

CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES DE ALTO FELIZ

PROTOCOLO Nº 01412024

DATA 23/08/2024


Assinatura responsável



Prefeitura Municipal de Alto Feliz

PROJETO DE LEI Nº 54/2024, ALTO FELIZ, 22 DE AGOSTO DE 2024.

DISPÕE SOBRE A MANIPULAÇÃO E/OU TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL DE CARNES POR AÇOGUES, CASAS DE CARNES, ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES IN NATURA E/OU TRANSFORMADAS NO MUNICÍPIO DE ALTO FELIZ.

Art. 1º Esta Lei estabelece regramento sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Alto Feliz.

Art. 2º Considera-se açougue, casa de carnes e estabelecimento de comércio varejista de carnes in natura o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação artesanal e comercialização no balcão para o consumidor final.

Parágrafo único. As instalações de que trata o caput deste artigo deverão ser compatíveis com o volume diário de produção.


Art. 3º A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata esta Lei deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário da empresa.

Art. 4º Para efeitos desta Lei, entende-se por transformação artesanal/manipulação o processo de transformação de carne in natura resfriada, caracterizado por ausência de linha de produção, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização.

Parágrafo único. Somente será permitida a abertura de embalagens de aves e seus miúdos, para a manipulação artesanal, conforme previsto no caput deste artigo.

Art. 5º São considerados produtos de manipulação e/ou transformação artesanal:

- I - almôndegas e hambúrgueres;
- II - carnes temperadas;
- III - carnes recheadas;
- IV - quibes;
- V - bifés enrolados;





Prefeitura Municipal de Alto Feliz

VI - bifés empanados;

VII - miúdos temperados;

VIII - carne moída; e

IX - carne in natura e miúdos de qualquer espécie que tenham sofrido qualquer manipulação ou transformação.

§ 1º Não são permitidos para a manipulação artesanal os espetinhos, as carnes defumadas, salgadas e dessecadas e os embutidos.

§ 2º É proibido o congelamento do produto manipulado/artesanal.

Art. 6º Somente podem ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais sal (cloreto de sódio), açúcar, vinagre, leite, ovos integrais desidratados, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

§ 1º Não é permitido o uso de ovos e de leite in natura para a manipulação artesanal.

§ 2º São permitidos corantes de origem vegetal tais como açafrão (*Crocus sativus* L.), cúrcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), cenoura (*Daucus carota* L.), urucum (*Bixa orellana*), entre outros.

§ 3º Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz moscada, pimentas (preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão), páprica, salva (sálvia), tomilho, hortelã, entre outros.

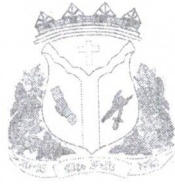
Art. 7º Na fabricação de produtos de transformação artesanal, é proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS), sal de cura (nitrito e nitrato) e proteína não cármica.

Art. 8º Todos os produtos de origem animal devem ser procedentes de estabelecimentos registrados no órgão competente da Agricultura, não sendo permitido o descongelamento de cortes congelados ou o congelamento de cortes resfriados, nem o abate de animais.

Art. 9º Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal devem ser acondicionados em equipamentos de frio, com temperatura de 0 a 4º C, imediatamente após seu preparo, para exposição e venda a granel.

Parágrafo único. Não é permitido embalar, na ausência do consumidor, produtos de transformação artesanal.

Art. 10. O estabelecimento, para fins de fiscalização, deverá ter no local um responsável com experiência na manipulação de alimentos e/ou curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos vigente, que poderá ser o proprietário ou um funcionário registrado.



Prefeitura Municipal de Alto Feliz

Art. 11. Os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

- I - as paredes e separações devem ser revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- II - os pisos devem ser impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;
- III - as janelas, portas e demais aberturas devem ser construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- IV - os ralos devem ser de fácil higienização e sifonados;
- V - deve haver luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;
- VI - as superfícies em contato com alimentos devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;
- VII - equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser lavadas e desinfetadas a fim de prevenir a contaminação cruzada;
- VIII - os coletores de resíduos devem ter tampas de acionamento não manual e ser em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento; e
- IX - o fluxo de processamento deve ser ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.

§ 1º É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se encontram alimentos com sanitários e locais de moradia.

§ 2º Deve ser instalado ao lado do local de produção lavatório para higienização das mãos, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§ 3º Não é permitido o uso de toalhas de tecido.

§ 4º Havendo a utilização de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa de acionamento não manual.

§ 5º É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários, portando aventais, em sanitários.

Art. 12. Os equipamentos destinados ao processo de transformação artesanal devem ser de uso exclusivo para tal fim, estar em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo proibido o uso de materiais em madeira.

Art. 13. Além das demais disposições já constantes e aplicáveis nesta Lei, os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas devem possuir:

- I - ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em equipamentos de frio ou balcões frigoríficos; e



Prefeitura Municipal de Alto Feliz

II - balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 14. É proibido nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas:

I - o uso de machadinha;

II - o abate de animais;

III - a permanência de carnes na barra além do tempo mínimo necessário para proceder à desossa; e

IV - a venda de carnes exóticas, suínas, bovinas, bubalinas, ovinas, pescados, aves e derivados que não tenham sido provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 15. Somente poderá exercer a atividade de transformação artesanal o estabelecimento que estiver com seu Alvará Sanitário regular, o qual deverá ser exposto em local visível e de fácil acesso ao consumidor.

Parágrafo único. Deverão ser interrompidos os procedimentos de transformação caso o Alvará de que trata o caput deste artigo estiver com o prazo de validade expirado sem ter sido encaminhada a sua renovação, sob pena de lavratura de auto de infração.

Art. 16. A autoridade sanitária poderá, a qualquer momento, interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Art. 17. O descumprimento do disposto nesta Lei ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e/ou temperadas e, em caso de reincidência, a interdição do estabelecimento, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinente.

Art. 18. Por se tratar de produção artesanal, e em volumes compatíveis com a comercialização do dia, a Fiscalização deverá adotar o sistema de Dupla Visita, sendo a primeira visita, obrigatoriamente, orientativa.

§ 1º A inobservância do critério de Dupla Visita implicará nulidade do auto de infração lavrado em descumprimento ao disposto neste artigo.

§ 2º Não será aplicado o disposto no caput deste artigo quando houver fundada suspeita de existência de produtos adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos desta Lei.

Art. 19. Os estabelecimentos que já se encontrarem instalados e funcionando anteriormente à data da publicação desta Lei e que não puderem atender integralmente às



Prefeitura Municipal de Alto Feliz

suas disposições serão avaliados de forma a melhor se adequarem às disposições da legislação sanitária vigente, cabendo a Secretaria Municipal da Agricultura sugerir e exigir a melhor solução, objetivando minimizar os riscos à saúde e preservar a saúde da população.

Parágrafo – Os estabelecimentos que não estiverem adequados as regras previstas nesta Lei deverão adequar-se no prazo estabelecido pela Secretaria Municipal da Agricultura.

Art. 20. A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator nos termos da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, será aplicada mediante procedimento administrativo.

Art. 21. As inspeções para desinterdição somente serão realizadas mediante protocolo de requerimento de desinterdição no Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, constando declaração da empresa de que todas as irregularidades apontadas no auto de interdição foram sanadas.

Art. 22 - Em se tratando de produtos de origem animal artesanalmente modificado, caberá a Secretaria da Agricultura fiscalização desta atividade.

Art. 23. O Poder Executivo editará os atos necessários com vistas à regulamentação do disposto nesta Lei.

Art. 24. As despesas com a execução desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 25. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ALTO FELIZ, aos vinte e dois do mês de agosto de 2024

ROSES SCHNEIDER

Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Alto Feliz

JUSTIFICATIVA AO PROJETO DE LEI 54/2024

Senhor Presidente,
Senhores Vereadores:

Versa o presente Projeto de Lei "DISPÕE SOBRE A MANIPULAÇÃO E/OU TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL DE CARNES POR AÇOUQUES, CASAS DE CARNES, ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES IN NATURA E/OU TRANSFORMADAS NO MUNICÍPIO DE ALTO FELIZ".

Quanto à competência trata legislar sobre a matéria, cabe destacar que o art. 23 da Constituição Federal estabelece que ela é comum da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, no tocante a cuidar da saúde e assistência pública (inciso II).

Já o art. 24, inciso XII, da Constituição, determina que a competência concorrente para legislar em matéria de saúde é da União, dos Estados e do Distrito Federal.

Contudo, por disposição do art. 30, incisos I e II, da Constituição Federal, o Município possui competência para legislar sobre assuntos de interesse local e para suplementar a legislação federal e estadual no que couber:

Art. 30. Compete aos Municípios:

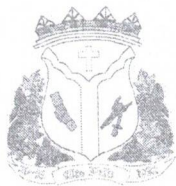
I - legislar sobre assuntos de interesse local;

II - suplementar a legislação federal e a estadual no que couber; [...]

VII - prestar, com a cooperação técnica e financeira da União e do Estado, serviços de atendimento à saúde da população;

A Portaria SES nº 749/2019, revogada pela Portaria SES nº 763/2021, da Secretaria Estadual de Saúde, que regulamenta as boas práticas na comercialização de produtos de origem animal em açougues e fiambrierias, determina à Fiscalização Sanitária o cumprimento das disposições constantes na citada norma, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde. E a mesma norma disciplina que a fiscalização atividade modificação/transformação de produtos de origem animal, quer seja de forma artesanal ou industrial, compete aos órgãos da Agricultura (art. 3º).

Consoante o art. 8º, inciso III, do Decreto nº 11.099/2022, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283/1950, é competência do órgão de agricultura e pecuária estaduais, municipais e distrital, o estabelecimento de normas sanitárias complementares à legislação estadual, relativamente aos produtos artesanais.



Prefeitura Municipal de Alto Feliz

Portanto, encaminhamos o presente projeto para análise e posterior aprovação dos Nobres Edis.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ALTO FELIZ, aos vinte e dois do mês de agosto de 2024



ROBES SCHNEIDER

Prefeito Municipal