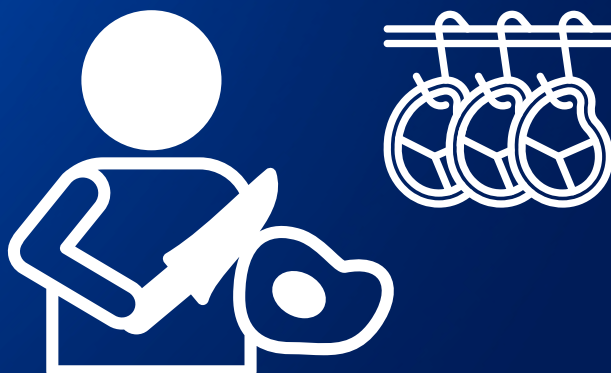


CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE AÇOUGUE

PERGUNTAS E RESPOSTAS



PROGRAMA DE APOIO TÉCNICO ÀS AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL VIA CONSÓRCIOS INTERMUNICIPAIS DE SAÚDE - REGIONAL BELO HORIZONTE ICISMEP

Este documento foi elaborado com base nas perguntas realizadas durante as duas Capacitações em Boas Práticas em Açougue para os municípios da Regional Belo Horizonte, ministrada pela Equipe de Referência Técnica em Alimentos do Programa VISA CIS BH.

Este documento não é oficial do Estado e não substitui os materiais da Resolução SES/MG 7.123/2020.

É um auxílio complementar e com caráter opinativo.

38 MUNICÍPIOS DA REGIONAL BH



- Belo Vale
- Betim
- Bonfim
- Brumadinho
- Caeté
- Confins
- Contagem
- Crucilândia
- Esmeraldas
- Florestal
- Ibirité
- Igarapé
- Itabirito
- Jaboticatubas
- Juatuba
- Lagoa Santa
- Mariana
- Mario Campos
- Mateus Leme
- Matozinhos
- Moeda
- Nova Lima
- Nova União
- Ouro Preto
- Pedro Leopoldo
- Piedade dos Geraí
- Raposos
- Ribeirão das Neves
- Rio Acima
- Rio Manso
- Sabará
- Santa Luzia
- Santana do Riacho
- São Joaquim de Bicas
- São José da Lapa
- Sarzedo
- Taquaraçu de Minas
- Vespasiano

EQUIPE DE ALIMENTOS - APOIO TÉCNICO REGIONAL BH



Bianca Cervantes
RT em Alimentos



Patrice de Oliveira
RT em Alimentos



Polyanna Costa
RT em Alimentos

PERGUNTAS E RESPOSTAS

1. Como classificar os açougues?

A classificação dos açougues é feita com base na atividade que eles exercem na prática.

Conforme dispõe a Resolução SES/MG nº 7.123/2020, art. 6º:

"Os estabelecimentos de que trata este Regulamento serão classificados por categoria, de acordo com as atividades realizadas."

Categoria A: fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço.

Categoria B: fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento, não podendo haver transformação artesanal de carnes e sistema autosserviço.

Categoria C: manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento, não podendo haver fracionamento de carcaças, desossa, transformação artesanal de carnes e sistema de autosserviço.

A classificação dos estabelecimentos deverá constar no Alvará Sanitário.

2. A resolução 7.123 pode ser aplicada para peixarias?

Utilizando a Questão 31 do Perguntas e Respostas como referência, a resolução SES/MG nº 7.123/2020 não contempla, de forma direta, o pescado e peixarias.

Entretanto, destaca-se que, embora a Resolução mencionada não seja aplicável diretamente aos estabelecimentos que comercializam pescados, atualmente não existe, no âmbito estadual ou federal, norma sanitária específica que discipline o funcionamento de peixarias e demais estabelecimentos varejistas de pescado.

Dessa forma, a utilização da Resolução SES/MG nº 7.123/2020 para fiscalização e orientação de peixarias não decorre de sua incidência direta sobre essa atividade, mas de sua aplicação por analogia, em razão da inexistência de regulamentação específica para o setor.

3. Pode ser vendido salsicha a granel? Retirando da embalagem original.

Sim, o Art. 13 da Resolução estabelece que "quando houver fracionamento de produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, com orientação do fabricante, o produto pode ser fracionado para venda em balcão.

Deverão ser respeitadas as condições de conservação e validade após aberto descritas na rotulagem e ser acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel".

Além disso de acordo com a resolução SES/MG N.º 7123/20, Art. 14: "Os produtos fracionados expostos à venda à granel em balcão frigorífico

de atendimento deverão ser identificados com, minimamente, nome do produto, nome do fabricante, marca, lote e validade, arquivando-se original ou cópia da nota fiscal que permita seu rastreamento”.

4. Quais informações devem conter as carnes dispostas no balcão?

De acordo com Art. 13-Resolução SES/MG nº 7.123/2020: “Quando houver fracionamento de produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, deverão ser respeitadas as condições de conservação e validade descritas na rotulagem e ser acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel.”

Desta forma os produtos expostos à venda à granel em balcão frigorífico de atendimento deverá ser identificados com, minimamente, nome do produto, nome do fabricante, marca, lote e validade, arquivando-se original ou cópia da nota fiscal que permita seu rastreamento (Art. 14-Resolução SES/MG nº 7.123/2020)

Ressaltando que para produtos submetidos a descongelamento, orienta-se: “O descongelamento técnico é permitido nos açougues desde que realizado em condições adequadas, o produto seja mantido sob refrigeração e o consumidor seja informado de que se trata de um produto descongelado que não pode ser recongelado” (Paragrafo único - da referida lei).

5. As carnes embaladas a vácuo podem ser pré embaladas, mesmo que não passem por nenhum processo que caracterize produto artesanal, apenas o corte?

Este produto se enquadra no autosserviço e “a norma não estabelece qual deve ser a forma de embalagem dos produtos, portanto, o estabelecimento poderá utilizar aquela que melhor lhe for conveniente, desde que sejam observados os requisitos de Boas Práticas para o comércio varejista de carnes e atenda as exigências legais da ANVISA”, conforme descrito no artigo 75 da Resolução SES/MG nº 7.123/2020.

Além da atenção quanto ao tipo de embalagem utilizada, o produto deverá conter as informações de rotulagem conforme legislação vigente.

6. Que tipo de rotulagem deve conter as carnes pré embaladas?

De acordo com a RDC nº 727/2022, Art. 7º, os produtos embalados na ausência do consumidor e fracionados e comercializados no próprio estabelecimento, devem conter:

- I- denominação de venda;
- VII- rotulagem nutricional - voluntária, de acordo com Anexo I, IN nº 75/2020;
- VIII- conteúdo líquido;
- IX- identificação da origem;
- X- identificação do lote;
- XI- prazo de validade;

XII- instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário; e

XIII- outras informações exigidas por normas específicas.

Não é necessária lista de ingredientes para alimentos com um único ingrediente.

A validade utilizada deverá ser informada pelo fabricante, este devidamente inspecionado pelo órgão da agricultura, com data de validade após aberto e o estabelecimento não poderá definir prazo superior ao indicado. Caso opte por estabelecer prazo inferior, deverá justificar tecnicamente os critérios adotados.

Na ausência de orientação clara do fabricante sobre validade após abertura ou fracionamento, o estabelecimento deverá possuir procedimento operacional padronizado (POP) ou documento técnico que descreva os critérios utilizados para definição do prazo de validade, considerando aspectos como temperatura de conservação, forma de manipulação, tipo de embalagem e segurança do alimento.

7. O Art. 13 da resolução permite o fracionamento de produto industrializado, enquanto o Art. 15 o proíbe. Qual seria o correto?

Os dois artigos estão corretos, porém tratam de situações diferentes.

O Art. 13 refere-se aos produtos cárneos industrializados que podem ser fracionados e comercializados a granel, desde que não haja na rotulagem qualquer advertência proibindo o fracionamento. Como exemplo, embalagens de asa de frango de 5 kg, que podem ser abertas para venda fracionada conforme a quantidade solicitada pelo consumidor.

Sendo que o Art. 15 trata dos produtos que devem ser comercializados exclusivamente na embalagem original, não sendo permitido o fracionamento ou a venda a granel. Como exemplo, embalagens de linguiça destinadas à venda, que não podem ser abertas para comercialização fracionada.

8. Na prática, como a classificação impacta na inspeção?

Na prática, a classificação funciona como o parâmetro que o fiscal utilizará para confrontar as atividades realizadas com o que a estrutura física e documentação disponível.

Conforme a classificação (A, B ou C), são definidas as atividades permitidas e o respectivo risco sanitário. Desta forma alguns itens do checklist poderão ou não ser aplicáveis e, quando aplicáveis, tornam-se mais rigorosos de acordo com a categoria do estabelecimento.

Durante a inspeção, será verificado se as atividades executadas estão compatíveis com a classificação do estabelecimento. Havendo divergência, o fiscal poderá orientar a adequação das atividades ou realizar o reenquadramento da categoria, conforme previsto na resolução.

Como exemplo, pode-se citar um açougue classificado como Classe B que pretenda realizar produção artesanal sem possuir a estrutura, e os requisitos exigidos para estabelecimentos Categoria A.

9. Considerando que açougue não pode fazer alimentação (restaurante), nos casos onde os supermercados assam carnes para venda. O que proceder?

Para o caso das duas atividades no mesmo estabelecimento, a parte de "assar carnes", assim como venda de espetinhos assados, frango assado (atividades comumente encontradas), a legislação aplicada é a RDC nº 216/2002 para Serviços de Alimentação; sendo mantida a Resolução SES/MG nº 7.123/2020 para as atividades de Açougue.

As atividades devem ser fiscalizadas de forma separadas e avaliados os riscos onde ocorrerem procedimentos no mesmo ambiente.

Os CNAEs do regulado também devem estar corretamente enquadrados para cada atividade realizada.

10. Restaurantes podem comprar carne de açougue e apresentar apenas a nota fiscal como rastreabilidade? O que o açougue deve fornecer para esses estabelecimentos? Como comprovar que a carne possui o selo de inspeção nesse caso?

Sim, mas não é suficiente sozinha em todos os casos. A nota fiscal é o documento básico de rastreabilidade, pois comprova: origem do produto, fornecedor, data da compra, tipo de carne. Ela atende ao requisito mínimo de rastreabilidade, porém, não comprova, por si só, que a carne tem inspeção sanitária.

Além da nota fiscal, o ideal (e esperado na fiscalização) é que o produto venha com: Identificação de origem, nome do estabelecimento produtor, CNPJ/registro.

A carne deve ter sido proveniente de estabelecimento com:

Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal

Rotulagem ou identificação no produto, mesmo após fracionamento no açougue, deve existir:

- etiqueta ou
- identificação no lote Com:
- número do lote
- data de manipulação
- origem da carne

Cabe ressaltar que caso o restaurante compre itens de produção artesanal do açougue, estes itens não podem estar congelados e pré embalados, devendo ser embalados no momento do pedido, sua produção ser das últimas 24 horas, no máximo, e conter as informações necessárias conforme legislação para manter a rastreabilidade; assim como o restaurante deve se atentar nos documentos válidos do açougue, como alvará sanitário válido contendo a categoria do açougue.

11. No artigo 91º da 7123/20 fala que pode adicionar condimento de origem vegetal. Cebolinha in natura pode ser adicionada?

No Art. 3º - Definições é descrito:

XII – condimentos: produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo,

empregados nos alimentos com a finalidade de modificar ou exaltar o seu sabor e aroma, sem a adição de aditivos ou ingredientes com finalidades diferentes.

Dessa forma, o tempero cebolinha é enquadrado como um condimento de origem vegetal que não agrega valor nutritivo e amplamente utilizado na culinária como erva aromática.

Alertamos sobre possíveis alterações sensoriais que ocorrem devido à degradação de vegetais in natura; verificar viabilidade do uso e possível comprometimento da segurança do alimento.

12. No artigo 92º fala que não pode adicionar sal de cura (nitrito e nitrato). O tempero chamado "conamix linguça caseira" não pode ser adicionado?

Encontramos variedades do ingrediente composto denominado "Conamix", porém todos possuem a seguinte base em comum nos ingredientes: antioxidantes e conservadores nitrito de sódio e nitrato de sódio.

Verificando que são encontrados ingredientes não autorizados para uso nos produtos de transformação artesanal e, dentre eles, dois expressamente proibidos no Art. 92 da resolução, seu uso não é permitido.

13. A norma é pouco específica em relação ao autosserviço. Poderiam detalhar quais as exigências para realizar essa atividade, no caso de açougues que não fazem transformação artesanal, ou até daqueles que nem mesmo realizam desossa.

O autosserviço é autorizado somente nos açougues Categoria A, e essa categoria tem como requisito área climatizada para as atividades que contemplam.

Apesar do autosserviço não citar expressamente essa recomendação, a atividade é uma etapa a mais de manipulação e risco de contaminação. "(...)Por esse motivo, somente foi permitida para açougues classificados como A, que devem possuir área climatizada." (Questão 40, Perguntas e Respostas)

Referente à rotulagem do autosserviço, segue recomendações apontadas na questão 6 e de acordo com a legislação vigente.

14. Como se daria o controle de recebimento dos produtos, citado na parte de vedação?

Conforme previsto no Art. 10 da Resolução SES/MG nº 7.123/2020 "Somente será tolerada a permanência de carnes in natura fora de refrigeração durante o tempo estritamente necessário ao recebimento, devendo ser colocadas imediatamente nos equipamentos de refrigeração".

No ato do recebimento de carnes, deve-se realizar a aferição da temperatura dos produtos, garantindo que estejam dentro dos padrões

estabelecidos para conservação (refrigerados até 5 °C e congelados preferencialmente a -18 °C), ou de acordo com as informações do fornecedor.

Alem disso, o Art. 72 da mesma resolução estabelece que – “As carnes, carcaças e produtos industrializados deverão ser avaliadas no momento da recepção considerando-se os critérios previamente definidos pelo estabelecimento.”

Dessa forma, devem ser verificadas as condições higiênico-sanitárias dos produtos, incluindo integridade das embalagens, aspecto, coloração e odor característicos, bem como as condições de higiene e conservação do transporte utilizado.

Após a conferência, as carnes devem ser armazenadas imediatamente sob condições adequadas de refrigeração ou congelamento, evitando sua permanência em temperatura ambiente, a fim de prevenir a quebra da cadeia de frio e minimizar riscos à segurança dos alimentos.

15. Poderiam exemplificar esses condimentos de origem vegetal?

Podemos usar como complemento à Resolução nº 7.123/2018, para definição desses condimentos e especiarias, a resolução RDC nº 716, de 1º julho de 2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos, que define especiaria como:

- especiaria: produto constituído de partes de uma ou mais espécies vegetais tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

A mesma legislação citada, traz informações mais detalhadas de quais itens são considerados Especiarias, Condimentos e Temperos no Anexo II da Instrução Normativa - IN nº 159/2022 e, como complemento, a IN nº 262/2023 e IN nº 419/2025.

16. Devo exigir o manual de boas práticas e POPs para toda e qualquer categoria de açougue? Ou para apenas o de classe A?

Os documentos mencionados na Seção VI não dispensa açougues de risco baixo de apresentá-los. Sendo assim, a mesma documentação é exigida para as três categorias.

O único documento que será exclusivo para Açougue Categoria A são as fichas técnicas de produtos de transformação artesanal (Art. 79 - item VI). Demais documentos, Manual de Boas Práticas e POPs, deverão ser solicitados a todos estabelecimentos.

17. O RT pode ser um açougueiro? Há algum tipo de registro desse profissional?

Sim. A Resolução SES/MG nº 7.123/2020 determina que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser devidamente capacitado, mas não estipula necessidade de formação superior, podendo ser o açougueiro.

A exigência é que o responsável seja capacitado por um profissional de nível superior, cuja grade curricular do curso de graduação, ou cursos

complementares à graduação, e contemple as matérias relativas aos tópicos:

- I – Contaminantes alimentares;
- II – Doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
- III – Manipulação higiênica dos alimentos;
- IV – Boas Práticas;
- V – Embalagem e rotulagem.

Como não é exigido que o responsável pela manipulação tenha curso de nível superior, não haverá registro desse profissional e enquadramento em conselho de classe. O documento que deverá ser apresentado na fiscalização é o certificado de capacitação com os tópicos listados acima.

18. Como é determinado o prazo de validade dos produtos cárneos de transformação artesanal?

Conforme Resolução nº 7.123/2020, art. 84, só configura produto de transformação artesanal aquele preparado e vendido no prazo de 24 horas. Entretanto o prazo de venda não é a mesma coisa do prazo de validade, podendo esta ser maior que 24 horas.

Ressalta-se que a “determinação desse prazo deve ser realizada para todos os alimentos, com exceção daqueles que estão dispensados da obrigatoriedade de declarar essa informação no rótulo, conforme” a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 727/2022.

De acordo com o Guia para determinação de prazo de validade de alimentos Guia nº 16/2018 – versão 3, a Anvisa não estipula prazo de validade para os alimentos, uma vez que o fabricante é o responsável pela garantia da segurança e manutenção das características dos seus produtos dentro do prazo de vida útil declarado nos rótulos. Além disso, a validade tem relação direta com as práticas produtivas podendo, inclusive, variar entre produtos com mesma composição e classificação, segundo o padrão de identidade e qualidade.

É importante que os comércios que realizam produção artesanal possuam justificativa documentada sobre a metodologia utilizada para determinação da data de validade dos produtos e registros que subsidiem essa definição, tais como avaliações técnicas, estudos de estabilidade e laudos de ensaios laboratoriais.

19. Quais documentos devem ser solicitados ao prestador de serviço de controle de pragas?

Ressalta-se que os documentos listados abaixo são aplicáveis aos estabelecimentos que necessitem realizar controle químico de pragas, considerando que sua execução não é obrigatória e deve ocorrer conforme a necessidade identificada.

Conforme previsto no Art. 79 da Resolução SES/MG 7.123/2020, recomenda-se solicitar os seguintes documentos.

1. Regularização da Empresa: Comprovante de registro nos órgãos competentes e cópias das licenças sanitária e ambiental (dentro da validade).
2. Relatório Preventivo: Documento detalhando as medidas preventivas necessárias, considerando a estrutura e as atividades do seu estabelecimento.
3. Comprovante de Execução (Ordem de Serviço): Deve conter:
 - a. Identificação completa: Dados das duas empresas (CNPJ, endereço, contatos).
 - b. Detalhes do serviço: Pragas-alvo, mapeamento de iscas e armadilhas.
 - c. Dados dos produtos (Saneantes): Nome, ingrediente ativo, registro na ANVISA e informações toxicológicas (grupo químico, antídoto e tratamento médico).
 - d. Instruções de segurança: Procedimentos antes e depois da aplicação para evitar contaminação de alimentos e intoxicação de pessoas.

20. Sobre o moedor de carne, a limpeza deve ser diária?

De acordo com o Art. 54, o moedor de carnes deve ser desmontado para higienização adequada pelo menos uma vez ao dia.

Dessa forma, o mínimo é a limpeza uma vez ao dia, mas cabe a avaliação das condições em que se encontra o equipamento a cada uso, e se o acúmulo de resíduos entre um uso e outro até o final do expediente não é considerado um risco de contaminação da carne que passará por ele; além da contaminação que possa comprometer a segurança do alimento, existe a contaminação cruzada entre diferentes cortes e tipos de carne, comprometendo o produto final que o consumidor está adquirindo.

21. Qual a validade do certificado de capacitação do responsável pelo açougue?

Pela legislação, não é estipulada a validade do certificado de capacitação do responsável.

Pode ocorrer do profissional que ministrar a capacitação colocar validade no certificado, mas não é informação obrigatória.

O importante é que no Manual de Boas Práticas e respectivo POP de Manipuladores, contemple informações sobre a capacitação e o período de renovação estipulado pelo estabelecimento.

Conforme o Art.16 §1º – A capacitação de que trata o caput deste artigo deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes, devendo contemplar os seguintes tópicos:

- I – contaminantes alimentares;
- II – doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
- III – manipulação higiênica dos alimentos;
- IV – Boas Práticas; e
- V – embalagem e rotulagem.

§2º – A capacitação deverá ser ministrada por profissional de nível superior, cuja grade curricular do curso de graduação, ou cursos complementares à graduação, contemple as matérias relativas aos tópicos elencados no parágrafo anterior.

Art. 17 – O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá apresentar certificados comprobatórios da capacitação à autoridade sanitária quando solicitado.

22. Relação entre Classificação de Risco x Categoria do açougue

De acordo com a Resolução SES/MG nº 10.601/2025:

CNAE 4722-9/01 - Comércio varejista de carnes - açougues

- Se houver TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL DE CARNES - Risco III
- Se não houver TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL, Risco II

Se houver autosserviço, e não houver transformação artesanal, o estabelecimento será de Risco II, e manterá a Categoria A na classificação da Resolução SES/MG nº 7.123/2020. Categoria B e C, risco II também.

O enquadramento de Risco Sanitário não irá alterar a categoria do açougue.

23. Carnes sem procedência, como dar andamento no alvará sanitário?

De acordo com a Resolução SES/MG nº 7.123/2020, carnes sem procedência comprovada impedem a regularização sanitária do estabelecimento e podem gerar autuação, apreensão de produtos e até indeferimento ou cassação do alvará sanitário e demais sanções administrativas previstas em código sanitário.

A resolução exige que toda carne comercializada seja oriunda de abate inspecionado pelos órgãos oficiais da agricultura e que o estabelecimento mantenha documentação comprobatória

Na prática, para prosseguir com licenciamento sanitário será necessário:

- interromper de imediato a comercialização de carne sem procedência
- apresentar notas fiscais válidas;
- comprovar fornecedores regularizados;
- adequar as boas práticas sanitárias;
- acompanhar mediante determinação de prazos o cumprimento das exigências aplicadas até o saneamento das mesmas e conclusão do processo de licenciamento.

O fundamento principal está no art. 5º e no art. 79 da resolução, que permitem apenas comercialização de carne inspecionada e exigem notas fiscais e cadastro de fornecedores.

24. Bife batido é a mesma coisa que carne em bifes no autosserviço? Bife fatiado pode?

Bife batido é o bife que passa por golpes ou passa pelo equipamento de amassar carne. Esse processo quebra as fibras, tornando a carne macia e fina.

A carne em bifes apenas é realizado o corte.

Os produtos não são os mesmos; no bife batido, por conta do processo físico que sofre, a carne perde algumas de suas características, dificultando a identificação do corte.

Para garantir que o consumidor está adquirindo o corte escolhido, o bife batido só pode ser feito mediante pedido; a carne em bifes, sem nenhum outro processo que a descaracterize, pode estar no autosserviço ou a granel no balcão refrigerado, previamente ao pedido do consumidor.

25. Como tratar açougue que faz venda de espetinhos?

O açougue que realiza a transformação artesanal de espetinhos crus, deve ser enquadrado na Categoria A, e a produção feita para venda em 24 horas.

A venda deve ser no balcão, a granel, com o produto refrigerado e em recipiente adequado, identificado com as informações:

- I - produto de transformação artesanal;
- II - nome do estabelecimento;
- III - nome do produto;
- IV - data de fabricação;
- V - data de validade;
- VI - modo de conservação; e
- VII - lista de ingredientes.

Referente à venda de espetinhos assados, o local será fiscalizado também como Serviço de Alimentação, devendo ser aplicada a RDC nº 216/2002, e registrados os CNAEs correspondentes às atividades desenvolvidas.

26. Qual a diferença entre produtos de transformação artesanal e produtos de autosserviço?

De acordo com a definição da Resolução SES/MG nº 7.123/2020, Art. 3º:

IV - autosserviço: seção onde os produtos são comercializados em bandejas expostas em gôndolas, de modo que o próprio consumidor tenha acesso, geralmente escolhendo e transportando a um terminal para pagamento. Os produtos devem ser identificados e rotulados, conforme as normas sanitárias vigentes;

XXXVIII - transformação artesanal de carnes: processo de preparação, transformação e adição de condimentos e especiarias em carnes in natura resfriadas com atenção direta e específica dos responsáveis pela manipulação, ficando permitido o uso de corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos. O produto final poderá ser carne preparada, transformada e/ou temperada.

Os produtos de autosserviço não são adicionados de ingredientes e podem ser oferecidos na forma que são consumidos: carnes cortadas em bife, em cubos, em iscas, além de peças, como aquelas de lombo, lagarto, e os produtos industrializados fracionados, como coxas de frango etc.

Ambas atividades só estão autorizadas para Açougue Categoria A.

DOCUMENTOS DE ORGÃOS OFICIAIS

Links clicáveis 

Açougue:

[Resolução SES/MG nº 7123/2020 - Divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.](#)

[Perguntas e Respostas - Resolução SES/MG nº 7.123/2020 - Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais](#)

[Roteiro de Inspeção - Açougue](#)

Validade de Alimentos:

[Guia para determinação de prazo de validade de alimentos](#)

Materiais em Contato com Alimentos:

[RDC Nº 91/2001 - Aprovar o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.](#)

[RDC nº 56/2012 - Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.](#)

[RDC ANVISA Nº 961/2025 - Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 56/2012.](#)

[RDC nº 326/2019 - Regulamento Técnico sobre a Lista Positiva de Aditivos para Elaboração de Materiais Plásticos e Revestimentos Poliméricos destinados a entrar em contato com Alimentos](#)

[RDC ANVISA nº 963/2025 - Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 326/2019.](#)

Condimentos e Especiarias:

[RDC ANVISA nº 716/2022 - Dispõe sobre os requisitos sanitários do café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos](#)

[IN ANVISA nº 159/2022 - Estabelece as listas das partes de espécies vegetais autorizadas para o preparo de chás e para o uso como especiarias.](#)

[IN ANVISA nº 262/2023 - Altera a Instrução Normativa - IN nº 159/2022](#)

[IN ANVISA nº 419/2025 - Altera a Instrução Normativa - IN nº 159/2022](#)

ANEXO II
**LISTA DAS PARTES DE ESPÉCIES VEGETAIS AUTORIZADAS
PARA USO COMO ESPECIARIAS**

NOME COMUM DA ESPÉCIE VEGETAL	PARTE DO VEGETAL AUTORIZADA	NOME CIENTÍFICO DA ESPÉCIE VEGETAL
Açafrão	estigmas florais	Crocus sativus L.
Aipo marrom e verde	talos, folhas e sementes	Apium graveolens L.
Alcaçuz	raízes	Glycyrrhiza glabra L.
Alcaparra	botões florais	Capparis spinosa L.
Alecrim	folhas e talos	Rosmarinus officinalis L.
Alho	bulbos	Allium sativum L.
Alho poró	folhas e talos	Allium porrum L.
Anis estrelado	frutos	Illicium verum Hook.
Baunilha	frutos	Vanilla planifolia Jacks.
Canela-da-china	cascas	Cinnamomum cassia Ness ex Blume
Canela-da-Indonésia (Incluído pela Instrução Normativa - IN nº 262, de 26/10/2023)	cascas	Cinnamomum burmannii
Canela-do-ceilão	cascas	Cinnamomum zeylanicum Ness
Cardamomo	sementes	Elettaria cardamomum L.
Cebola	bulbos	Allium cepa L.
Cebolinha verde	folhas e talos	Allium schoenoprasum L.
Cerofólio	folhas e frutos	Anthriscus cerofolium (L.) Hoffm.
Coentro	talos, folhas e frutos	Coriandrum sativum L.

Cominho	frutos	Cuminum cyminum L.
Cravo-da-índia	botões florais	Caryophyllus aromaticus L. ou Eugenia caryophyllata Thumb
Cúrcuma	rizomas	Curcuma longa L. e Curcuma domestica Valenton
Curry	folhas	Murraya koenigii (L.) Spreng
Endro ou aneto ou dill	frutos, folhas e talos	Anethum graveolens L.
Erva-doce ou anis ou anis doce	frutos	Pimpinella anisum L.
Estragão	folhas e talos	Artemisia dracunculus L.
Feno-grego	sementes	Trigonella foenum-graecum L.
Funcho	folhas e talos	Foeniculum vulgare Mill.
Gengibre	rizomas	Zingiber officinale Roscoe
Gergelim	sementes	Sesamum indicum L.
Hortelã ou hortelã-pimenta	folhas e talos	Mentha piperita L.
Kümmel ou alcaravia	sementes	Carum carvi L.
Lavanda	folhas e flores	Lavandula dentata, L. angustifolia, L. stoechas stoechas, L. stoechas pendunculata e L. multifida, com suas respectivas variedades
Louro	folhas	Laurus nobilis L.
Manjerição ou alfavaca ou basilico	folhas e talos	Ocimum basilicum L.
Manjerona	folhas e talos	Majorana hortensis Moench. ou Origanum majorana L.
Menta ou menta doce ou hortelã-doce	folhas e talos	Mentha arvensis L.
Mostarda-branca	sementes	Sinapsis alba L. ou Brassica alba Rabenth
Mostarda-preta	sementes	Brassica nigra (L.) Koch ou Sinapis nigra L.

Mostarda amarela ou parda	sementes	Brassica hirta Moench. ou Brassica juncea L.
Noz-moscada ou macis	sementes e arilos	Myristica fragrans Houtt
Orégano chileno	folhas e talos	Origanum vulgare L.
Orégano mexicano	folhas e talos	Lippia graveolens Kunth
Papoula	sementes	Papaver somniferum L.
Páprica doce (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum annuum L. var. annuum (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)
Pimenta-branca, preta, verde ou pimenta-do reino	frutos	Piper nigrum L.
Pimenta dedo-de-moça, pimenta chifre-de-veado, pimenta unha-de-velha (Incluído pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum baccatum L. var. umbilicatum
Pimenta-de-caiena, pimenta caiena, pimenta cayenne (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum annuum L. var. annuum (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)
Pimenta-de-cheiro, pimenta bode, pimenta cumari-do-Pará, pimenta habanero, pimenta murupi, pimenta biquinho, pimenta olho-de-peixe, pimenta peão (Incluído pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum chinense Jacq.
Pimenta malagueta, pimenta malaguetão, pimenta malaguetinha, pimenta tabasco, pimenta esporão-de-galo, pimenta malagueta doce (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum frutescens L. (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)

Pimenta calabresa (Incluído pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum annuum L. var. annuum Capsicum baccatum L. var. umbilicatum
Pimenta cambuci, pimenta chapéu-de-frade, pimenta cabeça-de-frade, pimenta chapéu-de-bispo, pimenta chapéu, pimenta chapéu-de-padre (Incluído pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum baccatum L. var. umbilicatum (Vell.) Hunz. & Barboza
Pimenta cumari, pimenta comarim, pimenta cumari verdadeira, pimenta comari, pimenta passarinho (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum baccatum L. var. baccatum Capsicum rabenii (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)
Pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo, pimenta doce, pimenta americana (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum annuum L. var. annuum (Redação dada pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)
Pimenta jalapeño, pimenta serrano (Incluído pela Instrução Normativa Anvisa nº 419, de 18/12/2025)	frutos	Capsicum annuum L. var. annuum
Pimenta-da-jamaica	frutos	Pimenta officinalis Lindl. ou Pimenta dioica (L.) Merr.
Pimenta rosa	frutos	Schinus terebinthifolius Raddi
Raiz forte	folhas e raízes	Armoracia rusticana P. Gaertn
Salsa	folhas e talos	Petroselinum sativum Hoffm. ou Petroselinum crispum (Mill.) Nyman.
Sálvia	folhas	Salvia officinalis L.
Segurelha	folhas e talos	Satureja hortensis L.
Tomate	frutos	Lycopersicum esculentum L.
Tomilho	folhas e talos	Thymus vulgaris L.

Urucum	sementes	Bixa orellana L.
Zimbro	folhas e frutos	Juniperus communis L.

**PROGRAMA DE APOIO
TÉCNICO ÀS AÇÕES DE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA
MUNICIPAL VIA
CONSÓRCIOS
INTERMUNICIPAIS DE
SAÚDE**



REGIONAL BELO HORIZONTE



31 9 7354-0036



www.icismep.mg.gov.br



coordenacaovisacis.bh@icismep.mg.gov.br



@icismep



Rua Primeiro de Maio nº 561, Centro, Igarapé/MG CEP: 32.510-028