavam na Resolução nº 216. A fixação do alvará sanitário na parede, coisa simples de fazer, ninguém faz. Vamos ver se agora, com o alvará simplificado, melhora essa questão. Limpeza, higienização e conservação geral. Identificação de matérias primas fracionadas. Depois que fracionou não põe uma etiquetinha, data tal, produto tal, coisa simples de fazer também.

Aqui tem uma cartilha, está disponível no site da prefeitura, orientação para estabelecimento de alimentação, acredito que 95% das perguntas que as pessoas me ligam, me mandam e-mail, me manda o WhatsApp, se ela pegar essa cartilha, ela vai ter resposta, não contempla essa resolução, mas para todos os tipos de estabelecimento de alimentação, abrange açougues também, mas não contemplando essa nova resolução. Acho que é isso, agradeço. Estou à disposição.

[aplausos]

**ORADOR NÃO IDENTIFICADO:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Não precisa, não. Nós é que agradecemos, Leandro, a você pela fala curta, objetiva e complementadora também.

Vou convidar, agora, o meu colega Gustavo, que é promotor de Justiça, e depois da fala do colega Gustavo, a gente inicia as perguntas, aí eu acho que é o melhor momento, né? O momento das perguntas, para que todos possam tirar as suas dúvidas. Fique à vontade, Gustavo.

**SR. GUSTAVO AUGUSTO DE CARVALHO PEREIRA ROLLA:** Muito boa tarde a todos. Eu gostaria de cumprimentar o Dr. Amauri e agradecer imensamente pelo convite que muito nos honrou, de participar do evento, cumprimentar os colegas de Mesa e todos os presentes aqui. A gente nota a plateia lotada o que indica que o evento dessa natureza que é realizado pelo Procon, Encontro Sobre Consumo e Regulação é de grande sucesso, parabênizo o Dr. Amauri pela iniciativa.

E vendo essa plateia cheia me recordo e aí faço um registro histórico, né? Meu nome é Gustavo, eu sou promotor, atualmente, ainda eu sou promotor, formalmente, sou promotor da Comarca de Curvelo, o Dr. Amauri adiantou, nas próximas semanas, devo assumir uma nova promotoria, mas na Comarca de Curvelo, no ano de 2018, em janeiro de 2018, nós realizamos um evento similar a esse, ele tem uma outra nomenclatura, é um encontro com fornecedores, esse item, o objetivo de aproximar o Procon Estadual dos fornecedores. No caso, foi um evento destinado ao ramo de comércio varejista de produtos cárneos, então, realizamos esse evento lá em Curvelo no mês de janeiro de 2018 e tivemos o privilégio de contar com apoio aqui de vários órgãos.

Esteve presente um representante do Ministério da Agricultura, representantes, dois representantes do IMA, representantes da Secretaria de Saúde, na pessoa da diretora de Vigilância Sanitária, e diversos representantes de vigilâncias municipais lá da nossa comarca e foi um evento que nos causou bastante... uma ótima impressão, do ponto de vista da iniciativa dos fornecedores. Nós conseguimos, o evento foi realizado, o espaço que nós conseguimos lá em Curvelo foi um cinema que está desativado, é um cinema que cabe 400 pessoas e nós conseguimos não lotar o cinema, mas um número superior a 100 fornecedores de Curvelo, do município de Curvelo, 100 açougueiros estiveram presentes ali para... Esse evento, ele é destinado, ele faz parte das

iniciativas de educação do Procon Estadual.

O Procon estadual é o órgão que ele é um órgão análogo aos Procons municipais, aqui, que vocês conhecem, o Procon de Belo Horizonte, os diversos municípios e temos o Procon estadual que atua no âmbito estadual, não cuida de questões individuais, mas de questões de natureza coletiva, né? E aí, o foco do Procon Estadual também é a fiscalização, mas também a educação e a aproximação com os fornecedores para que a atividade comercial de interesse e de prevenção a lesões ao consumidor seja realizada e sejam prevenidas práticas infrativas.

Então, esse evento foi um evento de bastante sucesso, nós tivemos ali esse grande número de fornecedores, tiveram ali até o final, nós terminamos depois da meia-noite, a maioria aguardou, se não todos, a maioria aguardou até meia-noite para fazer as perguntas, e dentre as perguntas o que chamou a atenção, porque muitas perguntas estavam relacionadas a essa questão que nós estamos tratando hoje, de fracionamento de produtos cárneos, porque muitos comerciantes questionavam e todas as questões relacionadas ao fracionamento tinham respostas negativas: “Não, não, isso não pode, não pode, não pode”. E aí, um deles até chegou a comentar que a atividade, então, do açougueiro tinha acabado, a profissão de açougueiro tinha acabado, porque o açougueiro seria, simplesmente, um revendedor das grandes empresas aí, de frigoríficos, citou até uma delas nacional, de renome nacional.

E isso foi marcante, foi marcante para todos nós, para todos os presentes, e, principalmente, para o Dr. Amauri que, em uma de suas intervenções, nas respostas, passou também a questionar os palestrantes ali presentes: mas e aí? As respostas são negativas, mas qual a solução, né? O que fazer, o que pode ser feito? Porque o comerciante, ele quer realizar a sua atividade, essa atividade, ele precisa, então, de um regulamento, precisa de uma... precisa saber o que fazer para cumprir a legislação. E as opções que ali se apresentavam e ali estavam presentes representantes do Ministério da Agricultura e também do IMA, a solução que se apresentava era que o município estabelecesse e criasse aqui o seu sistema municipal de inspeção ou que fosse observada a legislação do IMA para fins de industrialização.

Porque tudo o que o comerciante questionava sobre, por exemplo, a feitura de uma linguiça, uma almôndega, ou o simples tempero de uma carne para um churrasco de domingo, foi uma pergunta: “Mas eu não posso temperar uma carne para o meu cliente para fazer churrasco de domingo?”. E aí: “Não, não pode, não pode, não pode”. Então, a resposta, a solução que foi apresentada e é uma solução inviável, porque a gente sabe que o sistema municipal de inspeção,

apesar de poder ser criado pelos municípios, ele tem grande dificuldade, porque nós temos na nossa... vivemos numa Federação e a Federação assim, nós temos as normas federais, as normas estaduais, as normas municipais e o município não pode contrariar, ele pode ter a sua legislação local, mas ele não pode contrariar, na sua legislação local, as normas estaduais e as normas federais. Então, não é fácil criar um sistema municipal de inspeção, é uma questão complicada.

Alguns municípios, os grandes municípios, às vezes, conseguem, mas não é fácil. E a outra solução que foi... não foi apresentada nessa reunião, mas foi imaginada e daí, mais uma vez, agradecendo a iniciativa do Dr. Amauri, foi a possibilidade de início de tratativas, e aí com os órgãos, o IMA e a vigilância estadual, para que fosse pensado uma solução que pudesse atender essa necessidade dos comerciantes de realizar essa atividade. E foi aí que surgiram as primeiras tratativas para se chegar a essa resolução aí que nós podemos notar que vai ser de grande auxílio para todos, todos os municípios do estado, né? Tenho certeza que, se não todas as necessidades, todas as demandas dos comerciantes, mas a maioria delas vai poder ser atendida com essa resolução.

Porque a gente, lá em Curvelo, a gente atua como promotor de Justiça e representante do Procon estadual com essa perspectiva do treinamento, da educação, tanto do consumidor quanto do fornecedor, mas também sob o aspecto da fiscalização. E nossa fiscalização, a fiscalização que é feita pelo Procon, os fiscais do Procon, nós temos aqui representando um dos fiscais do Procon, a Ana Lúcia, que foi palestrante, nossa fiscalização é baseada na legislação, seja ela municipal, estadual ou federal. E nós não tínhamos ainda nenhum parâmetro para entender que essa atividade, que é corriqueiramente realizada nos municípios, até então ilegal, fosse considerada aceitável. Então um dos itens do formulário de fiscalização que os fiscais do Procon estadual utilizam e utilizavam é o questionamento acerca do fracionamento e da produção de produtos dentro do estabelecimento. E sendo positiva essa resposta, ele recebe uma autuação e é processado e pode ter uma sanção aplicada, né?

Então, comentando especificamente sobre a resolução e vou tentar ser o mais breve possível, sou o último a falar, a gente tem que ter compromisso com a brevidade, chamo, agora, mais atenção, à primeira apresentação da nossa colega Gislaíne sobre a quantidade de estabelecimentos sem o alvará sanitário, cerca de 50%. Em Curvelo, eu acho, eu não tenho o dado exato, mas eu creio que o número é mais ou menos esse. Nas diversas fiscalizações que nós demandamos para os fiscais do Procon, temos um grande número de estabelecimentos ainda

funcionando sem alvará. E isso me parece um problema, talvez, da própria interpretação da legislação sobre a concessão ou não do alvará. O colega fiscal de Belo Horizonte deu um exemplo de uma possível solução, que os municípios podem adotar, admitindo a emissão do alvará desde que não haja, com autorização legal, claro, o município tem que aprovar uma lei, porque não há uma lei estadual considerando, admitindo essa possibilidade, mas o que o Procon verifica e também é um dos itens do formulário de fiscalização, aliás, é o primeiro item, né? O fiscal chega até o estabelecimento, a primeira pergunta que ele faz: o estabelecimento tem alvará? Se a resposta for negativa, se ele não tem alvará, ele não faz outras perguntas, o estabelecimento é fechado, ele é interditado.

Então, o primeiro artigo dessa resolução não é por acaso, o estabelecimento de comércio de produtos cárneos não pode funcionar sem o alvará sanitário. E nós temos uma resolução muito boa, mas a fiscalização a esse primeiro artigo, é o mais importante, o primeiro artigo da resolução, porque se ele não tem o alvará, dificilmente ele vai estar cumprindo as... muito menos vai estar cumprindo as outras pequenas exigências que estão ali, né? E nós notamos que isso é um problema que não é só de Curvelo, já passei por outras comarcas, atuando na mesma função de fiscalização dessa atividade, é um problema que a gente verifica que... e aí, tendo o dado estadual, 50% é um número grande e é lamentável que isso ainda exista.

Então, eu gostaria de apenas registrar essas informações e complementar, informando que assim que a legislação entrar em vigor e a resolução entrar em vigor, o Procon Estadual também vai passar a incluir essa normativa no seu formulário de fiscalização, para que sejam analisados todos os itens, claro, desde que o primeiro item esteja sendo cumprido. Se o estabelecimento não tiver sequer o alvará sanitário, nenhuma outra pergunta vai ser feita, a primeira pergunta sendo respondida, ele vai ser, simplesmente, interditado. Era isso, então, muito obrigado.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Tudo aconteceu em Curvelo, como o Dr. Gustavo falou, foi em Curvelo que essa nossa contradição enquanto poder público, ela se fez, assim, bem aparente, porque o nosso instrumento de atuação, do Ministério Público, é o Termo de Ajustamento de Conduta. Então, a gente se via numa situação de que o Procon fiscalizava com a Vigilância Sanitária, em parceria, o estabelecimento, encontrava almôndega, linguiça, simplesmente recolhia tudo e inutilizava. E quando o promotor recebia o processo que ele iria presidir, ele simplesmente não tinha referência para chamar o revendedor e dizer: olha, cumpra



essa norma e aí você fica regularizado e você pode exercer a sua atividade. Então, não tinha essa possibilidade. E aí, essa resolução, ela veio com apoio do IMA, do Mapa, da... o apoio de todos veio para dar condições a que o açougueiro pudesse realizar a sua atividade.

Feitos esses esclarecimentos, eu gostaria, eu vou sentar aqui na cadeira, porque aí fica, mas daqui dá para filmar também, só que a gente está com a idade mais avançada, não dá para ficar em pé, né? Eu vou pedir, então, que quem deseja fazer alguma pergunta ou alguma consideração, levante o braço, por favor, que aí a gente vai identificando. Seu nome? Angélica. Assim é bom, porque a gente torna bem forte a nossa... PDF. A Terezinha, Renato, Ronaldo, Messias, Edna, Alberto, Mariane, Rosângela, Sirlene. Por enquanto, então, são três, seis, sete, dez pessoas. Eu queria pedir o apoio aqui do Procon para passar o microfone. Então, a Angélica.

**SRA. ANGÉLICA:** Na verdade, as minhas são muitas mesmo. Aí, eu vou perguntando...

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Fala mais próximo ao microfone para sair na gravação.

**SRA. ANGÉLICA:** Na verdade, as minhas perguntas são algumas mesmo. Aí, eu posso perguntar algumas e passar para o pessoal, às vezes, é comum.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** A gente anota e, depois, eu passo para responder em bloco.

**SRA. ANGÉLICA:** Ah, tá.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Pode ser?

**SRA. ANGÉLICA:** Tá. Eu dei uma saída rapidinho, aí eu não sei se o Leandro falou, a forma de você se tornar um estabelecimento tipo A, a resolução que vai fazer. Porque essa resolução aqui não tem, né? Qual a documentação que precisaria se ter para ser esse estabelecimento tipo A.

A questão dos bandejados, pelo que eu vi aí, os bandejados da carne fatiada, da carne em pedaços, não vai poder acontecer, né? Seria esse balcão de [ininteligível] serviços seria de produtos artesanais, isso?

A questão do fracionamento, questão de bacon, outros produtos fracionados, só se tiver na embalagem mesmo, que vou poder fracionar, fora isso não.

A salga, as carnes de salga, vai ter um modo definido como que vai estar fazendo essa

carne de salda?

Esse fracionamento, o que seria esse fracionamento? Esse fracionamento é aquele fracionamento de manipulação lá no balcão ou seria um fracionamento ali com a desossa?

A questão das máquinas de moer carne que estão na vista do consumidor. Por exemplo, às vezes eu tenho no estabelecimento lá o consumidor que pede para moer boi e porco. E aí? Entendeu? Teria que ter uma máquina separada para isso?

Eu tenho que ter um local próprio, então, para a higienização das caixas, eu vi que tem que ter as caixas separadas para resíduos. Eu tenho que ter um local próprio só para essa higienização desses itens?

A questão das carcaças. As carcaças, eu posso manter as carcaças bovinas e suínas na mesma câmara separada?

E as questões da caixaria. Papelão eu não posso manter na câmara, só se for na embalagem primária e separada por barreira física. Então, se eu tiver uma prateleira na câmara com essa embalagem primária, eu posso manter esses produtos na câmara?

No art. 88, inciso VII, ele fala que o POP que trata o inciso VII deverá contemplar todos os procedimentos relativos a ficha técnica dos produtos de transformação artesanal: identificação do lote, o método de controle de qualidade desse produto final. Essa análise, seria uma análise laboratorial, esse controle desse produto final seria uma análise laboratorial?

Essa questão que ela falou ali, não poderia usar abastecimento alternativo, teria que usar abastecimento público, mas e se eu tiver um abastecimento alternativo com controle de potabilidade de água sendo feito semestralmente, porque o estabelecimento que ele trabalha, ele trabalha com o fornecimento alternativo e ele tem essa questão desse controle de potabilidade, e é um volume muito grande de água, são 43 mil litros.

Quando eu falo que eu não posso manter dentro das câmaras da desossa depositados osso, só em caso de fechamento hermético, eu poderia fazer a desossa, colocar esse osso numa caixa com fechamento hermético e ela poderia dividir a câmara com as carcaças?

Coxa e sobrecoxa e produtos a granel, eu posso estar vendendo esse produto identificado?

Lá no art. 101, que vai falar do produto artesanal, da rotulagem, eu tenho a data de validade. Como que eu vou estabelecer essa validade? Baseado em quê? Eu acho que é só.

[risos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Vamos lá ô, Angélica, eu acho que a sua participação é muito importante, porque a gente percebe que você tem um estabelecimento que você dá assistência técnica ou trabalha e, com certeza, todas as suas perguntas são muito importantes para esse evento, porque podem ajudar no esclarecimento de outras pessoas que, posteriormente, vão ler a gravação. Eu queria então que a Gesiane pudesse, objetivamente, responder as perguntas e depois abrir para a Ana ou para o Leandro, caso eles queiram complementar.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Então, vamos lá. O que é necessário para o estabelecimento tipo A? A norma não especifica documentos, ela especifica que o estabelecimento tipo A precisa ter estrutura fisicamente. Então, se ele quer produzir os alimentos artesanais, então, ele tem que atender o que está na norma. A documentação é igual para todos, as condições gerais é igual para todos, a diferença é que ele vai ter que atender o específico para a sala de produtos artesanais.

O fracionamento do bacon, que eu acho que tem a ver com a da coxa e contracoxa (sic), eu falei que sim, mas tem que observar a rotulagem do produto que veio, porque até onde eu sei, sai do frigorífico falando se pode abrir ou não, se pode ser fracionado ou não. Aí, quando é fracionado ele fala a nova validade, fala em qual temperatura. Não é assim, mais, não?

**ORADOR NÃO IDENTIFICADO:** [pronunciamento fora do microfone].

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não? Eu sabia disso.

**ORADOR NÃO IDENTIFICADO:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Só instantinho, por favor, passa o microfone, por favor, para a gente ter esse esclarecimento. E queria só que se identificasse, por favor, para sair na gravação.

**SR. ARNAUD:** Boa tarde, meu nome é Arnaud(F). Com relação aos fracionados, não vêm identificados nas embalagens, é o bacon, produtos embalados à vácuo, como carnes, fígado e interfolhados, não têm essa informação. Então, fica, realmente, bem colocado essa pergunta, que isso não existe, na rotulagem não é obrigação do fornecedor colocar essa informação no rótulo, não é, então, tem que pressionar mudar na indústria.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É isso que eu ia falar. Está colocado na resolução, né? Então, para a gente poder garantir a qualidade daquele produto, poder garantir a origem, pensando no consumidor, porque se não está vindo indicado isso na rotulagem, como que isso chega para o consumidor? Que é o caso que o Dr. Amauri falou, do cara lá no supermercado, o vídeo que circulou, abrindo embalagem vencida e expondo isso para o consumidor. Então, a forma que a gente identificou de garantir essa qualidade para o consumidor é: vai ter que vir informado se pode ou não fracionar...

[falas sobrepostas]

**SR. ARNAUD:** Então, mas naquele caso ali, desculpa, o produto estava vencido, ele podia ter escrito: pode ser fracionado. E aí, qual que era problema? O problema não tem nada a ver.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É um problema de integridade.

**SR. ARNAUD:** Aliás, estava desembalando um produto vencido para vender a granel. E ele poderia ter uma outra nota fiscal dando cobertura para um produto vencido.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Isso é um problema de...

**SR. ARNAUD:** Se o cara, se o rapaz lá não filma, ninguém ia ficar sabendo, nunca.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não, é um problema.

**SR. ARNAUD:** Então, a norma não cobre essa operação.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Agora, só uma pergunta aqui.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É um problema de brasileiro, né?

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Uma pergunta, sob o ponto de vista sanitário, por exemplo, há distinção entre produto que possa ser fracionado e produto que não possa ser funcionando, ou todos poderiam ser fracionados? Qual que é o critério para se avaliar isso?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** A diferença é que alguns, gente, o pessoal está falando que não tem, mas que eu lembro tinha. É a data de validade, que é a partir do momento que abriu ele perdeu aquela condição, então modifica a data de validade.

**SR. ARNAUD:** Com licença, a informação quando você abre, você só muda, altera a conservação, é dentro da conservação. Aliás, a validade, me chamou muito a atenção, de quatro

dias, quatro dias...

[falas sobrepostas]

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Mas se você altera a conservação, você altera a validade.

**SR. ARNAUD:** Para produto... não, aquela validade. Bom, o que é a validade definida, né, [ininteligível]? É embalagem, a temperatura, a integridade do produto, qualquer ruptura que você tem nesse processo todo, você comprometeu aquela validade. Você pode ter um produto que teve a temperatura o tempo inteiro, mas uma ruptura de uma embalagem você comprometeu a validade, o produto não é mais válido, mesmo que mantendo a temperatura.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Tudo bem...

[falas sobrepostas]

**SR. ARNAUD:** Vários parâmetros são analisados para definir uma validade.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Eu sei, mas qual que... a questão inicial, me parece, é a questão do fracionamento.

**SR. ARNAUD:** Então, só para terminar, desculpa. Com relação a carne salgada. Botou lá, quatro dias, como que a gente define a validade de um produto quatro dias, por lei, me fala, por resolução? Você não conhece o processo do cara, a carne que ele está processando, o pH, você desconhece. Você não sabe se aquele produto, ignoram muito no mercado de carne, que é uma coisa que acontece na indústria, que é a reinspeção dos produtos.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Deixa eu só dar uma informação.

**SR. ARNAUD:** Que tem que ser um técnico para fazer reinspeção. Eu não consigo entender essa...

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Com relação a esse dado, é um laudo do IMA que atesta o número de dias, ok? Tem um laudo do IMA que serviu de base para a resolução. Se o senhor quiser, depois, a gente pode encaminhar.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É, o promotor Felipe que encaminhou.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Esse laudo para o senhor, tá?

**SR. ARNAUD:** Não, quem define a validade é o produtor.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** É, eu sei, mas a...

**SR. ARNAUD:** É o produtor. Ele faz os testes e aprova a própria validade. Tanto é que a responsabilidade é de quem fabrica...

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Deixa eu só esclarecer um ponto.

**SR. ARNAUD:** Você não vai acionar nunca o IMA por causa daquela validade.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Só esclarecer um ponto. A carne de sol, por exemplo, ela não tem regras de boas práticas, então, o laudo que foi feito pelo IMA, a pedido do Ministério Público, num trabalho que foi feito em Montes Claros, essa informação do número de dias que a carne pode ficar exposta sem ser necessário refrigeração é um laudo técnico do IMA. Eu acho que não há como a gente discutir esse laudo técnico do IMA. Se o senhor quiser, depois, eu posso lhe encaminhar. Agora, a sua intervenção foi para esclarecer com relação ao fracionamento. Eu queria seguir com as respostas e o senhor, querendo, a gente se inscreve aqui, o senhor, no final, o senhor faz as suas colocações. Pode seguir, Gesiane, por favor.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Então, a próxima pergunta, aliás, tem a ver com isso, que é o modo de salga, né? Quem define o modo de salga é o produtor, isso não compete à Vigilância Sanitária a produção, a forma de como será feito. E é o que o Dr. Amauri acabou de falar, não existe definida, é uma carne tradicional, a região norte produz, então, a forma de produção, desde que seja de forma higiênica, em condições sanitárias, vai ser feito de acordo com a região.

O fracionamento de carcaça, ele tem na definição da resolução, quando fala fracionamento, a carcaça chega, chega meias carcaças no frigorífico, o fracionamento, quando falo fracionamento é dividir ao meio, que aí gera os quartos, dianteiro e traseiro, e aí a desossa, que é retirar a carne daquela estrutura.

**SRA. ANGÉLICA:** Mas se a carne já chega fracionada?

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Fala no microfone, por favor, Angélica.

**SRA. ANGÉLICA:** Se a carne, ela já chega fracionada, então, ela não teria que ter um espaço para esse fracionamento, ela já vem do frigorífico fracionada para mim.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Isso, isso.

**SRA. ANGÉLICA:** Ele só vai desossar ali.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Isso, aí ele vai ter que ter só a sala da desossa.

**SRA. ANGÉLICA:** Aí não precisaria de um outro espaço?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Isso.

**SRA. ANGÉLICA:** Obrigada.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Em relação à máquina de moer de carnes diferentes, isso é boas práticas do estabelecimento, ele é que vai definir se o melhor para ele é ter duas máquinas de moer, uma para cada tipo de carne, então, que ele adquirisse. Senão, ele vai dar um jeito de higienizar, não, na maioria das vezes é carne de bovina, então, enquanto for de bovina, eu vou mantendo, na hora que veio, ele tem que higienizar. Isso é boas práticas, ele é que vai definir.

**SRA. ANGÉLICA:** O estabelecimento que eu trabalho, essa questão da carne moída é muito intensa, então, assim, não daria para estar higienizando, então, o ideal seria ter duas máquinas separadas.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** E o estabelecimento definiu.

A higienização das caixas, correto, tem que ter um ambiente separado, não pode ser o mesmo local de higienização de produtos de limpeza, tipo pano de chão, ele tem que ser [ininteligível]. É aí, tipo uma que eu falei a cuba de utensílios, você tem um local para higienizar essas caixas, porque ela tem contato com o chão, algumas.

A forma de armazenamento de carcaça e bovino e suíno, tem que ter a separação, por barreira técnica ou física. Quem que vai definir é o estabelecimento. E aí o fiscal, quando chega lá: não, sua barreira não está suficiente, está havendo uma contaminação. Então, aí o estabelecimento vai criar uma forma de conseguir essa barreira.

**SRA. ANGÉLICA:** Você fala uma separação, essa barreira física?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É.

**SRA. ANGÉLICA:** Por exemplo, se eu tiver ganchos separados, um do lado de cá, outro do lado de cá, aqueles ganchos onde eu penduro a carcaça, não poderia?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Existe uma barreira técnica, não está



havendo contato?

**SRA. ANGÉLICA:** Física, não, não está havendo o contato.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Poderia. Se é uma barreira técnica.

**SRA. ANGÉLICA:** A distância, né?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É. Prateleiras aí é a mesma coisa, barreira.

**SRA. ANGÉLICA:** Sem o papelão?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Sem o papelão. Ah, essa da prateleira era do papelão. Sim, sim, um espaço separado.

**SRA. ANGÉLICA:** Se eu tiver na prateleira...

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Ô, [ininteligível], deixa o microfone com ela.

[risos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Pelo amor de Deus.

**SRA. ANGÉLICA:** Se eu tiver com a prateleira sem a caixaria de papelão, essa carne, embalagens primárias, eu poderia deixar na mesma câmara?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Sim.

O controle do produto final. O controle, gente, é o estabelecimento que define como que ele vai controlar. Se ele acha que a análise é imprescindível, que a gente considera que é uma forma de controle, então, quais análises? Ele tem que definir junto com o laboratório, junto com o responsável técnico, que garanta a qualidade do produto final. O estabelecimento define o que garante. A Vigilância Sanitária, ela não vai falar para vocês: você tem que fazer A, B, C e D, porque, às vezes, como que eu falei, tem açougues muito pequenos que não vão conseguir cumprir aquilo e aí a gente limita os comerciantes. Então, quem vai definir o controle de qualidade é a própria empresa.

O abastecimento alternativo de água. Esse aí não é norma da Vigilância Sanitária, é uma portaria do Ministério da Saúde, né? E a Portaria Consolidada nº 5 de 2017, anexo 20. E lá tem, está determinado que não pode. Se o município tem abastecimento público, ele tem que usar o abastecimento público, tá?

**SRA. ANGÉLICA:** Mas se ele tiver os dois?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não pode, se ele tem o público, ele tem que usar o público.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Aí é questão de saúde pública mesmo.

**SRA. ANGÉLICA:** Mesmo com o controle da água?

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** É, a questão é da... a lei de saneamento básico, ela, inclusive, exige obrigatoriamente que as pessoas se conectem à rede de abastecimento. Aí tem outras áreas envolvidas, tem a área ambiental, tem área... né?

**SRA. ANGÉLICA:** Qual que é a norma que você falou?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** A Portaria Consolidada nº 5 de 2017, ela trata de vários assuntos, a parte de potabilidade de água é o anexo 20.

O estabelecimento de prazo de validade é aquilo que o colega falou ali atrás, que quem vai estabelecer, na realidade, de produtos artesanais está estabelecido, né? É para o comércio diário. Estabelecimentos que... falando em produtos derivados da carne. Você, vamos supor que o seu estabelecimento resolva industrializar e tem um registro no órgão competente. Quem vai estabelecer o prazo de validade são vocês, de acordo com a sua produção. Se vai fazendo testes, armazena o produto um mês, dois meses, cozinha, prova, então, quem estabelece esse prazo de validade é o estabelecimento, não é a Vigilância Sanitária.

Só para não ficar conflituoso com a informação da carne de sol, gente, nós colocamos um prazo de validade para diferenciar o produto artesanal do produto industrializado. Então, a carne de sol, como a forma de produção é diferente, tem um laudo técnico do IMA, a gente colocou uma validade até quatro dias. Ah, mais a minha vale mais. Não, eu consigo provar que a minha vale mais, então, ótimo, então o senhor, agora, virou uma indústria, o senhor consegue(F) industrializar os produtos, o senhor precisa registrar nos órgãos da Agricultura. Como açougue é até quatro dias, que nós vamos... de comercialização, tá? Você vai produzir e vai poder comercializar até quatro dias, passou disso, você virou indústria, você vai procurar registrar na Agricultura. E é um caminho, assim, se for um bom açougue, ele vai caminhar para isso mesmo, ele vai aprimorar, se ele conseguir fazer o que está nessa resolução, futuramente, ele vai transformar uma indústria e vai aprimorar e vai buscar o registro nos órgãos da Agricultura. Era isso.

**SRA. ANGÉLICA:** O bandejado.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** A coxa e sobrecoxa.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Ah, é que eu falei que deu a questão, que é do fracionamento. A resolução colocou, então, nós vamos ter que tentar, Dr. Amauri, conversar com os órgãos da Agricultura para tentar que eles coloquem isso na rotulagem dos alimentos, para saber se vai fracionar ou não.

**SRA. ANGÉLICA:** Por exemplo, eu recebo uma manta de bacon lá de 5, 7 quilos.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Aí você recebe da indústria?

**SRA. ANGÉLICA:** Da indústria. Ela vem com embalagem a vácuo, tudo direitinho. E lá fraciona.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Aí, tem a validade lá, não tem?

**SRA. ANGÉLICA:** Tem, na embalagem original, sim.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Então, seria a validade, não? Seria essa, né?

**SRA. ANGÉLICA:** Pois é, eu posso fracionar e identificar referente à embalagem original?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É isso.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Eu acho que a orientação é essa, é seguir a recomendação do fabricante, parece que é isso, né?

**SRA. ANGÉLICA:** Tá.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Parece que é isso.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É isso mesmo.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Quem tem conhecimento do produto e é responsável pelas informações, em tese, é o fabricante, então, talvez fosse replicar o que o fabricante colocou na embalagem, né?

**SRA. ANGÉLICA:** E da coxa seria a mesma coisa?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Isso.

**SRA. ANGÉLICA:** Tá, os bandejados, você respondeu?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Bandejados que é de autosserviço?

**SRA. ANGÉLICA:** Bifes, carnes em pedaço, essas coisas.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Só em estabelecimento da categoria A, né?

**SRA. ANGÉLICA:** Mas eu poderia estar fazendo, sem ser questão da vista do consumidor. Por exemplo, é autosserviço, para o dia ali, estar fazendo esses bandejados?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Se você tiver o alvará para o estabelecimento, para a categoria A, ok.

**SRA. ANGÉLICA:** Sim.

[falas sobrepostas]

**ORADOR NÃO IDENTIFICADO:** [pronunciamento fora do microfone]

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Menos carne moída, bem lembrado.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Tem uma outra pergunta que foi o resto da desossa, não é isso que você perguntou, Angélica?

**SRA. ANGÉLICA:** É.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** O resto da desossa, ele fica na câmara fria ou...

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Já respondi, não?

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** O resto da desossa?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Pode.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Pode ficar na câmara desde embalado, é isso? Eu acho que é isso, né, Angélica? Nossa Senhora. Vamos seguir para a Terezinha. Terezinha.

**SRA. TEREZINHA:** Meu nome é Terezinha, eu sou aposentada do Ministério da Saúde. Antes de mais nada, eu quero agradecer aos expositores, foi muito boa mesmo, mas é mais a título de ilustração. Em 1993, eu trabalhei na Comissão de Licitação da Maternidade Odete Valadares. Quando abriu a licitação, estávamos comprando carne. Eu assustei quando eu vi que não era solicitada a inspeção da carne. A hora que terminou o processo, eu falei com a presidente:

Eu não assino esse processo porque não é inspecionada carne. Como que eu compro uma carne para um hospital sem ter inspeção? E foi muito curioso porque ela era uma pessoa que era redistribuída do Bemge, era uma advogada redistribuída do Bemge, e ela, de uma forma ríspida, falou para mim assim: “Eu não estou nem aí, porque não sou eu que vou comer, são os pacientes”. Eu falei: Pois eu estou aí, sim, porque são pacientes, porque eu era da enfermagem e fui convidada para a licitação. E ela, indignada, me chamou na sala, jogou literalmente o processo na minha cara e falou assim: “Se vira com esse processo”. Eu peguei um táxi na porta do Odete Valadares, com o meu dinheiro, fui até a Secretaria da Agricultura que funcionava na Contorno ali, perto da Fhemig. Cheguei lá e pedi a eles lá para me informar qual os frigoríficos inspecionados em Minas Gerais. Só tinha um, quem é mais velho lembra, o Frigorífico São João, único. Aí eu fui lá na Fhemig.

[risos]

[falas sobrepostas]

**SRA. TEREZINHA:** É. Fui na Fhemig, não existia, não existia nem funcionário para fazer inspeção, foi o que ele me explicou. Eu fui lá na Fhemig, procurei o Sabino, que era o chefe de lá do jurídico, e falei com ele: Eu só assino esse processo se for publicado amanhã no Diário Oficial que a carne tem que ser inspecionada. Ele falou: “Você é louca”. Eu falei: Louca não, louca é eu ver um paciente comendo carne sem inspeção. Ele falou: “Ah, mas vai faltar carne”. Falei: Não, já olhei, ainda tem carne para mais três semanas. Foi onde foi publicado no Diário Oficial, foi aí que os hospitais da Fhemig começaram a pedir inspeção e licitação para a carne. Olha para você ver a importância dessa regulamentação aí.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Com certeza, D. Terezinha.

**SRA. TEREZINHA:** É, sim. E parabéns para vocês, porque, realmente, é um trabalho difícil, árduo.

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** Obrigada.

**SRA. TEREZINHA:** Igual ele falou, que ele inspeciona até [ininteligível], que a gente sabe como que é que funciona... Vocês são heróis.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Obrigada.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Obrigado, D. Terezinha. Renato.

**SR. RENATO:** Então, boa tarde, Renato, do Instituto Mineiro de Agropecuária. Eu tenho uma, duas considerações e algumas questões. A Gesiane, eu não sei se a Gesiane, acho que foi a Gesiane que falou, para mim não ficou muito claro, a questão relativa aos estabelecimentos que estão autorizados a fazer comércio dos produtos de autosserviço, que vocês chamam, os bandejados, como ela disse. E aí você cita a questão da prévia inspeção, isso é a auto inspeção do estabelecimento ou da vigilância? Eu não entendi muito bem.

A outra questão que me deixa dúvida também, também é só por uma questão de curiosidade, qual que é a periodicidade de vistoria realizada pela vigilância? Aí, é mais com o Leandro, né? Não seria com você, né?

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** É, o Leandro responde depois.

**SR. RENATO:** Sim. E eu tenho uma outra dúvida que não foi tema de abordagem aqui, mas é uma curiosidade, para ver se ainda vigora uma norma da vigilância relativa à vistoria e alvará de veículo transportador, tá?

E a outra que a Ana citou, que eu não entendi, porque fazendo a analogia com uma indústria, eu não entendi a razão de que há proibição do pescado ter contato direto com o gelo.

E aí, uma outra curiosidade que eu gostaria de perguntar especificamente para o Leandro, em função do que ele, do quadro que ele apresentou, é claro que eu sei que você não tem bola de cristal, né, Leandro? Mas eu vou te perguntar o seguinte: considerando toda aquela relação de irregularidades que vocês vêm constatando durante as auditorias, durante as vistorias de vocês, aí, qual que é a sua expectativa em relação a essa proposição dessa resolução numa, vamos dizer, numa temporalidade de realmente, eu... quando estou te perguntando, eu estou falando do açougue do seu João, não é o açougue do Carrefour, não. Até onde você acredita, realmente, de que forma que ele vai conseguir atender todas essas exigências?

E aí, eu gostaria de fazer só uma observação, Gesiane, que eu percebi que vocês fizeram referência na 1.252 do IMA, de 10 de outubro de 2012, que trata das normas técnicas pertinentes a agroindústrias rurais de pequeno porte e que contempla três classificações. E nós, isso foi uma decisão interna nossa em função das maiores demandas que a gente tinha até então, que é frigorífico de ave, entreposto de carne e derivados e frigorífico de suíno. E vocês contemplaram aquela temperatura relativa à climatização do item pertinente a corte e desossa de aves, porque lá, se você prestar atenção, lá no entreposto de... nas definições de carne, entreposto de carne e

derivados, está lá previsto a temperatura de 16°C. Não sei por que vocês optaram por contemplar, dispor a temperatura pertinente a aves, tá?

A outra questão também é o seguinte... ah, a questão da rotulagem que já foi, de alguma forma, foi abordagem. Não existe, não existe essa rotulagem a partir da indústria que o produto vai poder ser fracionado. Existe, sim, entre indústrias, pegar um produto de uma indústria e no seu rótulo ficar contemplado que foi produzido por, fracionado e embalado por. Aí, neste caso, o açougue, entendo eu, porque ele, de alguma forma, ele está na figura de um entreposto, ele poderia fazer isso, mas esperar que venha da indústria essa, como que fala, essa previsão...

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Essa autorização, vamos dizer assim.

**SR. RENATO:** Desconheço, desconheço. Então, é isso.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Ok, então a Gesiane informa, depois o Leandro e depois segue com a Ana na parte que toca a ela.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** E em relação a categoria A da prévia inspeção é, na realidade, é a Resolução nº 6.460 que saiu, que é referente à RDC que o Leandro citou, que é a RDC nº 153. O estado, ele está, entrou no programa da Rede Simples, que chama, que é facilitar o processo de licenciamento para os estabelecimentos. Então, aqueles estabelecimentos, houve, com base na resolução da Anvisa, que foi feito um estudo e aí, com base nessa resolução, nós trabalhamos as atividades que não necessitariam de uma inspeção prévia. Ela pode começar a trabalhar sem a vigilância ir lá. Então, esse estabelecimento, ela vai entrar, pode ser pela Jucemg, o site da Jucemg, e pode ser na própria Vigilância Sanitária, no município que aderir à Rede Simples, ele vai lá e vai retirar, vai apresentar a documentação exigida e vai sair com alvará sanitário em mãos, ou, se for pela Jucemg, vai imprimir na hora o alvará e vai poder começar a funcionar.

Dessa forma, a Vigilância Sanitária tem conhecimento desses estabelecimentos e no prazo de um ano ela vai lá e vistoriar. Isso vai facilitar muito, como o Leandro falou, a vida da Vigilância Sanitária. Só que aqueles estabelecimentos que a vigilância viu que o risco era maior, ela não deu essa permissão do alvará automático, do baixo risco. Então, ele vai ter que ter uma inspeção sanitária prévia, antes dele começar a funcionar, ele vai ser inspecionado. A diferença é essa. Então, ô, Leandro, você falou, que o, só para reafirmar, o A e o B são alto o risco, não, é só o A, é só o A que pode fazer produto artesanal, então, somente ele que vai precisar da inspeção antes de



abrir as portas, os outros, ele vai entrar com a documentação e vai ter o alvará, ficou claro?

Em relação a vistoria de veículos, tem uma pergunta aqui no meio que é sua, mas depois, só para concluir. A gente publicou o ano passado uma resolução, que é Resolução nº 6.458, a gente modificou totalmente a forma de vistoria, a gente não emite um certificado de vistoria por veículo, passou a ser responsabilidade dos estabelecimentos. Eles têm um modelo, na resolução, eles vão emitir um certificado e eles vão ser responsáveis pelas condições dos veículos. Os estabelecimentos que realizam transporte vão ter o alvará sanitário. Importante dizer aqui que os estabelecimentos fiscalizados pela Agricultura, os veículos não serão de responsabilidade da vigilância. Então, eu tenho um frigorífico que tem um veículo, a vigilância não vai liberar alvará, não vai inspecionar, não vai fazer nada, mas se eu tenho uma transportadora que transporta produtos de origem animal, esse veículo vai ser inspecionado pela Vigilância Sanitária, essa empresa tem que ter um alvará sanitário. Então, isso ficou muito claro na resolução, que na anterior não tinha isso de forma clara, tá? E depois, se você quiser mandar um e-mail lá para a diretoria, a gente te encaminha a resolução para você ter conhecimento, tá?

Em relação à temperatura, nós julgamos que a temperatura, como vai ser processado a carne de frango, para fazer linguiça, outros produtos, espetinho de frango, e como a temperatura para desossa era 12°C, a gente achou que a temperatura mais baixa seria adequada, porque não era manipulação só de carne bovina, né? Na transformação artesanal, vão ser vários tipos de carne, incluindo a de ave. E como era a temperatura mais restritiva, a gente optou por usar a temperatura mais restritiva.

Em relação ao pescado, o contato com o gelo, eu não sei se a Ana vai falar alguma coisa, era o que eu falei, essa resolução não se aplica a peixaria. Eu sei que peixarias, que exclusivamente peixarias, eles colocam o peixe em contato direto com o gelo. Por que não pode, então, no açougue? Porque o açougue, o gelo, ele derrete e tendo contato ali com o peixe, com a carne, pode ser uma fonte de contaminação, né? Aquela coisa toda ali do jeito que a gente viu, então, nós preferimos colocar que não pode contato direto com gelo. Você quer falar alguma uma coisa disso?

**SRA. ANA LÚCIA LOPES SANTOS:** Em relação aos produtos, de uma maneira geral, não só os peixes, as carnes, os produtos alimentícios de uma maneira geral, quando eles estão em contato diretamente com o gelo do freezer, nós consideramos uma avaria, porque ele não tem uma embalagem ali, de proteção, independentes se congelados ou resfriados, todos os produtos

alimentícios, eles devem de ter uma embalagem para ter esse contato, para evitar a contaminação cruzada. É dessa forma que a gente entende.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Leandro.

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Alô, alô. Então, o Renato perguntou da questão da periodicidade da vistoria, eu falei, nós estamos nesse momento de transição, tem apenas seis meses, nem seis meses, cinco meses do licenciamento sanitário simplificado, então, anteriormente, era feita através de denúncia ou através de vistoria de rotina do fiscal. Agora, a partir da emissão do alvará sanitário simplificado, igual você também falou da expectativa da temporalidade, eu acho que só com bola de cristal. Eu, acredito que mais do que você, eu estou mais interessado em ter essa bola de cristal para ver quando que o saci vai conseguir dar uma relaxada na perna e consegui dar menos pulo para trabalhar.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Então, talvez, ô, Leandro...

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Mas eu já tenho um dado que foi levantado pela diretora na semana passada, que a emissão de alvarás sanitários no novo sistema em relação ao anterior aumentou em 30% no mesmo intervalo de tempo. Então, o fiscal que, antigamente, ia no açougue do seu João, a partir do momento que o seu João faz o requerimento, aquele açouguinho, um açouguinho C. A partir do momento que o fiscal ia naquele açougue, ele vai passar a ser direcionado para uma inspeção de um estabelecimento A, no caso, comparativamente, entendeu?

**ORADOR NÃO IDENTIFICADO:** Não entendi, não.

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Porque anteriormente, na metodologia antiga da Vigilância Sanitária, o fiscal, com o antigo art. 19, a gente tinha que fiscalizar todos os estabelecimentos. É lógico que a gente não tinha perna. Com essa nova metodologia do sistema do alvará sanitário simplificado, uma vez que o estabelecimento faz o requerimento, se ele cai no baixo risco, ele emite, automaticamente, o alvará. Aquele está isento de inspeção, então o...

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Inspeção prévia.

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Inspeção prévia, não isenta ele de uma eventual inspeção posterior, mas a inspeção prévia fiscal, a equipe fiscal, ela vai ser direcionada e otimizada para ser alto risco, entendeu? Que aqui, no caso, de açougues, é o açougue A.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Tranquilo, Renato? Ronaldo.

**SR. RONALDO:** Boa tarde a todos. Sou fiscal também de Vigilância Sanitária de Itabira. Primeiramente, agradecer o momento e parabenizar a todos por esse evento. E, primeiramente, assim, eu gostaria de colocar a questão de duas sugestões importantes que essa resolução, nós já começamos a estudar há mais dias. Em Itabira, já está sendo implementada com os comerciantes, né? E dizer para vocês, em especial ao Ministério Público, que para que essa resolução chegue até esses outros municípios, precisamos ter essa parceria que hoje nós temos em Itabira, a parceria da Vigilância Sanitária com o SIM, que é o Serviço de Inspeção Municipal. Porque órgão nenhum vai funcionar se não tiver a Vigilância Sanitária na ponta, por quê? Essa lei, ela, na prática, ela só vai funcionar se a gente tiver o que está tendo aqui hoje. Primeiro, o compromisso da dedicação do Ministério Público com o Procon, a Vigilância Sanitária e os outros órgãos fiscalizadores.

E que, como sugestão, que parta daqui um ofício encaminhando à gerência regional de saúde do estado e os Procons municipais, juntamente com o Ministério Público. Por quê? Vou pegar um exemplo: Itabira, hoje, está sendo referência na fiscalização de produtos de origem animal, não só como produtos cárneos, mas também a questão do queijo, que nós sabemos que é referência em Minas Gerais todinha. Então, se não chegar, por exemplo, isso nos outros municípios, essa lei não... essa resolução não vai para frente. Vou dar um exemplo, Monlevade. Muitos falam assim: ah, eu não vou em Itabira, não, que Itabira aperta, eu vou para Monlevade, que não tem fiscalização.

Ah, aí, por exemplo, nós tivemos um outro exemplo, tivemos na cidade de Ferros(F), levando o que seria o SIM, a lei do SIM, a regulamentação, aí os vereadores não quiseram votar a lei, porque diz que vai prejudicar o pequeno. Você vai olhar, todo mundo está clandestino na cidade. Aí, fornece merenda, igual ela falou ali, fornece carne para escola, entendeu? Então, eu acho que tem que ter esse apoio seus e oficializar isso para os outros municípios, senão, a gente não vai conseguir atingir o objetivo nosso, porque, no meu entender, a Vigilância Sanitária foi criada para promover e proteger a saúde da população.

Nesse sentido, nós estamos trabalhando muito bem em Itabira, com apoio do IMA também, e o que eu venho falando, a questão dessa resolução aí, que você citou, a Resolução nº 6.460, a questão dos Cnaes(F). Se você olhar, sempre a pessoa pergunta e fala assim: ah, mas é complicado. Não sou eu que faço as leis, eu vou fiscalizar, mas sempre eu vou nortear a melhor maneira da pessoa chegar ao objetivo final. No caso dos estabelecimentos, igual ele falou lá, o

estabelecimento C, eu não concordo, igual, por exemplo, lá o pessoal da Jucemg falou que alvará tem que ser provisório. Desde quando eu entrei na Vigilância Sanitária, eu tenho 15 anos de Vigilância Sanitária, como que eu vou dar um alvará provisório para um estabelecimento que, às vezes, no meu entender, o açougue C pode ter maior risco do que o açougue A, entendeu?

Igual a gente já teve casos específicos, questão de um vendedor ambulante, que era o de caldo de cana de açúcar ali, que teve a questão do barbeiro, e era um vendedor ambulante. Se você for olhar, é classificado como baixo risco. E se você pegar essas resoluções, nós temos lá: baixo risco, produção de queijo; aí você tem lá: alto risco, bananinha chips. E a questão, se você for analisar mesmo, risco sanitário, eu avalio o risco sanitário, entre uma produção de queijo e uma bananinha chips, na minha concepção, o alto risco seria a produção de queijo, porque vai comercializar, talvez, o queijo com leite cru, não é pasteurizado. A bananinha, tudo bem, com as questões lá na hora de manipulação, mas ela vai ser frita ali, entendeu? Então outra sugestão é que vocês nos ajudem nisso, porque o fiscal está ali, olha. Ele, igual ele falou, a gente pula igual saci. Itabira nós somos 9 fiscais para 120 mil habitantes. E só eu faço esse trabalho, está aqui minha superintendente, esse trabalho aqui de fiscalização de produtos de origem animal.

E serve, agora também outra sugestão para vocês, aqui tem várias pessoas, aqui, ligadas à Vigilância Sanitária de outros municípios, ao IMA aqui, porque o trabalho que a gente está fazendo em Itabira está sendo reconhecido não só na cidade, como na região do Serro, e outros, por quê? Eu volto a falar, o fiscal está ali, de Vigilância Sanitária, é um trabalho de ponta, o comércio aqui. A questão de carne clandestina, a gente sabe que em torno de Minas Gerais é grande, principalmente aqui na cidade de Belo Horizonte. Então, muitas vezes, a pessoa fala assim: ah, Itabira vocês apertam, mas em Belo Horizonte, no Mercado Central, entra tudo, entendeu?

Só de exemplo a vocês, gente, aproveitando o momento, na semana passada, nós apreendemos 881 quilos de queijo com rótulo falso, com chancela falsa do IMA, rótulo de produtor da região do Serro, Canastra, e a maioria desses produtos aqui, 90% estão dentro do Mercado Central de Belo Horizonte, entendeu? Isso serve de alerta para o Ministério Público, porque o que a gente tem conhecimento é que fiscalização dificilmente vai combater lá dentro. Então, todos esses queijos, vocês podem entrar e eu dou o nome de cada um desses, que estão no Mercado Central de Belo Horizonte, e esses foram apreendidos em Itabira. Mas os próprios atravessadores, não produtores, os atravessadores, falaram que em Belo Horizonte é fácil entrar. Então, serve de alerta para vocês, da cidade de Belo Horizonte, o Ministério Público, porque 70%

no mínimo estão vindo com rótulo falso. Já tem o documento do Ministério Público de Guanhães, Polícia Civil de Itabira, que foram, juntamente com o pessoal do IMA de Guanhães, detectados, e foram apreendidos.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Ronaldo...

**SR. RONALDO:** Isso aqui é uma sugestão para vocês, tá? E, finalizando aqui, eu quero agradecer o momento e, nesse momento aqui, colocar esse alerta para todos vocês, órgãos fiscalizadores. Meu muito obrigado, boa tarde.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Ok, Ronaldo. Sua participação é importante. A gente vai fazer contato com vocês, vamos fazer parceria com vocês, em Itabira, com o Ministério Público, com a vigilância, com o IMA. Eu acho que, em se tratando de comércio de carne, seja na fase da criação do gado, na fase do processamento e na revenda, eu acho que todo mundo aqui, eu acho que pode compartilhar dessa ideia, porque o estado não, o estado, quando eu falo, são todos, não é? Ele não conseguiu fazer o dever de casa dele. E esse trabalho que a gente está fazendo, com relação à carne, é evidente que o estado trabalha em várias atividades, o Leandro falou, a gente não tem perna, tem uma série de dificuldades, mas eu acho que você falou uma palavrinha-chave aí, é a união dos órgãos, Agricultura, Saúde, todo mundo unido, para tentar construir algo melhor.

Agora, Itabira, você pode estar certo que nós vamos fazer contato e vamos fazer um trabalho com vocês lá, no sentido de dar apoio, o Ministério Público, para que a gente consiga, principalmente fazer com que essa ideia, ela possa ir para outros municípios. O Dia do Açougueiro é o dia 9 de outubro, é uma pena que o açougueiro não tenha uma associação, uma entidade que possa representá-lo. Mas, com certeza, depois desse evento, a ideia é dar uma sequência, uma reunião com a vigilância, com os órgãos, com o IMA, com os órgãos do estado e tentar fazer algo que possa ser, como eu falei no início, uma mobilização, para que, durante o prazo em que a lei vai passar a vigorar, que são 180 dias, e ela foi publicada no dia... a resolução foi publicada no dia 29 de março, então tem 180 dias, contados no calendário, para ela entrar em vigor.

Então, nesse período de *vacatio legis*, que é o tempo que ela vai entrar em vigor, a nossa ideia é fazer com que essa degravação, há um outro evento que nós fizemos sobre a Resolução nº 216, que a gente junte essas duas degravações, porque essa, de alguma forma, também, ela vem da Resolução nº 216 da Anvisa, que a gente consiga encaminhar isso para os Procons Municipais,

para os promotores e para as Visas Municipais, tudo dentro de um trabalho organizado, coordenado aqui no estado, aqui em Belo Horizonte, a gente conseguir encaminhar isso, fazer com que todas essas instituições que você citou possam fazer um dia de reunião, um encaminhamento da degravação para o setor de revenda de carnes.

E depois um dia de reunião, de conversa, de debate, de apresentações sobre a resolução para o setor, a gente ter um ponto aí, um marco aí, que possa ser o dia 9 de outubro, como talvez um dia de discussão sobre essa questão nos municípios, e depois, seguindo o prazo de vigência, a gente possa então fazer com que haja fiscalizações, mas de forma consensual, em que o setor esteja caminhando junto com os órgãos fiscalizadores, para que a gente melhore a qualidade da carne e dessas boas práticas em Minas Gerais, ok? Te agradeço muito aí as palavras.

Edna. Edna já foi? Alberto. Ok, Alberto, obrigado. Mariane.

**SRA. MARIANE:** Gente, boa tarde a todos. Primeiro, queria agradecer pelo convite, e por esse evento, que eu acho muito importante para todo mundo. Sou Mariane, eu trabalho no IMA, com inspeção de carne. Na verdade, a maior parte das minhas perguntas já foram contempladas pelo Renato e por outras pessoas também. Eu só fiquei numa dúvida em relação ao controle de pragas. O controle de pragas, ele tem que ser feito por empresa especializada ou ele pode ser feito pelo açougue, pelo proprietário do açougue? E aí eu entendi que você falou que poderia ser feito pelo proprietário do açougue, aí eu fiquei meio na dúvida.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É só essa? É porque é o seguinte, o controle de pragas, ele não é só o controle químico, que a gente considera, né? Ele pode ser feito através das barreiras, então colocar tela milimétrica, fechamento de porta automático. Isso é um controle de pragas, entendeu? Os ralos com fechamento, isso tudo a gente considera o controle de pragas. Se mesmo assim houver vestígios, tiver a presença, aí ele precisa fazer o controle químico. O controle químico deve ser realizado somente por empresas especializadas, aí tem que ter o alvará sanitário, tem que ter o registro, os controles, é tudo isso.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Satisfeita, Mariane? Rosângela.

**SRA. ROSÂNGELA:** Olá, boa tarde. Meu nome é Rosângela, eu sou comerciante, não sou da área da fiscalização. Mas o que eu queria entender, no dia lá, Leandro, na hora aqui que você falou sobre aquela pergunta inicial, do SIM, a gente está entrando lá, na hora que eu respondi, eu não tive dúvida alguma. Ah, você faz outra manipulação que não seja só a carne? Eu falei que não. Só

que aí eu fiquei com dúvida, agora. Embandejar (sic), fazer os cortes de carne, isso é considerado transformação artesanal? Eu não entendi.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não. A transformação artesanal, ela é a produção daqueles alimentos listados: linguiça, almôndega, isso é, você transformou a carne. Agora, o embandejamento (sic) é uma manipulação, né?

**SRA. ROSÂNGELA:** É só manipulação.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É só manipulação.

**SRA. ROSÂNGELA:** Isso aí eu falo não, e eu sou do B ou o C. É isso mesmo?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É, isso.

[falas sobrepostas]

**SRA. ROSÂNGELA:** Ah, então, o autosserviço é isso. É, ué, autosserviço.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** B e C não podem embandejar (sic).

**SRA. ROSÂNGELA:** Então me explica, eu não entendi, então. Quando eu fiz a resposta lá, que o Leandro comentou. Tem a primeira resposta, estou lá no SIM e estou fazendo. Primeira resposta: você faz outra coisa que não seja manipular? Não. Aí eu já saí do risco A, só de fazer aquela resposta, entendeu? Eu não entendi...

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não, mas a... Eu não sei como que está na resolução de Belo Horizonte.

**SRA. ROSÂNGELA:** Não, no SIM, na hora que você entra no SIM para fazer, e é a segunda pergunta minha: eu quero fazer a renovação do alvará que eu já tenho. Eu quero fazer uma renovação, e eu não sei o que eu faço. Porque...

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Mas você, você embandeja (sic)?

**SRA. ROSÂNGELA:** Claro.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Então você é A.

[falas sobrepostas]

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É porque é na ausência do consumidor.

**SRA. ROSÂNGELA:** Então tá. Então, isso é considerado, nós temos que fazer todo o



processo?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É porque o autosserviço, o embandejamento (sic) é característica do autosserviço, e aí ele é embalado na ausência do consumidor. Então, você vai para a categoria A, que o autosserviço é somente na categoria A.

**SRA. ROSÂNGELA:** Entendi. E a renovação do alvará agora, como que entra nisso? Eu me perdi lá no processo.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Aí é [ininteligível]. Ô, Leandro.

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Mas você perdeu em que ponto?

**SRA. ROSÂNGELA:** Então, eu fui lá renovar o alvará. Aí, nós já temos um alvará.

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** No sistema? No sistema?

**SRA. ROSÂNGELA:** No sistema SIM, né?

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** É em Belo Horizonte o seu estabelecimento?

**SRA. ROSÂNGELA:** Sim, Belo Horizonte. Aí eu fui lá renovar o alvará e tinha dado um problema, o SIM está com alguns problemas, a gente não está conseguindo, ficou fora do ar. A gente está tendo alguns problemas de trabalhá-lo, mas agora parece, hoje eu entrei lá e testei, parece que está entrando. Aí, na hora da renovação, ele vai ser diferente do que eu já tenho, né? Eu já tenho um alvará, que não existe essa classificação toda, dessa nova Lei.

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Isso, essa classificação é nova.

**SRA. ROSÂNGELA:** Que o meu alvará venceu no final do ano, quando houve essa passagem.

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Isso.

**SRA. ROSÂNGELA:** Então a gente está tentando, até agora, a renovação. Então eu vou entrar lá, normal, como se eu não tivesse...

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Isso.

**SRA. ROSÂNGELA:** E fazê-lo como se fosse um pedido de um novo alvará, é isso?

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Exatamente.

**SRA. ROSÂNGELA:** Ah, então tá. E aí, só mais uma coisa. Quando, eu não vou ter, eu vou ter

que ter a fiscalização prévia, né?

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Sim.

**SRA. ROSÂNGELA:** Eu entrando lá e fazendo, se, por exemplo, o fiscal for por outro motivo, esse pedido está lá, porque eu não estava conseguindo nem entrar para fazer. Mas é isso que está valendo, né?

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Sim.

**SRA. ROSÂNGELA:** Então tá, beleza.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Satisfeita, Rosângela? Agora eu estou pensando aqui, nós vamos avaliar a possibilidade de fazer um evento em que a Pauta seja a resposta ao questionário. Cada pergunta, fazendo exatamente a correlação com o regulamento, com a resolução. Eu acho que pode ser uma coisa importante, né? Porque o que a gente quer é que a coisa chegue no interior, e de forma didática, de forma simples, para que o açougueiro, ele possa ler e entender. Nós vamos pensar nessa possibilidade, vamos pensar nisso aí. Sirlene.

**SRA. SIRLENE:** Boa tarde. Eu sou da Vigilância Sanitária Municipal, regional Pampulha, sou médica veterinária também, e não é muito uma pergunta, é mais uma discussão, tá? Primeiro, eu não consigo entender por que se coloca nessa resolução a permissão do hambúrguer e não a permissão da carne moída, já que a questão que foi falada é exatamente da mistura da carne e do reaproveitamento. E vários outros produtos também, não consigo entender isso.

Outra coisa é que a gente sempre combateu, assim, de uma forma muito difícil, a questão da salga da carne, porque quem... porque no norte, a gente até concorda que é muito procurado e tudo mais. Mas é muito difícil um açougueiro pegar uma carne boa, comprou, pegou no frigorífico e salgar essa carne. Isso, a gente, que é da fiscalização, isso não existe, não vai... É muito difícil isso acontecer.

Outra coisa é a questão de, eu não sei se eu entendi bem, mas todos os produtos têm validade de um dia, não é isso? Ou eu estou enganada? Têm um dia de validade, exceto a carne salgada, que tem quatro dias. Eu também acho muito complicado a questão dos quatro dias, porque realmente quem estabelece o prazo de validade é quem produziu, de acordo com a tecnologia que ele empregou. Não é o órgão que vai... o órgão pode inferir naquilo, ele pode ter uma ideia, mas, a partir da matéria prima que eu peguei, eu vou ter um prazo de validade menor ou maior, então tem vários pontos ali para a gente avaliar.

Outra coisa é que, então, a pessoa vai ter um dia de validade. Como que, na prática, vai funcionar isso? O açougueiro vai fazer cinco quilos de linguiça, né? Fez cinco quilos de linguiça, colocou lá. No outro dia, 8 horas da manhã, ele vai jogar tudo no lixo? Como que vai funcionar isso? E o que é pior: como a fiscalização vai saber que aquela carne é daquele dia? Como que eu vou saber, eu sou fiscal, como que eu vou saber que aquela carne foi feita hoje e não foi feita há cinco dias atrás? Para os produtos, né?

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Artesanais.

**SRA. SIRLENE:** E para a carne salgada também. Outra coisa é que, as 'frangueiras'. Isso aí é só uma, não é nem um questionamento, é mais uma orientação que eu gostaria de saber. As 'frangueiras', saindo dos açougues, em qual estabelecimento que elas vão se encaixar?

E outra coisa é que, no nosso Código Sanitário, fala que o manipulador, aliás, nos açougues, nos estabelecimentos de carne, até a caixa registradora tem que ser fora da manipulação. E aqui fala que o manipulador, depois de mexer no dinheiro, ele pode lavar a mão. Então, isso está aceitando, que o manipulador agora ele vai cortar a carne, dar o troco e tudo mais? É isso que está permitindo? E eu acho que é isso, tá?

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Gesiane, à vontade.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** A primeira pergunta...

[aplausos]

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** A primeira pergunta, em relação ao hambúrguer, o hambúrguer não está previsto na lista aí, não.

[falas sobrepostas]

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** Não, é almôndega.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Ah. Tá. A gente, a primeira...

**SR. ARNAUD:** Se eu posso moer a carne para fazer linguiça, almôndega, por que eu não posso vender a carne moída pronta?

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** É, exatamente.

**SR. ARNAUD:** Eu posso moer, ainda vou mascarar, se eu posso moer a carne para fazer produtos processados, como a linguiça, almôndega, como está previsto, por que eu não vou...

Ainda, vou pegar essa carne moída, vou mascarar-la com sais e condimentos, condimentos que eu não sei se a pessoa nem comprou, vem contaminado com leveduras adoidado, esses condimentos que rodam no mercado, básico isso. E eu não posso vender a carne moída no balcão. Qual é a diferença que a vigilância vê nisso?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** A primeira coisa que eu queria colocar aqui é que nós não estamos aqui para discutir a ética dos açougueiros, né? Porque isso aí é ética, a pessoa... Ele está usando carne estragada, pondo tempero para mascarar, isso não é ético, não é ético, né? Mas... Não, é...

[falas sobrepostas]

**SR. ARNAUD:** [ininteligível] qual que é a diferença?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Então, na primeira versão da resolução, a gente permitia moer a carne, e depois, na consulta pública, muitos fiscais, inclusive fiscais de Belo Horizonte, enviaram falando que... Não foi feito, nós não tiramos isso do nada, não é? Enviaram contribuições, falando que a carne moída oferecia um risco. Quem leu a consulta pública toda, estava lá a almôndega. Então, não foi uma contribuição, foram várias contribuições, questionando por que permitia carne moída. Então, se os fiscais, inclusive os de Belo Horizonte, que estão na ponta, estão vendo risco na carne moída, na ausência do consumidor, o estado entendeu que não era prudente deixar a carne moída. A resolução foi aberta para consulta e, da mesma forma, foi consultado, não foi questionada a questão da almôndega. Então, diante das contribuições, nós entendemos que a proibição era a melhor forma. Agora, vocês estão colocando uma coisa diferente. Isso aqui não é definitivo, gente, a gente pode alterar, se for o caso, se houver comprovação, tá? A gente fez com base nas contribuições.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Agora, eu queria, Gesiane, que você, por favor, continuasse a responder as perguntas. O Artur (sic), depois, ao final, Artur (sic)...

**SR. ARNAUD:** É Arnaud(F), eu fiz contribuição, só que como os artigos são 'linkados'. Às vezes eu posso aceitar a almôndega, mas desde que o outro artigo, o mais importante, existisse, para dar cobertura à técnica(F) sendo usada ali. Eu fiz, eu entrei e fiz contribuições, sim.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Pois é, mas a contribuição, se é 'linkado', você tem que contribuir 'linkado'...

**SR. ARNAUD:** Não contestei a questão da almôndega, mas eu contestei fatores que me garantiriam a qualidade daquela almôndega, na minha contribuição. Isso eu coloquei.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Bacana. Gesiane, então você responda à Sirlene, por favor. Depois, na sequência, o... É Arnaud(F)?

**SR. ARNAUD:** Arnaud(F).

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** O Arnaud(F), depois você é o próximo, aí você manda brasa. Tem, não. É a Sirlene, depois é você.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Em relação à qualidade da carne, da carne utilizada para salga, aí, gente, é a mesma coisa. É uma questão de ética. A pessoa vai deixar a carne, quando a carne estiver quase vencendo? A resolução não tem o objetivo de limitar isso, ele dá a forma de boas práticas, né? Instruções para boas práticas. Agora, como que o açougueiro vai fazer, se ele, por maldade, porque isso para mim é maldade, não é? Como que fala? Má-fé.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Má-fé.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Ele está usando de má-fé. O produto vai vencer, vai ter que inutilizar, ele vai lá e faz uma carne de salga. Isso aí, não tem como a vigilância prever isso numa resolução.

Em relação à validade da carne, é o que eu falei com alguém aqui já, a validade de até quatro dias é para não caracterizar a industrialização, nós não estamos limitando. O cara pode fazer uma carne de salga valendo 20 dias, valendo seis meses, desde que ele tenha registro no órgão da Agricultura. Sob inspeção da Vigilância Sanitária, é até quatro dias, senão entra em conflito. A gente já tem conflito com várias áreas com a Agricultura, então essa foi uma forma de a gente limitar o conflito, entendeu? Acima disso, ele pode fazer, gente, nós não estamos proibindo. O cara pode fazer, pode fazer o que ele quiser lá, de produto derivado de carne, desde que ele tenha registro na Agricultura. Se for para ter só o alvará sanitário, ele tem que seguir o que está posto nessa resolução.

**SRA. RAQUEL:** Boa tarde, meu nome é Raquel, eu sou médica veterinária, trabalho em algumas empresas e sou instrutora da Associação Mineira de Supermercados. Então, a consulta pública passou pelas minhas mãos também, nós olhamos atentamente. O Arnaud(F) inclusive me ajudou aqui nessa consulta. O questionamento muito importante que eu gostaria de fazer, até porque eu acredito que quem ia fazer esse questionamento teve que ir embora, é o seguinte: a Lei

trata de estabelecimentos A, B e C. A partir do momento que a gente trabalha com A, e você está questionando essa questão que eu acho importante, nossa, vocês estão falando da índole das coisas? Infelizmente, nós estamos na ponta, a gente sabe que tem pessoas de ótima índole, que querem fazer produtos de boa qualidade, artesanais, ou até produtos com conservantes, igual o Leandro falou, com cura e tudo, mas dentro de formulações que a gente aprova, que a gente manda para o laboratório, que dão ok. A gente faz laudo de potabilidade(F) [ininteligível], quer dizer, nós temos a responsabilidade, como responsáveis técnicos, de acompanhar esse processo.

O que me preocupa nessa lei é que está colocando todos os estabelecimentos no mesmo balaio, e está colocando estabelecimentos A, que vão fazer produtos artesanais, que vão manipular produtos temperados, vão fazer salga e tudo, e não vão ter orientação nenhuma de um profissional de nível superior. E o meu questionamento é o seguinte: como que vai garantir os procedimentos? Se nós, que, como responsáveis técnicos, orientamos, e mesmo assim nós temos dificuldades. Todos que estão aqui ao meu lado, estão me olhando, estão falando a mesma coisa. Estou falando por todos aqui? E a questão é a seguinte: quem vai garantir a qualidade dos produtos? O dono vai testar? Não, a minha almôndega pode ter um dia de validade, a minha carne só vale quatro, cinco dias. Ele não tem qualidade técnica. Eu trabalho com proprietários, tem proprietários que eu trabalho que têm dificuldade até para ler um e-mail. Como que uma pessoa dessa vai poder atestar um produto, atestar uma rotulagem? Então, eu falo assim, a minha preocupação, eu estou falando com vocês é do ponto de vista sanitário, eu tenho preocupação, assim, de liberar de uma forma que nós vamos ter mais problema sanitário do que nós temos hoje. Obrigada.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Gesiane, continua só respondendo, depois você fala, Arnaud(F). Fecha a resposta aqui para a Sirlene.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Em relação à linguiça, que a Sirlene perguntou, a linguiça com a validade de um dia. Sim, no dia seguinte, ele não pode comercializar, não tem como. O que ele vai fazer com a carne? Não é responsabilidade minha, gente. Ele tem que...

**ORADOR NÃO IDENTIFICADO:** Gente, é uma lei morta.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Ele não é... A Vigilância Sanitária não tem

responsabilidade sobre isso. A Vigilância Sanitária, ela tem trazido muita responsabilidade para ela, tirando a responsabilidade do produtor. Ele tem que ser responsável pela produção dele. Se produzir 5 quilos, vai sobrar para amanhã e eu vou ter que descartar isso, então eu tenho que reduzir essa produção, entendeu? A gente não pode trazer para a gente essa responsabilidade. A gente tem que começar a colocar a responsabilidade no produtor. Ele é responsável por aquilo que ele está fazendo, tanto nas normas sanitárias como civil e legalmente, ele é o responsável. E se a Vigilância Sanitária verificar isso, ela tem que adotar as ações, no sentido de educar e, se necessário, ações coercitivas também.

Uma resolução não vai resolver o problema dos açougues e do mundo. O que eu queria que deixasse bem claro aqui é que, hoje, até então, até dia 29 de março, não tinha nada. A nossa tentativa é de melhorar, é de aumentar a qualidade. Até então, está todo mundo comendo de tudo, fazendo de tudo e todo mundo aceitando. Então, a tentativa dessa resolução é melhorar. E o que eu falei: Se no futuro a gente verificar necessidade de alteração, nós vamos alterar. A gente não é dono da verdade, não, tá?

Continuando, quando saber como foi feito. A responsabilidade é dele, gente. Eles têm que ter uma ficha de produção e identificar o produto. Num evento que a gente teve lá em Sete Lagoas, o cara falou assim: “Ah, mas como que ele vai saber que aquela carne de salga, tal dia?”. Identifica com o número e uma ficha, nº 5, daquele... Identifica o produto com o nº 5. Aquela ficha é daquele. O estabelecimento tem que ser responsabilizado por fazer um produto de qualidade, essa responsabilidade não é nossa. Ele tem que ter uma ficha de produção para identificar.

Em relação às franquias...

[falas sobrepostas]

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** ‘Frangueiras’, máquina de frango.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Ah, isso a norma fala que não pode, não pode. Está escrito que não é considerado produção artesanal.

**SRA. RAQUEL:** [ininteligível] é porque essa resolução foi feita também muito para contemplar o anseio da população, assim como você mesma já tinha falado em outra apresentação, né? E a ‘frangueira’, os frangos assados, eles são... É uma demanda da população. Aí, eu só queria saber onde que esse... onde que você acha que essa atividade se encaixaria.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Aqui, deixa eu só explicar uma coisa. O

frango, ele... Não é que ele não é um produto artesanal, o frango assado. Mas o açougue quer fazer o frango assado, então ele vai separar fisicamente. Tanto que no início da resolução fala que ele pode comercializar outros tipos de produtos, desde que caracterizada atividade econômica e ele atenda à legislação sanitária para isso. Então, ele quer comercializar esse frango assado? Ele vai ter que observar outros itens, porque o comércio do frango assado não deve ser feito no açougue, entendeu? É um produto pronto para consumo, então ele vai ter que separar isso fisicamente, vai ter que ter uma barreira, vai ter que ter um ambiente separado e exposto de forma diferente, entendeu? Ficou claro? Era isso?

[falas sobrepostas]

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** [pronunciamento fora do microfone].

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** [ininteligível] no alvará.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Satisfeita, Sirlene? Tudo bem? Arnaud(F), com a palavra.

**SR. ARNAUD:** Bom, é rapidinho o meu aqui. Eu só queria que esclarecesse aquela questão da carne moída, que ficou em aberto. Mesmo que a carne moída seja de excelente qualidade, eu posso moer para fazer minha linguiça, posso moer para fazer minha almôndega e meu hambúrguer e não posso vender moída.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Eu esclareci. Eu não...

**SR. ARNAUD:** Não, não esclareceu, não. Para mim, não.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É, eu entendi a insatisfação de vocês, por que pode um, por que não pode outro...

**SR. ARNAUD:** Então, eu estou tentando entender.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** A minha resposta foi essa: que a gente recebeu várias contribuições alegando que não deveria ser feita.

**SR. ARNAUD:** Mas não teve um contraditório desse questionamento?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não.

**SR. ARNAUD:** São todos técnicos, preocupados com a saúde. Assim, olha, eu posso fazer isso? Aliás, eu estou agregando produtos às vezes até indevidos, sem uma certificação



comprovada, qual condimento, com leveduras, que se você for no mercado, você vai encontrar muito disso. Então, fica aberta aí uma oportunidade de rever. Eu acho que se eu posso fazer uma coisa, que eu acho que é o pior, porque a carne moída, a gente consegue identificar se tem alguma alteração. Bom, fica esse ponto em aberto.

Outra coisa, sobre a lâmpada, a iluminação. A gente sabe que essa luz branca, que vocês recomendam na fiscalização, na verdade, ela provoca degradação de algumas moléculas, que alteram a coloração da carne, na verdade, aceleram o processo de oxidação. Todo lugar do mundo, mais desenvolvido, não se usa luz branca. Aqui é uma exigência legal. Por que nós continuamos insistindo nessa luz branca?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** A resolução...

**SR. ARNAUD:** Se a gente parte do princípio que o comerciante é um cara correto, como você está falando, é questão de ética. Ele vai estar botando o produto ali em condições apresentáveis. Sendo que hoje tem frequências de luz que, aliás, protegem contra a ação de degradação do produto. Isso já... Bom, eu estive em uma feira, dois anos atrás, na Alemanha, nós vimos isso lá claramente.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** A resolução não fala em luz branca, não. Ela fala que tem que ter um ambiente iluminado.

**SR. ARNAUD:** Mas fala em cores de matizes vermelhas.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não, ela fala que não...

**SR. ARNAUD:** Então eu posso usar matizes vermelhas?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não pode usar matizes vermelhas.

**SR. ARNAUD:** Então, mas qual é o... É isso que eu quero saber.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Mas não é na iluminação.

**SR. ARNAUD:** Mas qual é a diferença?

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Leia o artigo. Vamos ler o artigo? Que aí a gente esclarece. Vamos ler o artigo.

Agora, pessoal, queria fazer só uma observação. Eu não entendo nada de Vigilância Sanitária, porque eu não sou técnico, eu sou promotor de Justiça e trabalho na defesa do

consumidor. Eu queria só dar um testemunho, que eu acho que é importante, porque todo servidor público, ele tem o dever, e todo cidadão tem a faculdade de denunciar um crime. A resolução veio tentar regulamentar o que acontecia e o que acontece há mais de cem anos no Brasil, que é o açougueiro fazer a linguiça, fazer a almôndega, fazer o churrasco temperado, esses produtos que, limitadamente, a resolução veio trazer. O que eu queria dizer é que o servidor público, no momento em que ele for a um açougue, a resolução hoje vem regulamentar, mas a gente não via medida nenhuma do poder público para exatamente coibir essa situação. E, na verdade, é um costume que a sociedade sempre aceitou. Agora, infelizmente, a gente precisa dar uma regulamentação para isso. Eu acho que o intuito da resolução foi exatamente, minimamente, organizar.

Agora, se a gente for começar a olhar a série de problemas que tem, por exemplo, com o uso indiscriminado de agrotóxico nos alimentos e outras situações envolvendo contaminações que acontecem no dia a dia, e que o poder público aceita. Então eu penso que a crítica à resolução, ela é importante, mas a gente não pode se descolar de que o Estado, como um todo, ele é hipócrita, hipócrita, e faz vistas grossas com uma série de irregularidades que tem. Eu, particularmente, sem ter a visão técnica, eu elogio a resolução. Acho que o Ministério Público, ele demandou essa resolução da vigilância. Agora, o pior é o Estado hipócrita ver essa produção disseminada em todo o Brasil e não fazer nada. E o que é pior, os servidores públicos, que são da área, não denunciarem e não tomarem providências durante cem anos que se passaram, seria um crime o açougue produzir todo esse... como vocês estão falando, sem que o Estado, sem que o servidor público pudesse se posicionar.

Eu acho que o movimento que existe no Brasil é exatamente de flexibilização, é de trazer para a formalidade as pessoas que não têm condições de estar na formalidade. Quem trabalha na área sabe que a regulamentação simples da inspeção municipal, ou estadual, ou federal, não é fácil. O poder público, ele não consegue se organizar para inspecionar um produtor de carne e derivados, tanto é que a gente não tem serviço de inspeção municipal em Minas Gerais, e no Brasil. Agora, é uma situação muito complicada. Agora, as pessoas precisam ser inspecionadas. Se o poder público não tem condições de inspecionar, muito menos o produtor, o açougueiro, tem condições de trabalhar. Agora, ele precisa trabalhar. Então, eu acho que é uma crítica que é para todos nós, o Ministério Público, o poder público.

Agora, no momento que a resolução sai, para tentar normatizar algo que vivia na

clandestinidade, com testemunho de todos nós e com a hipocrisia do Estado, eu penso que a união é que deva ser feita, eu acho que a união... O Ronaldo falou uma coisa certa: é essa união que a gente pretende. Agora, infelizmente, o fato de a vigilância regulamentar, a regulamentação é da Vigilância Sanitária, agora, os critérios que ela usou podem ser criticáveis ou não, mas devem ser respeitados, porque, afinal de contas, o IMA regulamenta, o Mapa regulamenta, todos regulamentam. Agora, os defeitos ou as falhas de regulamentação, elas existem. Agora, juridicamente falando, a gente não tem, não tem condições, infelizmente, de criticar uma resolução sob o ponto de vista jurídico, se ela está feita. Porque se nós permitíssemos que a sociedade pudesse contestar a regulamentação, a gente não teria, não teria como, de forma estável e de forma jurídica, fazer com que o privado, ele pudesse obedecê-la.

Com relação a fraudes, a gente sabe que, infelizmente, tem fraudes. E você moer uma carne moída na ausência do consumidor, é como a Gesiane falou, ele pode te passar uma carne de segunda como se fosse uma carne de primeira. E isso acontece, isso pode acontecer. Então, eu penso que a gente deve, evidentemente, fazer as críticas à resolução. Ela está no prazo de *vacatio legis*, ela só vai entrar em vigor em 180 dias depois do dia 29 de março. Então, é como a Gesiane falou, ainda há condições de se discutir, de se fazer grupo técnico para discutir a resolução. Agora, infelizmente, lá na ponta, o açougueiro, é como o colega Gustavo falou lá em Curvelo, ele falou claramente: “Vocês querem que eu seja um prestador de serviço de um grande produtor de carne?”. Porque a situação é desse jeito.

Agora, qual a justiça que há em você inutilizar almôndega, linguiça, uma carne temperada que ele fez para churrasco? Qual a justiça de você inutilizar esses produtos que ele faz, e que todos nós compramos? Eu quero saber aqui quem não compra uma linguiça, quem prefere comprar uma linguiça para fazer o seu churrasco, comprar uma linguiça industrializada ou a linguiça caseira, do seu açougueiro, que você conhece e que faz? Então, muita gente compra. Agora, a gente não pode criticar uma resolução.

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTIA:** Eu, pelo menos, sou honesto para falar que eu compro. A gente não precisa fazer enquete sobre isso, não. O que eu estou dizendo é que a resolução, ela veio no sentido de fazer com que o Estado, ela dê condições ao profissional de se regularizar naquilo que ele faz. A carne de sol, ela não tem boas práticas para ela. E como querer que a Vigilância Sanitária, ela possa regular a produção da carne de sol? As boas práticas da carne

de sol vêm do século 18. E nenhum órgão da Agricultura e nem da Saúde se dignou até hoje a criar as boas práticas para a produção da carne de sol, não é isso? Por quê? Porque é um produto artesanal. Agora, os quatro dias que foram mencionados na resolução, eles vieram exatamente de um laudo do IMA, certo ou errado, é um laudo, assinado por um médico veterinário, que atestou que, se você produzir a carne de sol até quatro dias, você pode vendê-la sem refrigeração.

Agora, possa haver crítica? Pode haver críticas, a gente que vá contestar. Mas o que é mais importante, que eu acho, é que essa resolução, que toda a crítica e toda a sugestão que possa ser feita, são importantes para a melhoria da resolução. Agora, deixar essa situação sem regulamentação é muito pior, vocês hão de convir que é muito pior, não é? Mas, Gesiane, pode continuar.

**SRA. RAQUEL:** Eu achei já, Gesiane, a questão aqui da lei...

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** É, eu achei também.

**SRA. RAQUEL:** Que é no art. 91, inciso V.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Inciso V, é, eu achei.

**SRA. RAQUEL:** É, na verdade, aqui o questionamento do Arnaud(F), até eu vou explicar, pelo seguinte: que existem lâmpadas, elas não são vermelhas, tá? Só justificando isso. Elas têm uma leve, uma leve coloração um pouco rosa, como se fosse um branco um pouquinho rosado, que têm uma frequência de luz que ajuda na conservação de carnes. Aí o questionamento é o seguinte, aí, como essa lâmpada, ela tem um leve rosado, ela não vai poder ser usada para as carnes? Sendo que é uma coisa que não é para piorar, e sim para melhorar a qualidade do produto?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Se ela, se a lâmpada não estiver alterando a visibilidade para o consumidor, ela pode ser usada. Em relação a esse inciso aqui, da cor vermelha, é a questão de higiene mesmo, né? Porque você chegar num açougue com o piso vermelho, você não vai conseguir identificar. E se você põe uma luz vermelha...

**SRA. RAQUEL:** Não, a pergunta é só porque matizes, não é? Como a gente sabe que o rosado é um pouco derivado, só para não dar esse tipo de confusão.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não, se não está alterando a condição de visão, visibilidade da carne, não tem problema, não.

**SRA. RAQUEL:** Nem na decoração pode usar vermelho? Por exemplo, se for usar na decoração só da área de vendas, por exemplo, colocar pastilha.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** No caso, açougue não deve nem ter decoração, porque... Ah, pastilhas.

**SRA. RAQUEL:** Não, pastilhas, estou falando, em vez de fazer um revestimento na parede, colocar pastilhas vermelhas.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não.

[falas sobrepostas]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Eu também acho que não pode, não, porque tem que ser branco, gente. É branco. É, o que... O revestimento tem que ser liso, impermeável, não é isso? E de cor clara, eu acho que...

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** E isso não é novo, não, tá? Isso aí é antigo.

**SRA. RAQUEL:** Isso não é novo, isso é de uma lei de mais de 30 anos atrás.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Mas não é melhor para a gente visualizar qualquer impureza, ser claro?

**SRA. RAQUEL:** Não, mas uma decoração, simplesmente, não, porque ela não vai refletir na carne.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Não? Não sei.

**SRA. RAQUEL:** Se fosse a tábua, a mesa, aí a gente concorda, realmente, não é? Mas na decoração, não.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Gente, mas tem tanta cor.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Arnaud(F), mais alguma...

**SRA. RAQUEL:** Não, aí só retornando aqui, só para completar, que a dele finalizou já. Estou voltando à pergunta, só à questão lá da responsabilidade técnica, porque ela não ficou respondida, né? Mudou a lei, porque na verdade responsável técnico só pode ser uma pessoa que ela tem capacitação de nível legalmente habilitado, e com curso superior. Então, isso que a gente gostaria de saber.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Deixa eu só fazer uma resposta, assim,

objetiva, porque nós temos mais duas pessoas e eu estou com medo de... O pessoal já está saindo e a gente... A Resolução nº 216, ela se aplica para várias atividades da Anvisa. E ela, me parece que é mais benéfica do que a resolução para o açougue. Eu acho que é uma orientação pública, eu acho que vem também da Resolução nº 216.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** A Resolução nº 216, ela não exige o responsável técnico de nível superior.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Pois é, da Anvisa, é.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Da Anvisa.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Exatamente. Então, eu acho que veio, vem no sentido de tentar melhorar a regulamentação.

**SRA. RAQUEL:** Mas a Anvisa, quando a gente faz consulta, e eu posso até te falar porque, como instrutora, eu já tive que fazer consulta por causa dos meus alunos, inclusive da Associação de Supermercados, quando a gente faz consulta, a Anvisa fala que o órgão máximo para legislar sobre carnes é o Mapa, não é a RDC nº 216, porque eles falam que ela se aplica a estabelecimentos comerciais, congêneres, restaurantes, etc., mas que o órgão máximo para legislar sobre a parte de açougue e de comercialização de carnes, que deveria ser consultado, é o Mapa.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não, não. Não é isso, não.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Pois é, aí eu acho que é uma discussão, que ela foi feita pela Vigilância Estadual, acho que até em conjunto também com o IMA, no momento em que ela elaborou a resolução. Eu acho que é uma discussão que é importante, agora, a lei, ela disciplina claramente o que é atacado e o que é consumo. O que é consumo é competência da Vigilância Municipal. Dra. Kátya(F). Vamos seguir aqui a ordem, depois a gente...

**ORADORA NÃO IDENTIFICADA:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Ah, ok. É porque o microfone foi para lá. Eu te passo depois. É porque eu estou preocupado é que está esvaziando e tem mais pessoas para perguntar.

**SRA. KÁTIA ALVES:** Eu serei breve. Com tempo, não é? Ok, eu vou ser muito breve. Primeiro, cumprimentar o Ministério Público, na pessoa do Dr. Amauri. Eu sou advogada da

Associação Mineira de Supermercados, grande parte eu acho desse público que estava aqui foi mobilizado pela Amis, Dr. Amauri. E parabênizo o Dr. Gustavo, que levantou essa bola lá em Curvelo, a Ana, a Gesiane, que eu sei do seu desafio aí, não é fácil o que vocês estão construindo, o Leandro, que vivencia com a gente essas discussões de dia a dia. Há dez anos atrás, a gente fala sobre o descongelamento técnico do fígado bovino, porque assim, tem que fazer. Porque eu adoro fígado, mas ninguém compra uma peça de 10 quilos de fígado congelado.

Então, Dr. Amauri, eu estou vendo todas essas discussões aqui no cantinho e confesso que, como advogada da Amis, preocupada, porque a gente sabe da boa intenção que vocês tiveram, mas nos parece que, até pelas discussões que foram colocadas, a Amis possui um grupo técnico, que é o Comitê de Segurança dos Alimentos, é formado por técnicos da área, médicos veterinários, nutricionistas, engenheiros de alimento, pessoas que a gente mobilizou, que eu vi que questionaram alguns pontos. Eu sou também advogada, não entendo com profundidade da legislação sanitária, mas percebi também que há questionamentos, do ponto de vista de fiscais, ou seja, não há um consenso em relação à norma. Então, como Gesiane disse, não é algo que está posto e imposto, né, Gesiane?

Eu queria colocar a associação à disposição, comitê técnico, para que a gente formasse um pequeno grupo, a gente tem mais de 20 empresas nesse grupo, empresas que são micro e grandes empresas também, e a gente formasse um subgrupo e estabelecesse uma conversa sobre essa resolução e identificasse pontos de melhoria, que a gente acredita que é possível fazermos isso. E, no prazo da *vacatio legis*, a gente ter uma norma mais pronta para o mercado. Mas eu acho que é muito válido o que vocês fizeram, mas me preocupa em relação a esses pontos técnicos, que eu gostaria muito que a gente pudesse abrir essa linha de diálogo aí, com o Ministério Público, com a Secretaria de Saúde e com a Vigilância Municipal.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTÁ:** Pois é. Esse evento, Dra. Kátya(F), ele está cumprindo, assim, todos os objetivos que a gente quer alcançar com esse evento. Eu fiquei impressionado, porque eu estava vendo a lista de presença do evento, a grande maioria são técnicos, são engenheiros, são médicos veterinários, são fiscais, então, eu acho que esse evento, ele conseguiu, a partir do conteúdo dele, reunir diversas contribuições, que com certeza a degravação desse evento vai ser encaminhada para a Vigilância Sanitária Estadual, e eu penso que muita coisa importante foi discutida aqui. Eu acho que, é como a Gesiane falou, não tem nada

pronto e acabado. Foi um início. Agora, infelizmente, e aí a questão da política pública que é da Vigilância Estadual, é do governo do estado, mas que o Ministério Público demandou, se a gente olhar o estado de Minas Gerais, o sistema de inspeção municipal praticamente não existe.

E se a gente continuasse com aquela discussão de que a carne tem que ser fiscalizada pelos órgãos da Agricultura, sem pensar que a fiscalização do consumo é competência da Vigilância Municipal, e sem considerar a legislação do Rio Grande do Sul, de São Paulo, de Uberlândia, de Araguari, todas nesse sentido, a gente chegou num momento que a gente ficou pensando: bom, se já existe, ninguém está inventando a roda. Penso eu que a vigilância não inventou a roda, já existem legislações semelhantes. Agora, eu acho que a gente precisa sempre, sempre, sempre, aperfeiçoar. Eu acho que esse é o ponto, é aperfeiçoar, mas não inviabilizar algo que veio para atender ao mercado. Essa resolução veio para atender ao mercado. Pode não ser para o grande mercado, mas veio para atender aos açougueiros, para atender àquelas pessoas que trabalham. É como a Gesiane falou, é o proprietário e o filho. Então, ela veio para atender ao mercado. Pois não?

**SRA. KÁTIA ALVES:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Quem é?

**SRA. KÁTIA ALVES:** Existe um sindicato de comércio de gêneros alimentícios que abarca os açougues.

[falas sobrepostas]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Pois é, vamos fazer contato com eles, Dra. Kátia(F)? Porque eu queria, queria muito que eles ajudassem a gente nessa questão dessa construção, no estado, e pudessem levantar essa bandeira.

Eu queria passar a palavra aqui, Renato, eu te passo depois. Como ela pediu, você já falou, eu passo para a Tatiana aqui a palavra, depois eu passo para o Renato. Eu acho que a gente já, acho que já caminha para o encerramento.

**SRA. TATIANA:** Ei, boa tarde, meu nome é Tatiana. Eu sou da Vigilância Sanitária de Alimentos, trabalho junto com a Gesiane. Eu só gostaria, tentar ser rápida aqui, para retomar alguns pontos, que eu estou vendo que estão sendo recorrentes, aí de repente eu consigo ajudar no esclarecimento.



O primeiro ponto que eu queria tentar falar um pouquinho é sobre o compartilhamento da fiscalização de alimentos. A Vigilância Sanitária, ela compartilha com outros órgãos a fiscalização de alimentos. No caso particular dos produtos de origem animal, que é o assunto aqui de hoje, a gente compartilha com os órgãos da Agricultura. E na Lei nº 1.283, de 1950, que foi alterada pela Lei nº 7.889, de 89, lá fixa claramente qual que é a competência da Vigilância Sanitária. A Vigilância Sanitária, ela está falando, para produtos dessa natureza, está nas casas atacadistas e varejistas. Então, em se tratando de produtos de origem animal, a competência da Vigilância Sanitária fixada por essas leis, casas atacadistas e varejistas.

Dito isso, aí gostaria de dizer também, para tentar ficar claro, o que está acontecendo, qual é a lógica que está operando a resolução, a Resolução nº 6.693. A grande mudança trazida, antes disso eu vou falar, uma das grandes importâncias que eu vejo nessa norma é a especificidade dela, porque com essa especificidade, a gente tem a possibilidade de abarcar particularidades desse tipo de atividade que antes não eram abarcadas, ou não com suficiência, pelas normas gerais que a gente vinha aplicando. Primeiro ponto. E, dito isso, aí retomar, a grande mudança operada por essa norma foi possibilitar a estabelecimentos que antes estavam apenas autorizados para o exercício de atividade comercial a possibilidade de exercer atividades de preparo de alimentos.

Atividades de preparo de alimentos é atividade típica dos serviços de alimentação, porque, para a Vigilância Sanitária, a gente não tem somente estabelecimentos industrializadores de alimentos, a gente tem também os serviços de alimentação, que são aqueles que preparam alimentos. Então, a grande mudança dessa norma... E quais são as atividades típicas de preparo? Fracionamento e um tipo agora que foi descrito como produção artesanal. Então, na hora que veio essa norma, essa possibilidade se apresentou para esse tipo de estabelecimento. E, ao fazer isso, esses estabelecimentos, agora eles estão muito mais próximos de um serviço de alimentação do que de um estabelecimento comercial. E, ao fazer isso, a gente aproxima também da realidade, porque isso já vinha sendo feito há vários anos, e a gente tentando minimamente, tentava instituir uma segurança sanitária por meio de uma aplicação de norma geral, que não contempla as particularidades, né? E também aproximou as necessidades, porque, como a Gesiane falou, foi por consulta pública. Isso é um anseio da sociedade, vários dos pontos que estão ali, que foram levados em consideração.

E, gente, então guardar isso, que a grande mudança foi isso. E preparo de alimentos, vou citar alguns exemplos para vocês terem noção, para quem não é da área, quais que são, a

categoria serviços de alimentação: são padarias, são confeitarias, são restaurantes, são lanchonetes, são bares. Essas atividades estavam nesse grupo. Agora, foi possibilitado e regulamentado. É falar: olha, vocês querem fazer? Porque já estão fazendo há vários anos. Querem fazer? Vão fazer, mas agora tem condição. Quem não cumprir as condições, não vão poder fazer, por óbvio. Quem quiser fazer, agora vai ter que se preparar, e agora nós, fiscais, temos um instrumento mais forte para cobrar.

E aí, só aproveitando, vou falar rapidamente que eu também pontuei aqui, do responsável técnico. Agora me deu o microfone. É porque, para a Vigilância Sanitária, existe a figura, a figura responsável técnico, existe o legalmente habilitado e o capacitado. Existem essas duas figuras, tá? Que o legalmente habilitado é aquele mais conhecido, com registro no conselho, que geralmente, via de regra, é o exigido para indústrias. Para serviços de alimentação, por exemplo, é se exigido o capacitado. É, Resolução nº 216 de 2004. E como eu falei aqui, agora esses estabelecimentos, eles realizam atividade de preparo, que é típica de serviço de alimentação. Então, a gente podia, ou exigir um responsável técnico legalmente habilitado, ou o capacitado. Pela natureza da atividade, seguir uma lógica já imposta pelo nível federal, que é o capacitado. E até porque é mais condizente com a realidade do que acontece, porque se for exigir um responsável legalmente habilitado, nenhum açougue vai funcionar. Então, fez-se a opção, nós tínhamos essas duas possibilidades, de trabalhar com o capacitado, porque é uma previsão legal, e...

[falas sobrepostas]

**SRA. TATIANA:** O quê?

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Vamos lá.

**SRA. TATIANA:** Gente, só estou... Espera aí.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Depois a gente passa o microfone, para a gente fechar essa discussão, essa discussão eu acho que não termina, não, acho que não.

**SRA. TATIANA:** Só... É. Só concluindo. Eu estou só...

[falas sobrepostas]

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Mas é só o titular que faz isso, é só o titular.

**SRA. TATIANA:** Mas espera aí, só para concluir, estou querendo dizer, no que pese a

insatisfação de alguns, que isso não é uma opção normativa sem fundamento. Ela tem fundamento técnico e legal. Foi a opção feita. Aí é questionável, alterável? Isso aí é uma discussão cabível, tá?

Deixa eu falar rapidinho uma coisa? Rapidinho, só falar assim, que está falando: ah, para quatro dias o prazo. É porque, gente, o que diferencia basicamente, a grosso modo, uma atividade de preparo, para a Vigilância Sanitária, de uma atividade de industrialização? Grosso modo, e foi isso que foi posto aqui, que é o fato de se preparar, de se elaborar um produto e vendê-lo, no próprio estabelecimento, diretamente para o consumidor final, e diariamente, uma produção pequena, diária. Então, toda vez que falou o negócio, não é prazo de validade de quatro dias. A norma fez uma exceção, sabendo que carnes de salga, conforme falou ali no laudo, tem uma durabilidade maior, uma exceção normativa, para permitir a comercialização desse produto por um período superior a um dia. É uma exceção. E faz-se toda hora esse exercício de falar: ah, tem que vender direto, o consumo tem que ser pequeno, diário, porque se sair fora disso, desses três critérios básicos, essa atividade vai se caracterizar como uma industrialização, aí a atividade sai do âmbito de competência da Vigilância Sanitária e vai passar para os órgãos da Agricultura. Aí a normativa é outra.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** É diferente. Passa para o Renato ali, por favor, para a gente ver se a gente consegue fechar e... É uma discussão... Quem é da área sabe, né? As discussões envolvendo questão de carne, de queijo, muita coisa. Pois não, Renato.

**SR. RENATO:** Pergunta é para o senhor, ou para o Ministério Público.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Para mim? Poxa.

[risos]

**SR. RENATO:** Então, tendo em vista a fragilidade operacional dos órgãos de fiscalização e principalmente pelo modelo perverso de fiscalização, que prioriza quem está na legalidade, e ainda tendo em vista que esses serviços sempre procuram contar com apoio do Ministério Público, e tendo em vista a autonomia funcional dos promotores, eu gostaria de saber do senhor qual estratégia que o senhor está pensando para os 853 municípios de Minas Gerais, para essa resolução...

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Você fala em relação à carne ou em relação a... À carne?

**SR. RENATO:** Não, pode ser só em relação à carne.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Renato, o que a gente quer, na verdade, eu estou na coordenação do Procon, eu sou promotor de Belo Horizonte, mas hoje, como coordenador, eu não executo, eu não estou à frente dos processos. Eu assumi a coordenação no finalzinho de 2016 e início de 2017. O que a gente quer, na verdade, primeiro é disseminar o conhecimento, tentar compartilhar ao máximo o conhecimento. E o que eu espero é que, com a participação de todos, a gente só caminha junto, Mapa, IMA, Vigilância Estadual, Vigilância Municipal, sempre, sempre, sempre. O evento de Curvelo, a força-tarefa, não sei, foi todo mundo junto, cada um explicando um pouquinho a sua competência.

É evidente que há entendimentos diferentes em várias situações, mas o que eu espero, na verdade, é que a gente consiga, com esse debate, com essa degravação que vai sair desse evento, que a gente encaminhe para a Vigilância Estadual, a Vigilância Estadual encaminhe para as municipais, o Procon encaminhando para os Procons Municipais e para os promotores do consumidor das comarcas, e fazer com que eles possam reunir o setor, encaminhar para o setor essa degravação, com a norma que foi editada. Talvez, no dia 9 de outubro, fazer... Porque dia 9 de outubro ainda não entrou em vigor a norma. Fazer talvez um dia de discussão, todos os municípios, através dos promotores, Vigilância Municipal e setor, e aguardar que, quando a gente entre no açougue, a gente veja a coisa melhor.

Eu fiscalizei, eu acompanhei uma fiscalização da Vigilância Municipal, antes desse evento, para eu conhecer. E, gente, quem é da área sabe, eu estou falando isso aqui, eu não conheço a parte técnica, mas é uma coisa que eu vi, que eu estou tentando trabalhar com isso. Essa exposição que a Gesiane fez, tirando algumas questões técnicas, é puramente deveres de higiene, poxa. É uma resolução da Anvisa, a Resolução nº 216, que essa aí se espelhou, fez, eu acho que a gente tem condições de fazer um grande movimento e fazer com que as pessoas, inclusive nas suas residências, comecem a se preocupar com determinados tipos de coisas, que são meramente questões higiênico-sanitárias.

Então, o que a gente espera é que esse movimento, de alguma forma, possa chegar lá na ponta e ter algum processo de mudança, ou incentivar algum processo de mudança. Porque há uma lei federal, você sabe melhor do que eu, dizendo que o produto artesanal, seja qual for, sem regulamentação, e prevendo que vai ter uma regulamentação, mas que mesmo sem a regulamentação, ele pode ser vendido. E em Minas Gerais, os produtos artesanais estão passando

e estão sendo vendidos sem nenhuma regulamentação e sem nenhuma fiscalização. E o que é pior: dando competência para a Vigilância Sanitária Estadual regulamentar, não é isso? Estou certo ou estou errado?

**SR. ARNAUD:** [pronunciamento fora do microfone].

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Não, Arnaud(F), a lei federal, ela colocou como competente para regulamentar o produto artesanal a Vigilância Sanitária Estadual. Quer dizer, então vocês vejam onde nós estamos inseridos, onde o Brasil está inserido. O IMA, a Vigilância Estadual, a Anvisa, o Mapa, estão lá batendo cabeça para tentar resolver essa situação que o legislador federal criou. Então, quer dizer, é uma situação complicada. Agora, a gente não pode dizer hoje, em sã consciência, que a Vigilância Sanitária Estadual não possa regulamentar um produto artesanal, muito embora eu entenda que não possa, porque esse artigo foi inserido na lei federal que traz a competência dos órgãos de Agricultura para produção e venda, no atacado, da carne. Então, quer dizer, essa lei veio exatamente contrariando toda a sistemática legal, mas está lá. Então, quer dizer, a situação é muito mais complexa.

E o que é pior: os produtos artesanais estão sendo vendidos, sem regulamentação e sem registro do IMA, do Mapa, ou... Então, quer dizer, é uma situação complicadíssima. Agora, a gente tem que trabalhar com tudo isso. Então, essa é uma situação que eu acho gravíssima. E tantas outras, que a gente sabe que acontecem. Rhilmer(F), dá o microfone para o Arnaud(F), para o Arnaud(F) poder...

**SRA. FRANCIELE:** Boa noite, eu vou falar aqui uma observação.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Depois passa para o Arnaud(F). Olha, depois passa para o Arnaud(F), e eu vou ficar calado também, a gente vai encerrar, né? Agradecendo todo mundo.

**SRA. FRANCIELE:** Meu nome é Franciele, eu sou fiscal do Procon de Sete Lagoas. Não tenho conhecimento nessa área de açougue, mas o que foi falado aqui me deixou um pouco alarmada. Foi dito que a fiscalização hoje da Vigilância Sanitária, em todo o estado, não tem perna para isso, a fiscalização do IMA também não tem perna para isso, a fiscalização do Procon também não. E foi dito e está na resolução que foi retirado o responsável técnico para alta complexidade, para nível A. E, inclusive, talvez resolveria o problema se fosse obrigatório ter responsável técnico para açougue, para ele poder ensinar e estar em todo açougue um responsável competente, que tenha

conhecimento da resolução, para aquele comerciante que hoje não vai ser mais comerciante, porque tem a resolução, então vai passar a ser setor alimentício, e ele fornece o alimento *in natura*, com alto risco de contaminação. Independente se ele trabalha ele e o filho, ele tem uma responsabilidade, como outros setores.

Então hoje, em academias de ginástica, tem que ter um responsável técnico; em academias de natação, tem que ter um responsável técnico; em escolas, tem que ter o responsável técnico; em restaurantes, tem responsáveis técnicos, e por que não em açougues? A maioria dos restaurantes têm nutricionistas para testar, restaurantes a quilo precisam de responsáveis técnicos para aferir. Mas o restaurante não fornece alimento *in natura*, alimento de origem animal *in natura*. Então, se a fiscalização não tem perna para isso no estado, por que não ser obrigatório um responsável técnico? O mesmo responsável técnico pode ser responsável técnico de dez açougues diferentes, mas ele pode garantir que o funcionamento vai estar em bom estado. Não perfeito, porque nenhum é perfeito, mas em bom estado. Fica uma reflexão, já que não tem fiscalização.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Com certeza, com certeza. Sim, o Arnaud(F) aguarda um pouquinho então, que aí depois ele fecha, e a gente...

**SRA. CAROLINA:** Eu sou Carolina, médica veterinária, e só para acrescentar ao que ela está falando, quem vai fazer esse manual de boas práticas do estabelecimento, se já não vai ter o responsável técnico?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Gente, tem que ter o responsável técnico capacitado. Ele não precisa do legalmente habilitado, não é exigência, mas o capacitado, ele vai ter.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Tem que ter, não é, o responsável? Assim como tem para...

**SRA. CAROLINA:** Então, toda empresa vai continuar tendo responsável técnico capacitado?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Vai.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Sim.

**SRA. CAROLINA:** Para um dia, só para dar o treinamento e fazer o manual, e aí fica sem?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Não, o responsável técnico capacitado, ele pode ser o proprietário. Aí ele...

**SRA. CAROLINA:** Sem nível superior?

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Sem nível superior.

**SRA. CAROLINA:** Sem conhecimento técnico.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Ele vai ser capacitado.

[falas sobrepostas]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Pois é. Arnaud(F), Rhilmer(F), o Arnaud(F) para a gente encerrar, e aí a gente encerra. A situação é mais crítica que a gente pode pensar, gente, infelizmente.

**SR. ARNAUD:** Olha, é só uma reflexão do que tem acontecido no mundo, na verdade, atualmente. A gente está vendo na China, no momento, enfrentando uma grave crise de peste suína africana, que está assolando o rebanho suíno da China. E a China é um país que foi, as regras sanitárias, elas correm muito soltas, na verdade. Então, isso está criando uma dificuldade enorme em conter o risco sanitário da peste suína africana. Nos anos 70, eu sou velho, nós vivemos isso no Brasil. Não [ininteligível] todo o nosso rebanho na época porque existiam regras rígidas de comercialização e sanitárias.

Então, a minha preocupação é que a gente vai tentando atender aos interesses menores, pensando no pequeno proprietário, que a gente tem que pensar realmente, só que a gente vai expondo também. Essa lei, a Lei nº 3.680, do Sr. Michel Temer, agora imagina só, só para ficar livre da febre aftosa, sem vacinação. O problema nosso é o Norte e o Nordeste. Imagina tudo circulando por esse país, o cara que é produtor de proteína animal, o risco a que a gente está expondo uma cadeia gigantesca, com tantas coisas podendo ser feitas, de qualquer jeito, achando que é normal, que pode, que é assim mesmo. O mundo mudou muito nos últimos 30 anos.

Olha, serve de reflexão o que a China está passando, tanto é que ela já foi no mercado da América Latina e da Oceania, e comprou todas as produções de suínos, de frangos, tudo, autorizou a importação de gordura animal, porque eles estão vivendo. Para que nós não, daqui uns anos, não venhamos chorar o que o nosso parceiro comercial do outro lado do mundo está vivendo hoje. O risco da gente transitar mercadorias pelo país inteiro, sem o menor respaldo, sem o menor controle, sem o menor registro, sem nada e comprometer uma cadeia tão importante, que é a cadeia de produção de proteína animal do país. Bom, eu vou agradecer, que eu preciso ir também. Desculpa...

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Tá bom, Arnaud(F)? Não, a discussão está posta. Agora eu queria só passar a palavra. Vamos, vamos conversando. Passar a palavra para a Gesiane, depois para a Ana, para o Leandro e para o Gustavo fazerem suas considerações finais, e aí a gente vai... tá joia, a gente vai para o encerramento.

**SRA. GESIANE PERONI BRANDÃO DE ALMEIDA:** Então, eu agradeço a oportunidade. Eu queria dizer aqui que a Vigilância Sanitária não é contra o serviço, contra o prestador de serviço. A nossa intenção é apresentar um produto de qualidade para a população. A gente quer estar junto, a gente não quer estar separado, não, tá? E, naquilo que for possível, a gente vai conversando. Se for necessário, a gente faz o grupo técnico sugerido, a gente vai discutindo. E aí a gente está à disposição. Muito obrigada.

[aplausos]

**SRA. ANA LÚCIA LOPES SANTOS:** Eu, assim, nós estamos na fiscalização há 15 anos, aí do Procon Estadual, e eu vejo, assim, o tanto que essa resolução, ela nos vem facilitar o nosso trabalho, porque a gente se depara com coisas que não estão escritas em lugar nenhum, e aí torna o nosso trabalho mais complicado. E a gente vê que tem alguma coisa errada, mas a gente não tem um parâmetro definido. Eu vejo que essa resolução veio para, assim, nos auxiliar, porque aí tem lá as condições para se fazer e quem pode fazer, dentro daquelas condições. Eu agradeço a oportunidade também de estar aqui.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Leandro? Leandro?

**SR. LEANDRO ESTEVES DE VASCONCELLOS:** Também gostaria de agradecer [ininteligível] de Belo Horizonte, da participação nesse debate. E eu acredito que a consideração da Kátya(F) vem a calhar, uma vez que muitos pontos ficaram ainda em debate, sem um consenso [ininteligível], acredito que, apesar de ser difícil, mas de repente um grupo, que vai inclusive interferir no nosso trabalho na ponta. Os eventuais itens da nossa legislação, no caso municipal, que são suplementares à estadual e à federal, que eventualmente possam estar em divergência com a resolução, ainda vão ter que ser estudados internamente, para ver se revoga ou se mantém, para ver a aplicabilidade na íntegra da resolução. Agradeço.

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Obrigado, Leandro.

[aplausos]



**SR. GUSTAVO AUGUSTO PEREIRA DE CARVALHO ROLLA:** Eu acredito que essa resolução vai ser um divisor de águas na fiscalização dessa atividade, do comércio de carnes. Respondendo à pergunta, uma das perguntas que foram feitas, o que pode ser esperado, eu tenho grande esperança. O estado de Minas Gerais é um estado privilegiado, porque nós temos representantes do Procon Estadual em todas as comarcas do estado, e aí atingindo todos os mais de 800 municípios. E o que faltava para a atuação do Procon Estadual, juntamente com as Vigilâncias Sanitárias Municipais, era esta normatização. Com a entrada em vigor dessa resolução, eu tenho grande esperança [ininteligível] certeza que a fiscalização dessa atividade vai sofrer um acréscimo extraordinário e vamos poder ter resultados extraordinários também. Muito obrigado.

[aplausos]

**SR. PRESIDENTE AMAURI ARTIMOS DA MATTA:** Com isso, eu queria agradecer a presença de todos e lembrar que, no dia 21 de maio, nós teremos um evento sobre Lei de Meia-Entrada. Vamos discutir toda a questão envolvida com a Lei de Meia-Entrada. Convidar a todos para participar e dizer que, em torno de 15 dias, essa degravação, desse evento, vai estar pronta, e quem quiser receber a degravação, é só solicitar para a Escola Estadual de Defesa do Consumidor. Muito obrigado pela presença de todos. Tem um lanche servido lá embaixo e que todos possam ter uma boa noite.

[aplausos]

[falas sobrepostas]