

BOAS PRÁTICAS NO COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES



No dia 27 de maio de 2020 foi publicado o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes do Estado de Minas Gerais. Os estabelecimentos que devem seguir o regulamento são os de categoria A, B e C.

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

Sendo assim é essencial, seguir as seguintes orientações:

- Possuir o Alvará Sanitário com sua respectiva classificação;
- Comercializar carnes de animais de abate já inspecionadas pelos órgãos oficiais da agricultura;
- Possuir instalações, móveis, equipamentos e utensílios compatíveis com as atividades realizadas;
- Acondicionar os produtos sob refrigeração e garantir o controle de temperatura dos equipamentos, medindo e registrando as temperaturas diariamente;
- Possuir uma área climatizada para os estabelecimentos categoria A e B;
- Armazenar os produtos respeitando a sua conservação, validade e o recipiente adequado para a exposição à venda a granel;
- Moer as carnes somente na presença do consumidor;
- Descongelar as carnes sob refrigeração e informar ao consumidor sobre o produto

descongelado não podendo este ser recongelado;

- Identificar os produtos fracionados expostos à venda a granel com no mínimo, nome do produto, nome do fabricante, marca, lote e validade, arquivando a cópia da nota fiscal para facilitar o seu rastreamento;
- Capacitar os manipuladores e os seus substitutos sobre, os contaminantes alimentares, microbiologia da carne e doenças transmitidas pelos alimentos, manipulação higiênica dos alimentos, Boas Práticas e embalagem e rotulagem;
- Higienizar a área de manipulação fora dos momentos de produção;
- Desmontar os equipamentos que apresentam superfícies não visíveis e/ ou com contornos que possam acumular resíduos de alimentos e realizar a sua higienização adequada no **MÍNIMO** uma vez ao dia;
- Orientar aos colaboradores a possuir bons hábitos higiênicos. Trocando diariamente os uniformes, protegendo adequadamente os cabelos e retirando todos os adornos, esmalte ou base, barbas e bigodes;
- Possuir uma empresa idônea responsável pelo controle de pragas.

Mantenha-se informado e capacite os colaboradores para garantir a qualidade do serviço oferecido e a satisfação de seus clientes.



REFERÊNCIA