



OPERAÇÃO CARNE SEGURA

O Papel da Vigilância Sanitária

Gabriel Santos Ferreira
Fiscal Sanitário
Vigilância Sanitária
Secretaria de Saúde de Campo Verde

Nosso objetivo hoje



Esclarecer o campo de atuação da Vigilância Sanitária (VISA).



Responder às dúvidas mais comuns de açougues e mercados.



Quem fiscaliza o quê?
O que informar na etiqueta?

A Regra de Ouro: Para Quem Você Vende?

Venda Direta ao Consumidor Final

Atividade de Varejo

Ex: Cortes de carne no balcão, espetinhos e temperados feitos e vendidos na loja para o cliente levar para casa

Fiscalização: VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Venda para Revenda

Atividade Industrial / Unidade de Beneficiamento

Ex: Produzir linguiça para vender a um restaurante

**Fiscalização: SERVIÇO DE INSPEÇÃO
(SIM, SIE ou SIF)**

DEFINIÇÕES

Venda no Varejo (Venda Direta ao Consumidor Final)

Caracteriza-se pela comercialização de produtos diretamente ao consumidor final, sem a intenção de que ele os revenda.

Revenda (Atividade Industrial)

Refere-se à atividade de processamento de produtos de origem animal, como fracionamento, tempero, montagem de espetinhos, cocção e embalagem a vácuo, com a **finalidade de venda para outros estabelecimentos** (ou seja, não para o consumo final no próprio local).

Rotulagem de Produtos Fracionados na Loja



Fracionei a carne em bifes e vou vender diretamente para o consumidor final, Preciso colocar o SIF/SIE/SIM do fabricante na minha etiqueta?

NÃO

A ANVISA considera que operações de fracionamento em estabelecimentos varejistas não estão no escopo do Decreto nº 9.013/2017 do MAPA

Então, Como Garantir a Rastreabilidade?

O que é obrigatório para a Vigilância Sanitária?



1. Identificação do seu estabelecimento na etiqueta: O CNPJ é suficiente para atender à norma, segundo a área de fiscalização da ANVISA e do MAPA.



2. Controle interno rigoroso: Mantenha as notas fiscais de compra do produto original para comprovar a origem e garantir a rastreabilidade.

ESCLARECIMENTOS DA ANVISA E DO MAPA

2. A Associação Brasileira de Supermercados - ABRAS, relata que alguns associados vêm recebendo autuações por parte dos órgãos fiscalizadores, os quais, tomando como base o inciso IV do artigo 29 da Resolução - RDC nº 727, de 2022, que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados, têm solicitado a inclusão do registro de Inspeção do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento em etiquetas para os produtos fracionados pelos estabelecimentos varejistas.

5. O artigo 29 da Resolução - RDC nº 727, de 2022, dispõe que:

"Art. 29. A declaração da identificação de origem deve conter:

I - o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

II - o endereço completo;

III - o país de origem e município;

IV - o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente; e

V - o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de alimentos importados."



ESCLARECIMENTOS DA ANVISA E DO MAPA

III. DAS RESPOSTAS ÀS SITUAÇÕES ESPECÍFICAS CONSULTADAS

1. Desossa e fracionamento de carnes por açougues/mercados:

- **Venda ao consumidor final:** Permitida, desde que realizada no varejo, com produtos previamente inspecionados. A atividade não configura industrialização e está sob fiscalização da Vigilância Sanitária local.
- **Venda para revenda:** Não é permitida sem registro em serviço de inspeção oficial (SIM, SIE ou SIF), pois caracteriza atividade industrial ou de unidade de beneficiamento.

2. Produção artesanal ou semi-industrial de espetinhos e produtos temperados:

- **Venda direta ao consumidor final:** Permitida, desde que caracterizada como preparo no varejo, com uso de produtos inspecionados, sendo fiscalizada pela Vigilância Sanitária.
- **Venda para revenda:** Exige registro em serviço oficial de inspeção, por se tratar de atividade industrial.



O que a **VISA** Fiscaliza no seu Dia a Dia?

DOCUMENTAÇÃO

- ✓ Licenciamento Sanitário (Alvará) válido;
- ✓ Notas Fiscais para comprovação de origem dos produtos;
- ✓ Registros de controle (ex: planilhas de temperatura de equipamentos).

BOAS PRÁTICAS

- ✓ Higiene de equipamentos e ambiente;
- ✓ Controle da cadeia do frio (armazenamento de congelados e resfriados);
- ✓ Prevenção de contaminação cruzada (ex: separação de diferentes tipos de carnes)

Parceria pela Carne Segura

O nosso papel é **orientar** e **fiscalizar** o comércio que vende direto para o cidadão, garantindo as regras de higiene e segurança.



O papel do comerciante é ser **guardião da qualidade**, conhecendo a **origem** dos seus produtos e **aplicando as boas práticas** todos os dias.

Segurança alimentar se constrói com diálogo e parceria - a **Vigilância Sanitária** está ao seu lado para orientar e evoluir com você.

Obrigado!

Vigilância Sanitária
visa@campoverde.mt.gov.br
(66) 99679-4854

