



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**  
**COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA**

**Instrução de Serviço CIPOA nº 02 / 2018**

Aos **Diretores Técnicos dos Escritórios de Defesa Agropecuária.**

Cc: **Assistentes Agropecuários dos EDAs, Estabelecimentos SISP e seus RTs.**

Assunto: **Regulamentação sobre sala para manipulação de carne moída.**

Considerando:

- A legislação federal vigente (Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003, que aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne bovina em conserva (corned beef) e carne moída de bovino, anexo II);
- A legislação estadual vigente (Decreto 36964/1993, Resolução 24/1994);
- A garantia da qualidade e a aplicação de autocontroles pelos estabelecimentos e a modernização dos procedimentos tecnológicos;

**O Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal orienta que:**

1. Entende-se por Carne Moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento;
2. Este produto deverá ser obtido em local próprio para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C;
3. A interpretação do termo "em local próprio" não quer dizer exclusivo. Poderá ser realizada a manipulação em uma sala comum com outros tipos de processamento, desde que esta sala respeite a temperatura exigida;
4. A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao congelamento (rápido ou ultra-rápido) ou ao resfriamento;
5. A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus Celsius) durante o armazenamento;
6. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 (um) quilograma;
7. Em função do destino do produto (uso hospitalar, escolas, cozinhas industriais, instituições, etc.) poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg, devendo sua espessura ser igual ou menor que 15 centímetros, não sendo permitida a sua venda no varejo;
8. É proibido o fracionamento do produto no mercado varejista;
9. Quanto a rotulagem, aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - MAPA);
10. Os dizeres **PROIBIDO O FRACIONAMENTO** deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor;
11. Os dizeres **PROIBIDA A VENDA NO VAREJO** deverão constar em rotulagem com caracteres destacados em corpo e cor, quando as embalagens forem superiores a 1 kg;
12. A produção de carne moída deverá ser preferencialmente antes da produção de formatados e após a verificação pré operacional dos procedimentos de higiene estarem em conformidade. Assim a produção de carne moída será sempre no início da produção e somente após o armazenamento da produção na câmara fria os procedimentos com os demais produtos se iniciam;

Campinas, 16 de maio de 2018

  
**Méd. Vet. César Daniel Krüger**  
Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal  
Diretor