



NOTA TÉCNICA Nº 03/2026/NEVS/GEVS/SSVS/SESA

Descongelamento, fracionamento e comercialização de produtos cárneos em estabelecimentos comerciais varejistas.

1. Introdução

No Estado do Espírito Santo, tem sido identificada, em estabelecimentos varejistas de alimentos, a prática de aquisição de linguiças e salsichas em embalagens congeladas de maior volume, geralmente de aproximadamente 5 kg, destinadas ao posterior descongelamento, fracionamento e comercialização a granel, sob refrigeração, diretamente ao consumidor. Essa prática pode estar associada, entre outros fatores, à maior viabilidade econômica proporcionada pela aquisição dos produtos na apresentação congelada.

É importante considerar, contudo, que as práticas de descongelamento e fracionamento para comercialização dos produtos cárneos exigem atenção redobrada, pois esses processos, se realizados de forma inadequada, podem comprometer a qualidade dos produtos e representar riscos à saúde do consumidor devido ao risco de contaminação e da criação de condições propícias à proliferação de microrganismos. A correta execução dessas etapas, obedecendo às boas práticas de manipulação e a legislação sanitária vigente, é essencial para garantir a segurança dos alimentos expostos à venda.

Diante disso, essa nota técnica tem o objetivo de atender a uma demanda das vigilâncias sanitárias, em especial, dos municípios da Grande Vitória, de forma a direcionar os critérios higiênico-sanitários aplicáveis aos estabelecimentos que realizam esse procedimento.

As recomendações contidas neste documento são baseadas na legislação sanitária existente aplicável a esse tipo de atividade, a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004. Além disso, fundamentou-se nas seguintes notas técnicas emitidas pela Anvisa, em resposta à solicitação da Vigilância Sanitária Estadual:

	NOTA	TÉCNICA	Nº
13/2021/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA	Nota	Técnica	nº
108/2026/SEI/COALI/GIASC/GGFIS/DIRE4/ANVISA.			

2. Fundamentação

O descongelamento é definido como o processo de elevação controlada da temperatura do produto cárneo congelado, de forma a permitir sua posterior manipulação, fracionamento ou comercialização. O descongelamento deve ser conduzido em condições adequadas, de modo a minimizar os riscos de multiplicação microbiana e de comprometimento da qualidade higiênico-sanitária do alimento.



Nesse sentido, a RDC Anvisa nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece requisitos obrigatórios para execução segura desse procedimento, conforme previsto nos itens 4.8.13 e 4.8.14:

4.8.13 O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

Dessa forma, após o descongelamento, eventuais etapas subsequentes, como o fracionamento, devem ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, em espaços suficientes para atender de maneira satisfatória a todas as operações, com a utilização de equipamentos e utensílios devidamente higienizados, e de modo a prevenir a contaminação cruzada, observando-se as Boas Práticas estabelecidas na RDC Anvisa nº 216/2004.

O fracionamento de alimentos é definido como o conjunto de operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original¹. Para efeito desta nota técnica, para que a operação de fracionamento pós-descongelamento seja considerada como manipulação física e diferente de processo de industrialização ou transformação, ela deve seguir, dentre outros, os seguintes critérios:

- Divisão Física: o foco é repartir o produto em unidades menores.
- Integridade da Composição: não se pode adicionar conservantes, temperos ou outros ingredientes. Se a composição mudar, deixa de ser fracionamento e passa a ser processamento/fabricação.
- Manutenção da Identidade: o alimento deve manter as características químicas e sensoriais do produto original.

Referente à comercialização, deve ser garantido que o produto seja disponibilizado ao consumidor final com informações claras e suficientes, incluindo a identificação do produto, a data de descongelamento, o prazo máximo de consumo após o descongelamento, as condições de conservação e a advertência de que o produto não deve ser recongelado. Tais exigências decorrem dos princípios estabelecidos na RDC Anvisa nº 727 de 1º de julho de 2022, que asseguram o direito à informação adequada e à instrução para uso seguro e correto do alimento.

Os estabelecimentos que pretendem realizar esses procedimentos devem seguir as boas práticas de manipulação de alimentos, implantar Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) previstos para as atividades, e cumprir as legislações sanitárias aplicáveis, além de estarem devidamente regularizados junto ao órgão local de vigilância sanitária.

¹ Portaria da Secretária de Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde nº 326, de 30 de julho de 1997.



2.1. Recomendações

Considerando que, conforme o disposto na legislação sanitária, não há impedimento expresso para que produtos cárneos congelados (como linguiças e salsichas) sejam descongelados no estabelecimento de comércio varejista, fracionados e vendidos como um produto resfriado, as empresas que efetuarem essas operações devem obedecer às seguintes regras:

1. O procedimento não poderá ser realizado caso não esteja previsto no rótulo do produto a conservação em condições de refrigeração; nesse caso, entende-se que o fabricante não assegura a segurança e qualidade do produto sob refrigeração, devendo ser mantido congelado, de acordo com as instruções de armazenamento do rótulo, até a entrega ao consumidor final.
2. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius), de acordo com o preconizado pela RDC Anvisa n.º 216/2004.
3. O estabelecimento deve possuir rede de frio adequada para realizar o procedimento, ou seja:
 - 3.1. Equipamento com capacidade suficiente para realizar o descongelamento em condições de refrigeração inferior a 5°C, de modo que a temperatura superficial do alimento seja inferior a 5°C;
 - 3.2. Equipamento com capacidade suficiente para realizar o descongelamento sem comprometer o armazenamento de outros produtos e sem acrescentar risco de contaminação cruzada ao produto a ser descongelado e aos demais produtos armazenados.
4. O processo de descongelamento deve ser devidamente controlado com relação ao tempo e temperatura, com registro em planilhas ou outro formato, desde que seja garantida a qualidade e a segurança das informações necessárias de controle do processo.
5. O fracionamento deve ser realizado em ambiente adequado e climatizado, e deve atender às disposições de estrutura e boas práticas previstas na RDC Anvisa n.º 216/2004. As operações devem ocorrer em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma separada de outras atividades, a fim de evitar a contaminação cruzada.
6. O estabelecimento deve identificar os produtos fracionados minimamente com as informações: designação do produto e marca; informação de que trata-se de produto descongelado, e que não deve ser recongelado; data de descongelamento e data de validade.
 - 6.1. A data de validade informada deve ser de acordo com as instruções de conservação indicadas pelo fabricante no rótulo original, e a contagem deve ser iniciada a partir do momento que o produto é retirado das condições de congelamento.
7. O produto, após o descongelamento, somente poderá ser comercializado dentro do prazo de validade recomendado pelo fabricante, devendo ser mantido sob condições de



refrigeração, em temperatura conforme orientação do rótulo original, até a entrega ao consumidor final.

8. Deverão ser disponibilizadas ao consumidor as informações de rotulagem do produto fracionado, podendo tal exigência ser atendida mediante a exposição do rótulo original, devidamente higienizado e de forma visível, junto ao produto exposto no refrigerador;
9. Deverão ser mantidas informações que garantam a rastreabilidade dos produtos fracionados;
10. Devem ser estabelecidos e implementados procedimentos operacionais escritos referentes ao processo de descongelamento, fracionamento e comercialização dos produtos abrangidos por essa nota técnica, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias e segurança dos alimentos.
11. As temperaturas dos alimentos refrigerados expostos à venda devem ser monitoradas, com o devido registro. Os balcões refrigerados, ilhas ou gôndolas de exposição devem estar higienizados e em perfeitas condições de funcionamento.
12. Os produtos devem estar dispostos de forma a não obstruir a passagem do ar frio. A capacidade volumétrica dos equipamentos de refrigeração deve ser respeitada, com a finalidade de manter a temperatura adequada de armazenamento dos gêneros a que se destinam.
13. Os balcões refrigerados expositores de carnes nos açougues devem estar organizados sem misturar tipos de carnes (bovina, suína, aves, etc.), evitando contaminação cruzada. As carnes não podem ser penduradas acima de outros produtos alimentícios, a fim de impedir o gotejamento de sangue e outros exsudatos.

3. Conclusão

Conclui-se que a prática de descongelamento e fracionamento de linguiças e salsichas congeladas para comercialização sob refrigeração no próprio comércio varejista é admitida, desde que atendidos os requisitos estabelecidos na legislação sanitária vigente, especialmente no que se refere às Boas Práticas de Manipulação, ao controle de tempo e temperatura e à adequada informação ao consumidor.

A presente Nota Técnica visa promover a harmonização das condutas fiscalizatórias e orientar os estabelecimentos quanto à execução segura dessa atividade, contribuindo para a proteção da saúde da população.

Importante ressaltar que as recomendações contidas nesta nota técnica são referentes ao procedimento de descongelamento com posterior fracionamento e comercialização de produtos cárneos, o que não isenta o estabelecimento da obrigação de cumprir as demais legislações sanitárias aplicáveis às atividades exercidas.



**GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO**
Secretaria da Saúde

Vitória, 29 de setembro de 2026.

ALINE CARVALHO SALVADOR MEDEIROS
Nutricionista

JORDANA CALIMAN MIOSSI
Médica Veterinária

PRISCILA ENDLICH LOZER
Nutricionista

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

ALINE CARVALHO SALVADOR MEDEIROS

NUTRICIONISTA - QSS

NEVS - SESA - GOVES

assinado em 05/10/2026 08:59:02 -03:00

PRISCILA ENDLICH LOZER

NUTRICIONISTA - QSS

NEVS - SESA - GOVES

assinado em 05/10/2026 09:07:05 -03:00

JORDANA CALIMAN MIOSSI

VETERINARIO - DT

NEVS - SESA - GOVES

assinado em 05/10/2026 09:07:18 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 05/10/2026 09:07:18 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)

por ALINE CARVALHO SALVADOR MEDEIROS (NUTRICIONISTA - QSS - NEVS - SESA - GOVES)

Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2026-WP548G>