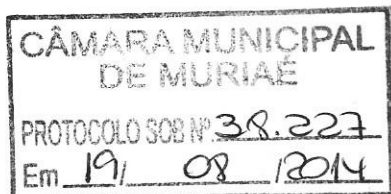


PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ
GABINETE DO PREFEITO

PROJETO DE LEI N. 1 / 2014.



"Aprova o regulamento de Ações em Vigilância Sanitária em estabelecimentos de comércio varejista que que manipulam e/ou transformam produtos cárneos e pescados, revoga dispositivos da Lei nº 2.183, de 30 de dezembro de 1997, dentre outras providências".

O Prefeito Municipal de Muriaé:

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º - Fica aprovado o regulamento de Ações em Vigilância Sanitária nos açougues, casas de carnes, peixarias e estabelecimentos de comércio varejista de carnes e peixes *in natura* e/ou transformadas no município de Muriaé.

Art 2º - Para fins desta lei, considera-se açougue, casa de carnes, peixarias e estabelecimento de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas de carne, o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação artesanal e comercialização no balcão para o consumidor final.

§1º - Os estabelecimentos dispostos nesta lei estão autorizados a realizar o comércio de produtos cárneos e pescados manipulados exclusivamente nas dependências do estabelecimento, sendo expressamente vedada a revenda para outros estabelecimentos varejistas, salvo quando autorizado pelo órgão competente.

§2º - Os produtos encontrados em estabelecimentos que descumprirem as normas do parágrafo anterior, serão objeto de autuação e apreensão.

§3º - As instalações de que trata o *caput* deste artigo deverão ser compatíveis com o volume diário de produção.

§4º - Compete a Vigilância Sanitária a fiscalização dos estabelecimentos de comércio varejista que manipulam e/ou transformam produtos cárneos, salvo na hipótese de industrialização, que será de competência da Secretaria Municipal de Agricultura e/ou outros órgãos Estaduais e Federais.

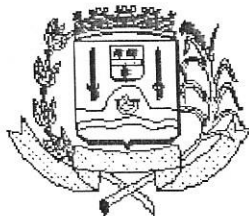
Art. 3º - Para fins desta lei, entende-se por transformação artesanal, o processo de transformação de carne *in natura* resfriada, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização, caracterizado por ausência de linha de produção, onde um manipulador executa todas as etapas de produção.

§1º - 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.

§2º - O produto deverá permanecer resfriado à temperatura inferior a 7°C (sete graus centígrados) para venda diária, sob pena de caracterizar procedimento de industrialização.

§3º - É proibido o congelamento do produto artesanal.

A



PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ

GABINETE DO PREFEITO

§4º - O gelo utilizado na conservação do pescado, será feito, obrigatoriamente, de água potável e filtrada.

Art. 4º - São considerados produtos de transformação artesanal:

- I – carne temperada;
- II – frango a passarinho;
- III – quibe;
- IV – linguiça de carne suína artesanal frescal;
- V – linguiça de carne bovina artesanal frescal; e
- VI – linguiça mista de carne suína e bovina artesanal frescal.

§1º - Não serão considerados para a manipulação artesanal, os espetinhos, as carnes defumadas, salgadas e dessecadas, e a linguiça de frango frescal.

§2º - Considera-se linguiça artesanal frescal, o produto cárneo obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos diversos, embutido em envoltório natural, e submetido ao processo de refrigeração.

§3º - As carnes moídas só poderão ser comercializadas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade solicitada, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter finalidade distinta.

Art. 5º - Só podem ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais o sal - cloreto de sódio, o açúcar, o vinagre, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

§1º - São permitidos corantes de origem vegetal tais como o açafrão, a cenoura, urucum, dentre outros, e de origem animal como carmim de cochonilha.

§2º - Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, mangerona, menta, noz moscada, pimentas, pimentão, salva, tomilho, hortelã, dentre outros.

Art. 6º - Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal deverão ser imediatamente, após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo data de fabricação e validade e modo de conservação.

Art. 7º - Os açougues, casas de carnes, peixarias e estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas de carne deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

I - a instalação destinada à transformação artesanal de carnes deverá ser realizada em ambiente destinado a esta finalidade, podendo a área de dessosa estar no mesmo local, porém a transformação artesanal deverá ser realizada em bancadas destinadas exclusivamente a essas finalidades;

II – os pisos deverão ser resistentes, antiderrapantes, impermeáveis, na cor branca ou clara, sem rachaduras, sem depressões, com escoamento adequado de água para a rede de esgoto, dotados de ralos com tampa escamoteável que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores.

A



PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ

GABINETE DO PREFEITO

III – as paredes deverão apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, azulejados na cor branca ou clara até a altura de 2 (dois) metros, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos.

IV – os forros deverão ser de material não poroso, lisos, contínuos, na cor clara e resistentes à limpeza e umidade.

V – as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo que aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos que devem ser de fácil limpeza e boa conservação, com telamento milimétrico.

VI – as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza, ajustadas aos batentes e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático.

VII – refeitórios, vestiários, sanitários, banheiros e outras dependências deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

VIII – possuir câmara frigorífica revestida com material impermeável eficiente, piso com inclinação que permita o escoamento de água de lavagem e porta apropriada, mantida, obrigatoriamente fechada, salvo na hipótese em que o fluxo de mercadorias congeladas e/ou resfriadas seja compatível com a utilização de freezer e balcão frigorífico.

IX - balcão frigorífico, impermeável, provido de anteparo para evitar o contato do consumidor com as carnes e fechado com vidro ou material eficiente;

X – os estabelecimentos devem possuir lixeiras com tampa acionada por pedal, sabonete líquido, suporte com papel toalha ou outro mecanismo seguro para secagem das mãos.

XI - torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, de modo a permitir a lavagem do compartimento.

§1º - Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos no setor de produção, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§2º - Não se permitirá o uso de toalhas de tecido.

§3º - Os porta-aventais deverão estar instalados próximos às entradas das salas de transformação artesanal.

Art. 8º - Os equipamentos dos estabelecimentos deverão ser de uso exclusivo para o processo de transformação artesanal, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo que sua manutenção e higienização devem ser constantes e suas dimensões devem ser compatíveis com as instalações.

Art. 9º - No local destinado à transformação deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e dos produtos derivados do processo de transformação.

§1º - Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ser construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão que garantir a não ocorrência de perdas e de emissões.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ

GABINETE DO PREFEITO

§2º - Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

§3º - O sebo e o material proveniente da desossa, devem ser acondicionados adequadamente, rotulados com os dizeres "impróprio para o consumo" e mantidos sob refrigeração e os ossos devem ser guardados até o recolhimento no veículo próprio a critério da autoridade sanitária.

Art. 10 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os açougues, casas de carnes, peixarias e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, acima citados deverão possuir:

- I – embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;
- II – ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- III – balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 11 - É proibido nos açougues, casas de carnes, peixarias e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas:

- I – o uso de machadinha que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar;
- II – o depósito de carnes moídas e bifes batidos;
- III – lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas, direcionando a água proveniente da limpeza para o logradouro público;
- IV – o uso de cepo, devendo ser utilizadas, para cada espécie de carne, um conjunto de facas distintas e identificadas no cabo;
- V – a permanência de carnes na barra, devendo estas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;
- VI – a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- VII – a venda de carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa;
- VIII – o uso de qualquer equipamento de madeira como copo, tabuleiro, cabos de facas e outros;
- IX – manter as carnes em contato direto com o gelo, exceto os pescados;
- X – iluminação que confunda a visualização e altere a qualidade dos produtos;
- XI – o uso de mesas ou balcões de madeira;
- XII – emprego de papéis usados, jornais, e outros invólucros usados, de coloração não branca e incolor;
- XIII – a manipulação de alimentos preparados na área de desossa e/ou transformação de produtos cárneos;

A



PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ

GABINETE DO PREFEITO

XIV - a comunicação direta do estabelecimento comercial com residência particular; e

XV - manter em depósito inseticidas, detergentes, desinfetantes e outras substâncias perigosas, dentro da área de desossa e/ou manipulação de produtos.

Art. 12 - Somente estarão autorizados ao processo de transformação, os estabelecimentos que apresentarem o Alvará de Autorização Sanitária vigente, cujo prazo de validade é de 12 (doze) meses a contar de sua publicação, devendo ser renovado anualmente.

Parágrafo único. Devem ser interrompidos os procedimentos de transformação caso a autorização de que trata o caput deste artigo estiver com o prazo de validade expirado, sob pena de lavratura de auto de infração e apreensão dos produtos.

Art. 13 - A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor o Alvará de Autorização Sanitária para o comércio de carnes.

Art. 14 - As exigências desta lei aplicar-se-ão a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento no qual sejam realizadas atividades de produção e/ou transformação, desossa e/ou comércio varejista de produtos cárneos e similares.

Art. 15 - Os produtos que não seguirem as normas estabelecidas estarão sujeitos à apreensão e posterior inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.

§1º a inutilização dos produtos que não satisfizerem as exigências legais será obrigatoriamente precedida de processo administrativo, tendo o autuado o prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa.

§2º o produto apreendido deverá ser identificado e lacrado pelo agente fiscalizador e permanecerá com o autuado na condição de fiel depositário, só podendo ser inutilizado após a conclusão do processo administrativo, em local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente, com a ciência inequívoca do autuado da data, hora e local da realização da inutilização.

Art. 16 - O descumprimento do disposto neste Capítulo ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e/ou temperadas, e em caso de reincidência estabelecimento será interditado, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinentes.

Art. 17 - O descumprimento do disposto neste Capítulo ensejará a autuação do estabelecimento

Art. 18 - A pena de multa, será aplicada mediante procedimento administrativo, e será disciplinada por meio de Decreto do Chefe do Executivo Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ
GABINETE DO PREFEITO

Art. 19 - As inspeções para desinterdição somente serão realizadas mediante protocolização de requerimento de desinterdição junto ao Setor de Protocolo do Município de Muriaé, constando declaração da empresa de que todas as irregularidades apontadas no termo de interdição foram sanadas.

Parágrafo único - Somente o Fiscal Sanitário poderá desinterditar o local, por meio do termo de desinterdição que deve ser devidamente preenchido.

Art. 20 - Os estabelecimentos que já se encontram instalados e funcionando anteriormente à data da publicação deste Regulamento, terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias após a publicação da presente lei, para adequar-se as normas sanitárias vigentes.

Art. 21 - Ficam revogados os artigos 132 ao 139, da Lei nº 2.183, de 30 de dezembro de 1997.

Art. 22 - Os estabelecimentos devem obedecer ao disposto na Lei Municipal nº 2183, de 30 de dezembro de 1997, e na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 23 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Muriaé, 18 de agosto de 2014


ALOYSIO NAVARRO DE AQUINO

Prefeito Municipal de Muriaé



PREFEITURA MUNICIPAL DE MURIAÉ

GABINETE DO PREFEITO

Muriaé (MG), 18 de agosto de 2014.

Senhor Presidente,

Saudações

É com imensa satisfação, nos termos das disposições legais vigentes, que encaminho o presente projeto de lei complementar a esta Augusta Casa Legislativa para que seja apreciado, discutido e votado com a seguinte

JUSTIFICATIVA

O presente Projeto de Lei pretende regulamentar Ações em Vigilância Sanitária em estabelecimentos de comércio varejista que manipulam e/ou transformam produtos cárneos e pescados, além de revogar dispositivos da Lei nº 2.183, de 30 de dezembro de 1997, dentre outras providências.

Tais providências se fazem necessárias a fim de adequar procedimentos sanitários e, por conseguinte, trazer maior segurança aos consumidores do município.

Nesse sentido, a fim de se adequar as normas federais e estaduais, em especial a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, faz-se necessária promover as adequações propostas, consubstanciadas no presente Projeto de Lei.

Na certeza de contarmos com a costumeira atenção do Ilustre Presidente, renovo protestos de elevada estima e distinta consideração, extensivo aos D.D.s Edis.

Atenciosamente,


Aloysio Navarro de Aquino
Prefeito Municipal de Muriaé