



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE CURITIBA

RESOLUÇÃO Nº/2010

DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS PARA O FRACIONAMENTO DE CARNES CONGELADAS PARA VENDA EM AUTOSSERVIÇO NO VAREJO E NO ATACADO E SOBRE A PROIBIÇÃO DO DESCONGELAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE CURITIBA- PR.

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DA SAÚDE, no âmbito de suas atribuições legais e estatutárias, nos termos dos artigos 15, incisos IX, e 18, incisos IV e XII, da Lei Federal nº. 8080/90 e do artigo 4, parágrafo único, da Lei Municipal 9000/96:

CONSIDERANDO a necessidade de proteção da saúde da população e do Trabalhador envolvido;

CONSIDERANDO a necessidade de atualização dos procedimentos adotados, dos materiais e métodos utilizados na rotina de trabalho;

CONSIDERANDO a responsabilidade do fabricante, do distribuidor e do comerciante quanto à qualidade e segurança dos alimentos produzidos, garantida pelo Código de Defesa do Consumidor;

CONSIDERANDO a necessidade de promover a qualidade, a segurança alimentar e as condições higiênico-sanitárias do comércio de produtos de origem animal congelados no âmbito municipal e considerando ainda:

- A Lei Municipal nº. 10168/01;
- O Decreto Municipal nº. 70/02;
- As Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego para proteção à Saúde dos trabalhadores e
 - A Nota Técnica nº. 94/2009/DSST/SIT da Secretaria de Inspeção do Trabalho / Departamento de Segurança e Saúde no Trabalho.

RESOLVE:

Artigo 1º - Aprovar a Norma Técnica com os procedimentos e técnicas para o fracionamento de carnes congeladas para venda em autosserviço no varejo e no atacado no município de Curitiba – Paraná, constante do **ANEXO I**, parte integrante da presente Resolução;

Artigo 2º - O fracionamento de carnes congeladas fica permitido somente quando adotadas todas as medidas de proteção individual e coletiva dos trabalhadores envolvidos direta e indiretamente no processo de trabalho, conforme **ANEXO I** desta Resolução.

Parágrafo único: somente poderão realizar este procedimento os estabelecimentos chancelados no Serviço de Inspeção Municipal de Curitiba..

Artigo 3º - Excetuam-se desta Norma os produtos e subprodutos de origem animal de qualquer espécie apresentados em embalagens institucionais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE CURITIBA

Artigo 4º - Fica proibido o descongelamento de qualquer produto de origem animal para comercialização a granel ou em autosserviço.

Artigo 5º - Fica proibida a comercialização à granel de produtos e subprodutos de origem animal congelados de qualquer espécie, apresentados em qualquer embalagem, inclusive as institucionais.

Artigo 6º - Para os parâmetros/critérios não previstos neste Regulamento, devem ser obedecidas as demais legislações.

Artigo 7º - A inobservância ou desobediência configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 9000, de 27 de dezembro de 1996, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Artigo 8º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DA SAÚDE, em de de 2010.

Eliane Regina da Veiga Chomatas
Secretária Municipal da Saúde de Curitiba



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE CURITIBA

ANEXO I

NORMA TÉCNICA PARA O FRACIONAMENTO DE CARNES CONGELADAS PARA COMÉRCIO EM AUTOSSERVIÇO NO VAREJO E NO ATACADO NO MUNICÍPIO DE CURITIBA – PARANÁ

1. ALCANCE

1. **Objetivo:**

Estabelecer os critérios de higiene, boas práticas de produção e de prestação de serviços a fim de garantir a qualidade, segurança alimentar, condições higiênico-sanitárias e atenção à Saúde do Trabalhador dos locais destinados ao fracionamento de Produtos de Origem Animal congelados para comercialização em autosserviço, tanto para varejo quanto para o atacado, no Município de Curitiba.

2. **Âmbito de aplicação:**

Esta norma se aplica aos estabelecimentos de carnes e derivados com autosserviço.

O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não excetua a aplicação de outras legislações que de alguma maneira venham complementá-la.

2. DEFINIÇÕES

1. **Embalagem institucional:** são as embalagens primárias com peso superior a 1 (um) quilograma, direcionadas a grandes consumidores de produtos, como cantinas, restaurantes, hotéis, hospitais e cozinhas industriais e cujo fracionamento e/ou venda no varejo não é permitido.

2. **Equipamento Conjugado de Proteção Individual:** todo equipamento composto por vários dispositivos, associados pelo fabricante, visando a proteção contra suscetíveis que possam ameaçar a segurança e saúde do trabalhador, diante de um ou mais riscos que possam ocorrer simultaneamente.

3. **Equipamento de Proteção Coletiva – EPC:** todo aquele que protege todos os trabalhadores expostos a determinado risco.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE CURITIBA

4. **Equipamento de Proteção Individual – EPI:** todo dispositivo ou produto, de uso individual do trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho
5. **Estabelecimentos de carnes e derivados com autosserviço:** destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento e embalagem na ausência do consumidor, de carnes e de seus derivados, das diversas espécies de animais de açougue, os quais são comercializados no próprio estabelecimento e expostos à venda à disposição dos clientes.
6. **Fracionamento do produto de origem animal:** operação pela qual o produto de origem animal é dividido, acondicionado e/ou embalado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.
7. **Riscos ambientais:** agentes físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e mecânicos existentes nos ambientes de trabalho que, em função de sua natureza, concentração ou intensidade e tempo de exposição, são capazes de causar danos à saúde do trabalhador.

3. EXIGÊNCIAS PARA O FUNCIONAMENTO

1. A área de manipulação destinada à execução das atividades previstas nesta Norma deverá estar climatizada a 5°C (cinco graus Celsius) e deverá atender às demais legislações pertinentes a estrutura física, equipamentos, processos e procedimentos de trabalho para a atividade econômica envolvida.
2. Para a proteção dos trabalhadores que executam trabalhos em ambientes sob temperaturas de +15°C ou mais frio, devem-se considerar os parâmetros para a máxima exposição diária permissível para pessoas adequadamente vestidas para exposição à frio, descritos na Tabela 1 da NR – 29 (subitem 29.3.15.2). Demais fatores devem ser levados em consideração para determinação do tempo de exposição como umidade, velocidade do ar, etc., por também influenciarem nas trocas térmicas;
3. O SESMT ([Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho](#)) da empresa ou equipe de medicina e segurança do trabalho de referência da empresa é responsável por descrever nos respectivos PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais) e PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) os riscos e as medidas de controle da saúde e de proteção dos trabalhadores em ambientes com baixas temperaturas, bem como os equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC) necessários para a proteção da saúde dos trabalhadores;
4. Dentre a lista de artigos relacionados à EPI, deve constar, minimamente:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE CURITIBA

- 4.1. Luva de segurança para proteção das mãos contra agentes térmicos;
- 4.2. Protetor auditivo adequado para proteção do sistema auditivo contra níveis de pressão sonora conforme estabelecido na NR - 15, anexos I e II;
- 4.3. Óculos de segurança para proteção dos olhos contra impactos de partículas volantes;
- 4.4. Capuz de segurança para proteção do crânio e pescoço contra riscos de origem térmica;
- 4.5. Vestimentas de segurança que ofereçam proteção ao tronco contra riscos de origem térmica e umidade;
- 4.6. Calçado de segurança para proteção dos pés e pernas contra agentes térmicos e umidade;
- 4.7. Meia de segurança para proteção dos pés contra baixas temperaturas;

- 4.8. Conjunto de segurança, formado por calça e blusão ou jaqueta ou paletó, para proteção do tronco e membros superiores e inferiores contra agentes térmicos;

5. A serra fita deve possuir dispositivo de segurança para a proteção contra cortes, ferimentos e amputações dos trabalhadores;

4. ROTULAGEM E INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR

1. A rotulagem deverá atender ao disposto na Legislação vigente.
2. Os produtos a que se refere a presente Norma não poderão ser armazenados e/ou expostos a venda sem possuir todas as informações de rotulagem.
3. É obrigatório incluir a expressão “Este produto foi fracionado sob condições especiais de temperatura.”
4. É obrigatório incluir a expressão “Mantenha Congelado”.
5. É obrigatório incluir a expressão “Uma vez descongelado, não recongelar”.
6. A validade dos produtos fracionados, observados os prazos de validade originais, deverá ser reduzida pelo próprio estabelecimento, devido à contaminação decorrente do processo de fracionamento.