

## 12.6 ESTABELECEMENTOS ATACADISTAS E VAREJISTAS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

CLASSIFICAM-SE EM:	CARGA HORÁRIA MÍNIMA:
MINIMERCADOS	03 (TRÊS) HORAS SEMANAIS/LOJA
SUPERMERCADO	06 (SEIS) HORAS SEMANAIS/LOJA
HIPERMERCADO	12 (DOZE) HORAS SEMANAIS/LOJA

Os Estabelecimentos atacadistas e varejistas de alimentos de origem animal, são definidos como: estabelecimentos com importação, fracionamento, manipulação, armazenamento, distribuição, transporte e comercialização de alimentos de origem animal e seus subprodutos, tais como supermercados, atacadistas de alimentos e outros.

Cabe ao profissional Responsável Técnico (RT) à implantação e o monitoramento dos programas de autocontrole da qualidade e segurança dos produtos elaborados e/ou comercializados no estabelecimento, devendo prestar orientações quanto:

- a) à seleção de fornecedores devidamente regularizados nos órgãos oficiais e que pratiquem, no mínimo, as boas práticas agrícolas e/ou de fabricação e manipulação de alimentos;
- b) à aquisição de produtos, insumos e embalagens, aprovados e/ou registrados nos órgãos competentes;
- c) à adequação dos procedimentos de recebimento, armazenamento, manipulação, preparação, distribuição e transporte dos produtos com especial atenção às câmaras frigoríficas, às geladeiras e aos balcões frigoríficos;
- d) à saúde e à higiene pessoal e operacional dos funcionários;
- e) à higiene ambiental, de utensílios, maquinário, equipamentos, móveis e respectivos procedimentos de higienização;
- f) à qualidade e quantidade da água utilizada e ao destino das águas servidas;
- g) ao adequado destino dos resíduos sólidos e líquidos;
- h) ao controle de vetores e pragas, integrado às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;
- i) ao controle de qualidade dos produtos produzidos e/ou comercializados no estabelecimento;
- j) à rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto;

k) à adequação higiênico-sanitária das instalações, utensílios, maquinário e equipamentos.

Cabe também ao profissional Responsável Técnico (RT):

a) capacitar continuamente o pessoal envolvido em todas as operações realizadas no estabelecimento, com objetivo de fornecer as informações necessárias ao bom desempenho de suas funções e a manutenção do funcionamento dos sistemas de autocontrole de qualidade e segurança dos produtos;

b) acompanhar, sempre que possível, as inspeções higiênico-sanitárias oficiais, prestando esclarecimentos sobre o processo de produção, fórmulas e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;

c) garantir a adequada destinação dos produtos condenados, conforme determinação do serviço oficial de inspeção;

d) elaborar, implantar e atualizar as ferramentas que compõem os sistemas de autocontrole da qualidade e segurança, como o manual de boas práticas de fabricação, procedimentos operacionais padronizados, análise de perigos e pontos críticos de controle e/ou outros exigidos pela legislação que rege a atividade;

e) conhecer em profundidade os aspectos técnicos e legais a que estão sujeitos os estabelecimentos e produtos, especialmente os regulamentos e normas específicas do ramo da atividade exercida;

f) manter-se atualizado quanto à legislação pertinente;

g) notificar as autoridades sanitárias quando das ocorrências de interesse da saúde pública;

h) notificar as autoridades dos órgãos ambientais das ocorrências de impactos ao meio ambiente.