

DECRETO Nº 2, DE 8 DE JANEIRO DE 2015

Altera e acresce dispositivos ao Decreto nº 31.455, de 1987, que regulamenta os arts. 30 e 31 da Lei nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre alimentos e bebidas.

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA, no uso das atribuições privativas que lhe conferem os incisos I e III do art. 71 da Constituição do Estado,

DECRETA:

Art. 1º O art. 104 do Decreto nº 31.455, de 20 de fevereiro de 1987, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 104. Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento de armazenamento, fracionamento e venda de carnes e derivados, também chamado de açougue ou similar, inclusive em supermercados, somente pode fazê-lo funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos da legislação específica.

§ 1º Os estabelecimentos de armazenamento, porcionamento e venda de carnes e derivados são classificados em estabelecimentos tipo A e tipo B e deverão adotar sistema de controle de identificação de origem, rastreabilidade até o produto final e procedimentos operacionais padrões.

§ 2º Consideram-se, para os fins deste Decreto, como estabelecimentos tipo A, aqueles que dispõem de lugar específico para a atividade de porcionar, reembalar e rotular carnes e similares já inspecionadas na origem, para ser comercializado no próprio local, com ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo às legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação e às boas práticas, com 1 (um) profissional técnico responsável por empresa.

§ 3º Consideram-se, para os fins deste Decreto, como estabelecimentos do tipo B, aqueles autorizados a armazenar, porcionar e vender carnes e similares já inspecionadas na origem, podendo apenas porcionar conforme pedido do consumidor ou deixando exposta para venda em balcões com controle de temperatura, enquanto perdurar o tempo necessário para a venda, mantendo as condições de conservação e a segurança dos alimentos.

§ 4º Os estabelecimentos tipo A deverão adotar procedimentos operacionais padrões para as atividades de porcionar, embalar, rotular e comercializar, ficando a critério da responsabilidade técnica a validade dos produtos cárneos e derivados embalados, estabelecendo o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos". (NR)

Art. 2º O art. 105 do Decreto nº 31.455, de 1987, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 105. Toda pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento tipo A e tipo B somente pode armazenar, manipular, porcionar e vender carnes de animais de abate inspecionado, sendo vedada neste estabelecimento o abate nas suas dependências.

Parágrafo único. Considera-se, para os fins deste Decreto, como atividade industrial aquele conjunto de operações e processos que tem como finalidade alterar as características organolépticas e nutricionais de carnes e derivados, não sendo considerado industrialização o porcionamento de carnes e/ou derivados." (NR)

Art. 3º O art. 106 do Decreto nº 31.455, de 1987, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 106. É permitido à pessoa proprietária ou responsável por estabelecimento:

I – tipo A:

a) comercializar carne moída embalada para autoatendimento com prazo de validade estabelecido pelo responsável técnico, inferior ao prazo de validade da embalagem original, como garantia da segurança dos alimentos; e

b) dispor as carnes para comercialização em balcões de autoatendimento, manipuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura do alimento igual ou inferior a 7º C (sete graus Celsius);

II – tipo B:

a) comercializar somente carnes embaladas por frigoríficos ou entrepostos e inspecionadas pelos órgãos competentes;

b) vender carne moída, desde que moída na presença do consumidor; e

c) comercializar produtos alimentícios derivados de carne e de pescados pré-embalados, desde que após abertos sejam conservados na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio e isolados do depósito e da exposição de carnes in natura;

III – tipo A e tipo B:

a) retirar os produtos cárneos e derivados de embalagem original, com vistas ao porcionamento, de acordo com as exigências dos consumidores, mantendo de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade, identificando o estabelecimento de origem, o número de registro no órgão oficial de inspeção sanitária, o nome do estabelecimento na embalagem original e a rotulagem enquanto houver o produto disposto à venda; e

b) entregar seus produtos a domicílio, observadas as exigências deste Regulamento." (NR)

Art. 4º O art. 107 do Decreto nº 31.455, de 1987, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 107.

Parágrafo único. É vedado também aos estabelecimentos tipo A e tipo B temperar carnes, exceto aqueles estabelecimentos de que trata o art. 28-A do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 3.748, de 12 de julho de 1993." (NR)

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Florianópolis, 8 de janeiro de 2015.

JOÃO RAIMUNDO COLOMBO
Nelson Antônio Serpa