

## Orientações gerais para garantir a qualidade das carnes comercializadas nos açougues:

### Recebimento



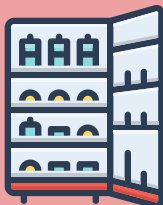
- Fornecedores (matadouros e frigoríficos) devem ter registro no Ministério da Agricultura (SIF, SISP, SIM ou SISB)
- Os cortes devem vir embalados e não devem apresentar alteração anormal de cor, odor ou textura.
- A temperatura das carnes no recebimento deve ser menor que 7°C.

### Armazenamento



- As carnes devem ser armazenadas protegidas, sob refrigeração entre 0 e 4°C ou sob congelamento a temperaturas menores que -18°C, quando manipuladas devem estar identificadas com nome do produto, datas manipulação e de validade.
- Os alimentos não devem ser armazenados em contato direto com piso, paredes ou teto.
- As embalagens devem ser armazenados protegidas, em local limpo e próprio para esse fim.

### Câmara frigorífica



- As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:
  - I - revestimento com material lavável, impermeável e resistente.
  - II - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara.
  - III - interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado".
  - IV - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável.
  - V - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro.
  - VI - isento de ralo ou grelha.

### Higienização



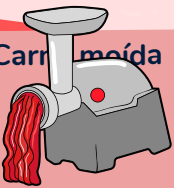
- As instalações, bancadas, móveis, equipamentos e utensílios devem ser mantidos limpos e organizados.
- Os equipamentos de corte e de moagem da carne devem ser desmontados, pelo menos uma vez ao dia, para higienização completa.
- Etapas obrigatórias do procedimento de limpeza de instalações e equipamentos: 1. Lavar com água e detergente. 2. Enxaguar. 3. Desinfetar com solução clorada (uma colher de sopa de água sanitária para cada litro de água). 4. Deixar agir por 15 minutos. 5. Enxaguar.
- As etapas 3, 4, e 5 podem ser substituídas por aplicação de álcool 70%, no caso de utensílios, equipamentos, bancadas e móveis.
- A área de manipulação e setor de carne moída devem dispor de lavatório exclusivo de mãos.

## Manipulação e embalagem



- A manipulação deve ser realizada, preferencialmente, em sala climatizada.
- Na ausência de sala climatizada, trabalhar com lotes pequenos de carnes, de forma que permaneçam pouco tempo sob temperatura ambiente.
- A desossa de carnes e a manipulação de carnes temperadas deve ser realizada em área protegida e separada da área de vendas.
- As carnes embaladas na ausência do consumidor, devem ser identificadas com etiquetas contendo o nome do estabelecimento, nome do produto, ingredientes utilizados, quantidade de produto, cuidados de conservação e datas de fabricação e validade, conforme as normas vigentes sobre rotulagem desses produtos. Para as carnes moídas embaladas também devem incluir o corte utilizado e o lote.
- Não é permitida a manipulação de pescados no açougue, sendo permitida a venda de pescados industrializados e congelados procedente de fábricas licenciadas, desde que disponham de unidades frigoríficas próprias e exclusivas para sua boa conservação.

## Carne moída



- A carne moída embalada na ausência do consumidor deverá ser preparada em local exclusivo, dedicado e climatizado à 10°C e disposta em embalagem de no máximo 1kg.
- O produto deve apresentar temperatura de até 7°C, sendo submetido, imediatamente após a moagem, ao refrigerador. Não é permitido o seu congelamento no açougue ou a moagem de carne bovina a partir de cortes descongelados.
- Se mantida entre 0°C e 4°C, a carne moída terá validade máxima de 2 dias e somente poderá ser comercializada para consumidor final, sendo proibida a revenda.
- Não é permitida a utilização de carnes oriundas da raspagem de ossos, do processo de separação mecânica dos ossos e o uso de aditivos.

## Carnes temperadas



- Para manipulação de carnes temperadas e das carnes moídas embaladas é necessário certificado de treinamento em boas práticas.
- Temperos desidratados devem ser armazenados em local fresco e arejado, à temperatura ambiente, protegidos e identificados.
- A manipulação dos temperos frescos não deve ser realizada na mesma área das carnes. Se isso não for possível, as superfícies devem ser higienizadas antes de iniciar a manipulação dos temperos e ou da carne, conforme orientações do item higienização.
- Temperos frescos (salsinha, cebolinha, etc.) devem passar pelo processo de desinfecção: 1. Lavar com água corrente. 2. Deixar de molho em solução clorada (uma colher de sopa de água sanitária à 2 a 2,5% para cada litro de água). 3. Deixar agir por 15 minutos. 4. Enxaguar.

Para mais informações consulte a legislação sanitária: Portaria CVS 5/2013, RDC 216/2004, Lei 13.680/2018 Resolução SS/SAA - 01/2001, Decreto 12.342/1978 (art. 299 e 461), Decretos 66.634/2022 e 66.739/2022.