

- SAP, conforme Decreto Estadual nº 781/782/2012, de 25.01.2012. **Estagiário: ADRIAN FILIPPE KUHN DE MELO**; Termo de Compromisso nº 001; Data da Rescisão: 18/12/2023. Cod. Mat.: 963075

Extrato de Rescisão de Termo de Compromisso do Programa “Novos Valores”, referente ao projeto atividade 0000.00000000.000 da Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa - SAP, conforme Decreto Estadual nº 781/782/2012, de 25.01.2012. **Estagiário: PALOMA PAIM CHAVES**; Termo de Compromisso nº 043; Data da Rescisão: 20/12/2023. Cod. Mat.: 963076

Extrato de Rescisão de Termo de Compromisso do Programa “Novos Valores”, referente ao projeto atividade 0000.00000000.000 da Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa - SAP, conforme Decreto Estadual nº 781/782/2012, de 25.01.2012. **Estagiário: MIRELA DE CASTRO**; Termo de Compromisso nº 044; Data da Rescisão: 20/12/2023. Cod. Mat.: 963077

Extrato de Rescisão de Termo de Compromisso do Programa “Novos Valores”, referente ao projeto atividade 0000.00000000.000 da Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa - SAP, conforme Decreto Estadual nº 781/782/2012, de 25.01.2012. **Estagiário: RAFAELLA HUBLER DA SILVA**; Termo de Compromisso nº 155; Data da Rescisão: 05/12/2023. Cod. Mat.: 963079

Extrato de Rescisão de Termo de Compromisso do Programa “Novos Valores”, referente ao projeto atividade 0000.00000000.000 da Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa - SAP, conforme Decreto Estadual nº 781/782/2012, de 25.01.2012. **Estagiário: ALYNE LEANDRO CARDOSO**; Termo de Compromisso nº 040; Data da Rescisão: 23/12/2023. Cod. Mat.: 963080

Extrato de Termo de Compromisso do Programa “Novos Valores”, referente ao projeto atividade 0000.00000000.000 da Secretaria de Estado da Administração Prisional e Socioeducativa - SAP, conforme Decreto Estadual nº 781/782/2012, de 25.01.2012. **Estagiários: 1. KELI CRISTINA ZATTERA**; Termo de Compromisso nº 09; Início: 14/12/2023; Valor: 500,00; Lotação: Presídio Regional de Xanxerê Cod. Mat.: 963082

AGRICULTURA

PORTARIA CONJUNTA nº 56 de 21 de dezembro de 2023.

A **Secretaria de Estado da Saúde** em conjunto com o **Secretário de Estado da Agricultura** de Santa Catarina, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo item III, do art. 74 da Constituição do Estado de Santa Catarina e item I do art. 3º, da Lei Estadual nº 8.245, de 18 de abril de 1991, e das prerrogativas e poderes conferidos pelo Decreto Estadual nº 4.151, de 07 de novembro de 1989, **Considerando** que a fiscalização de produtos de origem animal é compartilhada entre os órgãos da saúde e agricultura, conforme a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, em seu art. 4º alínea “d”, na qual trata que é competência dos órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios a fiscalização de produtos de origem animal nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas; **Considerando** a premência de nortear de maneira clara e objetiva todos os segmentos envolvidos no comércio varejista dos produtos de origem animal, entrepostos em supermercados e similares, bem como os responsáveis pela fiscalização e inspeção sanitária nos referidos estabelecimentos; **Considerando** a necessidade de atualização da legislação sanitária, com enfoque nas ações de controle sanitário na área de alimentos e de produtos de origem animal comercializados pelos referidos estabelecimentos, visando garantir as condições higiênicas-sanitárias, a prevenção de danos e proteção à saúde da população; **Considerando** a necessidade de especificar requisitos sobre fiambreria e o fracionamento de produtos de origem animal como carnes, produtos cárneos, produtos lácteos e produtos de pescado nos estabelecimentos, complementando o Decreto Estadual 31.455, de 20 de fevereiro de 1987. **RESOLVEM: Art. 1º** Estabelecer os requisitos e exigências para o funcionamento, licenciamento, fiscalização, controle e boas práticas de produção e comercialização nos estabelecimentos que exerçam as atividades de comércio varejista de produtos de origem animal como açougues, fiambrerias, entrepostos em supermercados e similares em todo território de Santa Catarina. **Art. 2º** Para efeito desta Portaria são adotadas as seguintes definições: I. Açougue: estabelecimento de armazenamento, fracionamento e venda de carnes, derivados e miúdos de animais de açougue no próprio estabelecimento, sendo proibida aos mesmos qualquer atividade industrial ou o abate de

animais nas dependências. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de carnes e derivados embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada. II. Açougue tipo A: estabelecimento que dispõe de lugar específico para a atividade de armazenar, fracionar, embalar e rotular carnes e similares já inspecionadas na origem, para serem comercializadas no próprio local, com ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo às legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação e às boas práticas, com 1 (um) profissional técnico responsável com carga horária compatível por estabelecimento. III. Açougue tipo B: estabelecimento que dispõe de lugar específico para a atividade de armazenar, fracionar e vender carnes e similares já inspecionadas na origem, podendo apenas porcionar conforme pedido do consumidor, deixando expostas para venda em balcões com controle de temperatura enquanto perdurar o tempo necessário para a venda, mantendo as condições de conservação e a segurança dos alimentos. IV. Atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização): toda e qualquer modificação e/ou transformação da matéria-prima mediante a adição de ingredientes, utilização de aditivos, substâncias e/ou quaisquer processos industriais que impliquem em alterações de sua composição organoléptica, química ou nutricional. V. Autosserviço: é a atividade de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição para outros, de produtos derivados de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição dos consumidores em balcões de autosserviço. VI. Balcões de autosserviço: quaisquer dispositivos que permitam o livre acesso do consumidor diretamente aos produtos, devidamente embalados e rotulados. VII. Balcões expositores: quaisquer dispositivos que permitam apenas a visualização dos produtos pelo consumidor, sem autosserviço. VIII. Beneficiamento de carnes: processo pelo qual ocorre o fracionamento, o corte da matéria-prima, permitindo a retirada da carne aderida aos ossos (desossa), gorduras em excesso, a moagem da carne, sem modificar a natureza química e/ou nutricional do produto. IX. Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênicos-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos. X. Entrepostos em supermercados e similares: estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtos de origem animal e a submetem a processamento que implique alterações de sua composição química, com adição de temperos, como sal e especiarias, para serem comercializados no próprio estabelecimento. XI. Especiarias: produtos constituídos de partes de uma ou mais espécies vegetais tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. XII. Fiambreria: estabelecimento de comércio de produtos de fiambreria, já inspecionados na origem, que podem realizar armazenamento, fracionamento, embalagem e rotulagem, conforme classificação definida, sendo proibida aos mesmos quaisquer atividades industriais. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de produtos de fiambreria embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada. XIII. Fiambreria tipo A: estabelecimento de comércio de produtos de fiambreria, já inspecionados na origem, que realizam armazenamento, fracionamento, embalagem e rotulagem na ausência do consumidor, com ambientes climatizados, com controle de temperatura, mantendo suas condições de conservação, segurança e rastreabilidade, sendo proibida aos mesmos quaisquer atividades industriais. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de produtos de fiambreria embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada, com 1 (um) profissional técnico responsável com carga horária compatível por estabelecimento. XIV. Fiambreria tipo B: estabelecimento de comércio de produtos de fiambreria, já inspecionados na origem, que realizam armazenamento, fracionamento e venda à pedido do consumidor, mantendo suas condições de conservação, segurança e rastreabilidade, sendo proibida aos mesmos quaisquer atividades industriais. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de produtos de fiambreria embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada. XV. Fracionamento de alimentos: atividade na qual se divide ou porciona um alimento, sem modificar sua composição ou formulação original, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor. XVI. Lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais. XVII. Produtos de Fiambreria: produtos cárneos (presuntos, fiambres, embutidos e similares), derivados lácteos (queijos, nata, doce de leite e similares) já inspecionados na origem. XVIII. Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação. XIX. Sal para consumo humano: cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado obrigatoriamente de iodo. XX. Temperos ou condimentos preparados: produto obtido da mistura de especiarias

e de outros ingredientes, fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas. **Art. 3º** As definições apresentadas no artigo anterior têm por finalidade explicar e facilitar a compreensão do texto legal, não esgotando os conceitos respectivos, nem afastando outras definições legais ou científicas aplicáveis. **Art. 4º** A competência da inspeção e fiscalização dos estabelecimentos será definida de acordo com a classificação, sendo que os mesmos deverão obedecer às normas e legislações específicas do órgão fiscalizador. §1º Estabelecimentos classificados como Açougues e Fiambrerias são de competência da Secretaria da Saúde, representada pela Vigilância Sanitária. §2º Estabelecimentos classificados como Entrepostos em Supermercados e similares serão de competência da Secretaria de Estado da Agricultura, que é representada pelo Serviço de Inspeção Estadual ou pela Secretaria Municipal de Agricultura, que é representada pelo Serviço de Inspeção Municipal. **Art. 5º** Os estabelecimentos de que trata o artigo anterior devem possuir Manual de boas práticas de fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), estabelecendo por escrito, de forma objetiva, as instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e comercialização de alimentos. §1º É da responsabilidade dos estabelecimentos a elaboração e implementação dos POP de Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Higienização do reservatório de água; Higiene e saúde dos manipuladores; Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; Controle de temperatura; Controle integrado de vetores e pragas urbanas, e Rastreabilidade. §2º Os POP devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos. §3º Os procedimentos a que se refere este artigo devem ser descritos e registrados em documentos auditáveis, mantendo-os no estabelecimento, à disposição dos funcionários e da fiscalização. §4º Os estabelecimentos classificados como Entrepostos, Açougue tipo A e Fiambreria tipo A devem contar com responsável técnico devidamente capacitado e registrado na entidade de classe. §5º A classificação do estabelecimento em tipo A ou tipo B deve constar no Manual de Boas Práticas, conforme as atividades desenvolvidas. **Art. 6º** O estabelecimento deve possuir sistema de abastecimento ligado à rede pública. §1º Caso haja sistema de captação própria este deve ser protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, com potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada. §2º O reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação contendo, no mínimo, data de realização e responsável. **Art. 7º** As instalações tipo fiambrerias e similares poderão realizar a manipulação para fracionamento de produtos como fiambres, embutidos, lácteos, pescados salgados e/ou secos, devendo ser exclusivas, separadas do açougue e entrepostos, não comum a outros usos. **Art. 8º** É proibido manter nas áreas de manipulação de açougues e fiambrerias insumos tais como aditivos, sais, temperos, especiarias e envoltórios, bem como equipamentos e maquinários utilizados para industrialização de alimentos. **Art. 9º** Os açougues, fiambrerias e entrepostos em supermercados e similares devem possuir sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto e matéria-prima, sendo imprescindível manter registros de forma clara, precisa e ostensiva das informações que garantam a rastreabilidade da peça original. § 1º Todos os produtos de origem animal devem ser procedentes de estabelecimentos registrados e inspecionados pelos órgãos sanitários competentes ligados às Secretarias de Agricultura Municipal, Estadual ou Ministério da Agricultura e Pecuária. § 2º No momento da fiscalização sanitária, os estabelecimentos devem apresentar a comprovação da origem dos produtos por meio da exibição de documentos fiscais, além de outros métodos que comprovem sua procedência, tais como: rotulagem, etiqueta lacre, selos ou carimbos de inspeção. **Art. 10** Os entrepostos em supermercados e similares, além dos controles de procedência de matérias primas descritos no artigo anterior, deverão descrever e executar controles de ingredientes utilizados para a produção de produtos temperados. **Art. 11** Os estabelecimentos devem obedecer e controlar a temperatura dos alimentos que necessitam ser mantidos sob refrigeração ou congelamento, a qual deve ser verificada no momento do recebimento, fracionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento e comercialização, conforme a legislação e as orientações do fabricante, seguindo o procedimento de controle de temperatura estabelecido nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). **Art. 12** É proibido para os estabelecimentos de que trata esta Portaria descongelar produtos para vendê-los como resfriados, bem como congelar produtos que devem ser comercializados resfriados. Parágrafo único: Nos Entrepostos em Supermercados e similares permite-se o uso de matéria prima descongelada para formulação de produtos temperados, com adição de sal e especiarias, conforme previsto nesta Portaria. **Art. 13** As instalações dos estabelecimentos de que trata esta Portaria devem cumprir os seguintes requisitos quanto à estrutura, equipamentos, móveis e utensílios: I. Barreira sanitária

com lavatório exclusivo para higiene das mãos dos manipuladores, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, com presença de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados junto ao lavatório. II. Paredes e divisórias construídas de forma a facilitar a higienização, com acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações, de cor clara. III. Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem. IV. Janelas, portas e demais aberturas construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades e protegidas de forma a prevenir a entrada de animais, vetores e pragas. V. Ralos de fácil higienização e sifonados. VI. Luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências. VII. Equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. VIII. Coletores de resíduos dotados de tampas com acionamento não manual e em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento. IX. Fluxo de processamento ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada dos produtos. X. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados conforme legislação vigente. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. XI. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente, guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. **Parágrafo único.** É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se manipulam alimentos com sanitários e locais de moradia. **Art. 14** Além dos requisitos citados no artigo anterior, os entrepostos deverão também possuir barreira sanitária com lavador de botas. **Parágrafo único** As barreiras sanitárias dos estabelecimentos classificados como tipo A podem ser secas, estruturadas para troca de calçados, ou uso de sapatilhas descartáveis, em detrimento do uso de lava-botas e de tapete sanitário, ou ainda de outra opção sanitariamente aceitável, validada tecnicamente pelo estabelecimento. **Art. 15** Os açougues classificados como tipo A devem possuir salas próprias, separadas e exclusivas para a realização da manipulação, embalagem e rotulagem, podendo possuir ou não balcão expositor. §1º A sala de manipulação referida no caput deve ser climatizada, com temperatura máxima de 16°C. §2º Para a manipulação de carne e miúdos de aves a temperatura ambiente da sala de manipulação deve ser de, no máximo, 12°C. §3º Quando houver produção de carne moída a temperatura ambiente não deve ultrapassar os 10°C. §4º Caso as atividades sejam executadas em áreas que recebam climatização de único dispositivo, prevalecerá a temperatura mais baixa. §5º Fica a critério da responsabilidade técnica a validade dos produtos embalados na ausência do consumidor, estabelecendo o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos. §6º Os açougues tipo A podem exercer as funções de Açougue tipo B utilizando a mesma estrutura para as atividades de Açougue tipo A. §7º Os balcões expositores, caso existam, deverão contar com dispositivo capaz de fazer a separação de carnes de diferentes espécies. §8º Os balcões expositores, caso existam, deverão possuir dispositivo que possibilite o fechamento, mantendo o controle da temperatura. **Art. 16** Os açougues classificados como tipo B deverão possuir sala própria e exclusiva e poderão realizar as atividades de armazenar, fracionar/porcionar e vender os produtos já inspecionados na origem, conforme pedido do consumidor final, deixando para venda em balcões expositores com controle de temperatura, observados os requisitos de boas práticas de manipulação, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade. Poderão ainda: I. Fracionar em cortes as carnes de açougue e dispor em balcões expositores fechados, sendo entregues por funcionário manipulador ao consumidor final, a pedido. II. Fracionar e moer carnes, conforme pedido do consumidor, devendo ser pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto, razão social do estabelecimento fracionador, peso, data e prazo de validade. III. Comercializar carnes de aves a granel, fracionando a pedido do consumidor, devendo ser mantida a apresentação oriunda da indústria e o acondicionamento em sua embalagem original, enquanto houver produto. §1º Os balcões expositores deverão possuir dispositivo que possibilite o fechamento, mantendo o controle da temperatura. §2º Os balcões expositores deverão possuir dispositivo capaz de fazer a separação de carnes de diferentes espécies. **Art. 17** As fiambrias classificadas como tipo A poderão armazenar, fracionar/porcionar, embalar e rotular os produtos já inspecionados na origem, para serem dispostos nas áreas de venda em balcões de autoatendimento, podendo

possuir ou não balcão expositor. Deverão possuir ambientes de manipulação e embalagem climatizados, com temperatura ambiente máxima conforme rotulagem original, atendendo às legislações específicas. §1º O local deve atender às boas práticas de fabricação, com profissional técnico responsável, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados. §2º Fica a critério da responsabilidade técnica a validade dos produtos embalados na ausência do consumidor, estabelecendo o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos. §3º As Fiambrias tipo A podem exercer as funções de Fiambria tipo B utilizando a mesma estrutura utilizada para as atividades de Fiambria tipo A, podendo possuir ou não balcão expositor. **Art. 18** As fiambrias classificadas como tipo B poderão realizar a atividade de armazenar, fracionar/porcionar e vender os produtos já inspecionados na origem, a pedido do consumidor, deixando expostos para venda em balcões com controle de temperatura, observados os requisitos de boas práticas de manipulação, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade. §1º A permanência do produto na embalagem original após o fracionamento, deverá garantir que sejam mantidas as condições de conservação, data de validade, qualidade, segurança e rastreabilidade do alimento restante. §2º Nos casos previstos neste artigo a data de validade dos produtos obedecerá àquela indicada pelo fabricante, após aberta a embalagem original. §3º Os balcões expositores deverão possuir dispositivo que possibilite o fechamento, mantendo o controle da temperatura. §4º Os balcões expositores deverão possuir dispositivo capaz de fazer a separação de diferentes tipos de produtos. §5º As fiambrias que realizam fracionamento de produtos de fiambria na presença do consumidor poderão ser realizados em ilhas e/ou locais apropriados e que atendam as especificações de higiene e segurança dos alimentos, estabelecidos nos Procedimentos Operacionais Padronizados, adotando linhas separadas de manipulação. **Art. 19** As fiambrias poderão fracionar e comercializar outros produtos, como conservas de vegetais, desde que possuam equipamentos específicos e previamente autorizados pelo órgão de Vigilância Sanitária competente. **Art. 20** Os Entrepostos em Supermercados e similares somente poderão produzir carnes e miúdos temperados em salas próprias, com estrutura adequada conforme referida no art. 13 desta Portaria, devidamente inspecionados e imediatamente embalados e rotulados. **Parágrafo único.** Estes estabelecimentos não são autorizados a produzir demais produtos cárneos além da carne e miúdos temperados. **Art. 21** As câmaras frigoríficas dos Açougues, Fiambrias e Entrepostos em supermercados e similares deverão apresentar temperatura controlada conforme recomendações expostas na rotulagem dos produtos armazenados, devendo-se manter registro dos controles efetuados, contendo minimamente data, horário, temperatura e responsável. **Art. 22** As carnes armazenadas nas câmaras frigoríficas devem ser mantidas com o rótulo original do frigorífico que identifique a procedência da matéria-prima. **Parágrafo único.** Os cortes derivados das carcaças armazenados na câmara fria devem possuir identificação com as informações mínimas obrigatórias (nomenclatura técnica do produto, data de fabricação da peça original, data de manipulação, data de validade da peça original, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem) conforme estabelecido pelo procedimento operacional padronizado de rastreabilidade. **Art. 23** Os produtos fracionados, moídos e aqueles temperados na ausência do consumidor e disponibilizados em balcões de autosserviço devem ser embalados e rotulados imediatamente após o fracionamento, moagem ou condimentação, devendo ser identificados com a etiqueta de rotulagem contendo, no mínimo, as seguintes informações: I. denominação de venda do produto; II. dados do estabelecimento de origem (fornecedor: número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem); III. dados do estabelecimento fracionador ou entreposto (razão social e CNPJ); IV. lote, estabelecido pelo estabelecimento fracionador ou entreposto; V. data do fracionamento ou da manipulação; VI. prazo de validade; VII. informações nutricionais, conforme legislação vigente. **Parágrafo único.** O prazo de validade referido no inciso VI deverá ser estabelecido pelo estabelecimento fracionador ou entreposto, respeitando as características de perecibilidade, conservação e segurança do alimento, devendo ser igual ou inferior ao prazo de validade dos produtos originais. **Art. 24** A carne moída para exposição à venda elaborada e embalada no Entreposto em supermercado e similares e Açougue tipo A deve ser obtida em local com temperatura ambiente não superior a 10°C, sendo embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma. **Art. 25** Durante o armazenamento e exposição para a venda de carne moída resfriada, a temperatura deve ser mantida entre 0°C a 4°C. **Art. 26** Os equipamentos fatiadores e de moagem de carnes devem ser higienizados sempre que se fizer necessário, conforme descrito em procedimentos operacionais padronizados de higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e devidamente registrados. **Art. 27** Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, de cor clara, conservados e limpos e calçados fechados. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusiva-

mente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim. **Art. 28** O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica. **Art. 29** Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. **Art. 30** Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados anualmente em boas práticas, higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação nominal, contendo os assuntos abordados e carga horária. **Art. 31** Os manipuladores deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) compatíveis com as atividades realizadas. **Parágrafo único.** Os EPI deverão ser ofertados pelo empregador, em quantidade suficiente e adequados às atividades realizadas. **Art. 32** Os produtos embalados na ausência do consumidor deverão ser rotulados conforme as normativas vigentes. **Art. 33** As embalagens utilizadas deverão seguir as normativas vigentes sobre materiais que entram em contato com alimentos. **Art. 34** Os produtos provenientes dos Açougues, Fiambrias e Entrepostos em supermercados e similares, somente poderão ser comercializados no próprio estabelecimento. **Parágrafo único.** Não será permitido o fracionamento de carnes e miúdos temperados para venda a granel em balcões expositores. **Art. 35** As carnes e miúdos temperados somente poderão ser expostos à venda embalados e rotulados, salvo na venda direta ao consumidor. **Art. 36** O licenciamento dos estabelecimentos será definido conforme a Classificação Nacional de Atividade Econômica (CNAE) estabelecido em legislação específica. **Art. 37** A inobservância desta Portaria constitui infração nos termos da legislação sanitária em vigor, sujeitando o infrator ao processo e penalidades previstas, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis. **Art. 38** Revoga-se a Portaria Conjunta nº 264 de 30/03/2016. **Art. 39** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARMEN EMÍLIA BONFÁ ZANOTTO
SECRETÁRIA DE ESTADO DA SAÚDE
VALDIR COLATTO
SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA

Cod. Mat.: 963114

Portaria SAR nº 60/2023, de 21/12/2023.

O **SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA**, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pelo art. 74, III, da Constituição do Estado de Santa Catarina, e art. 106, §2º, I, da Lei Complementar nº 741 de 2019, alterada pela Lei nº 18.646, de 2023, **RESOLVE: Art. 1º** Aprovar o Calendário Oficial de Eventos Agropecuários para o ano de 2024 no Estado de Santa Catarina. **Art. 2º** Os eventos agropecuários que constam no Calendário Oficial estão previamente autorizados para realização, desde que cumpram os requisitos sanitários estabelecidos nas legislações sanitárias estaduais e federais, e demais procedimentos solicitados pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina – Cidasc. **Art. 3º** A autorização da Secretaria de Estado da Agricultura é exclusivamente de caráter **zoossanitário**, sem prejuízo dos demais regramentos solicitados por autoridade estadual ou municipal. **Art. 4º** O descumprimento dos requisitos sanitários previstos na legislação e/ou o surgimento eventual de razões sanitárias fortuitas poderá ocasionar o cancelamento do evento agropecuário. **Art. 5º** O Calendário Oficial estará disponível na íntegra no site da Secretaria de Estado da Agricultura: www.agricultura.sc.gov.br. **Art. 6º** Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Estado.

VALDIR COLATTO
SECRETÁRIO DE ESTADO

Cod. Mat.: 963119

RESOLUÇÃO Nº 39/2023/SAR/CEDERURAL

Dispõe sobre o Programa Terra Boa 2024 – Projeto Sementes de Milho

O **Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural (CEDERURAL)**, na forma da Resolução nº 001, de 9 de setembro de 1993, em conformidade com os incisos VII, IX e X do Art. 5º da Lei Estadual nº 8.676, de 17 de junho de 1992, e Decretos no 4.162, 30 de dezembro de 1993, no 155, de 24 de maio de 1995, no 3.305, 30 de outubro de 2001, e no 3.963, de 25 de janeiro de 2006, em reunião realizada no dia 18 de dezembro de 2023, **Considerando** que o Estado é um dos principais produtores de alimentos do país; que o milho é o principal componente para a fabricação de ração para alimentação de suínos, aves e bovinos de leite, entre outras, cadeias produtivas grande importância socioeconômica no Estado; que a estrutura dos estabelecimentos agropecuários do Estado tem base na agricultura familiar, requerendo apoio do Estado para investimentos em sistemas de produção e tecnologias com maior rentabilidade; que a utilização de sementes de qualidade e procedência garantida podem proporcionar maior produtividade e retorno financeiro, especialmente nos estabelecimentos rurais