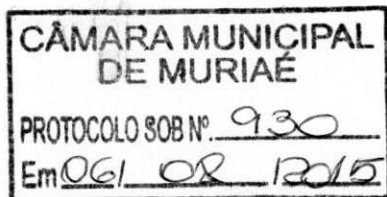




Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:
(32) 3722 3452
www.camaramuriaemg.gov.br

PROJETO DE LEI _____ / 2015



"FICA ALTERADA A LEI 4889/14 – QUE REGULAMENTA AÇÕES DE INSPEÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA QUE MANIPULAM CARNES E PESCADOS, REVOGANDO DISPOSIÇÕES EM CONTRÁRIO"

O Presidente da Câmara Municipal de Muriaé:

Faço saber que o povo de Muriaé, através de seus legítimos representantes na Câmara Municipal aprovou e eu, em seu nome promulgo a seguinte lei:

Art. 1º - Altera o art. 1, e inclui os parágrafos primeiro, segundo e terceiro, passando a seguinte redação:

Artigo 1º - Fica aprovado as normas técnicas para os produtos de transformação artesanal carnes e pescados de animais de açougue e peixaria de tradição cultural para produção, comércio e consumo diário no município de MURIAÉ- MG.

Parágrafo Primeiro – os açougues, casas de carnes, peixarias e estabelecimentos de carnes e pescados in natura serão classificados de acordo com a sua categoria e atividade como:

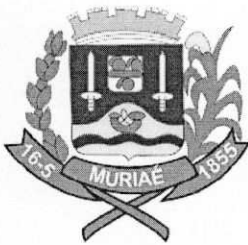
- 1- Categoria A – desossam, manipulam, transformam e comercializam.
- 2- Categoria B – desossam, manipulam e comercializam.
- 3- Categoria C – manipulam, comercializam e não desossam.

Parágrafo Segundo – Somente será permitida a fabricação de carnes e pescados preparados, transformados e temperados aos estabelecimentos classificados na categoria A.

Parágrafo Terceiro – Aos estabelecimentos das categorias B e C é proibida a fabricação artesanal de carnes preparadas, transformadas e temperadas, sendo somente permitida a venda de produtos industrializados oriundos de estabelecimentos inspecionados pelo órgão competente, com selos de inspeção municipal, expedido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM; estadual, expedido pelo Serviço de Inspeção Estadual – SIE; ou federal, expedido pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, sendo dispensado ao estabelecimento classificado na categoria B a área de transformação e ao estabelecimento classificado na categoria C as áreas de transformação e desossa.

Art. 2º - Altera o §2, do art. 2º, passando a seguinte redação:

Parágrafo Segundo - As instalações de que trata esta lei deverão ser compatível com o volume diário de produção e comercialização.



Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:
(32) 3722 3452
www.camaramuriae.mg.gov.br

Art. 3º - Inclui o inciso XIII, no art. 3, com a seguinte redação:

XIII - O produto deve permanecer resfriado á uma temperatura inferior a 7º C para venda diária, sob pena de caracterizar procedimento d industrialização.

Art. 4º – Altera o art. 6, passando a seguinte redação:

Art. 6º - 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.

Parágrafo Primeiro - São permitidos corantes de origem vegetal tais como o açafrão - crocus sativus I, a curcuma - curcuma longa I e curcuma tinctoria, a cenoura - daucus carota I, o urucum - bixa orellana, dentre outros, e de origem animal como carmim de cochonilha.

Parágrafo Segundo - Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, mangerona, menta, noz moscada, pimentas - preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão - páprica, salva - salvia, tomilho, hortelã, dentre outros.

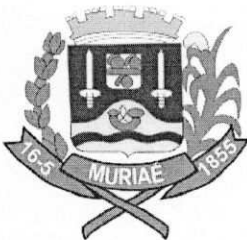
Parágrafo Terceiro - Na fabricação de produtos de transformação artesanal é proibida a utilização de carne mecanicamente separada - CMS, sal de cura - nitrito e nitrato, e proteína não cárnica.

Parágrafo Quarto - 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 as seguintes informações:

- I – produto artesanal;
- II – nome da empresa;
- III – nome do produto;
- IV – data de fabricação;
- V – data de validade;
- VI – modo de conservação;
- VII – lista de ingredientes;
- VIII – tabela nutricional.

Parágrafo Quinto - Todos os produtos industrializados deverão ser acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo as seguintes informações:

- I – nome da empresa;
- II – nome do produto;



Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:

(32) 3722 3452

www.camaramuriaemg.gov.br

- III – data de fabricação;
- IV – data de validade;
- V – modo de conservação;
- VI – lista de ingredientes;
- VII – tabela nutricional.

Art. 5º – O art. 6º, passa a art. 7º, mantendo inalterada a redação.

Art. 6º - Altera o art. 7º, passando a seguinte redação:

Art. 7º- Os açougues, casas de carnes 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 sala específica para esta finalidade;

II – os pisos deverão:

- a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- b) ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
- c) possuir declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento), serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;

III – as paredes deverão:

- a) apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- b) ser de material não poroso, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2,00m (dois metros), lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;
- c) ser resistente a impactos;
- d) ter cor clara;
- e) ser de fácil higienização os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros;

IV – os forros deverão ser:

- a) de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;
- b) lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade;
- c) revestidos de material impermeável;

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;

VI – as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza 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.



Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:
(32) 3722 3452
www.camaramuriaemg.gov.br

Parágrafo Primeiro - Quando possuírem peitoris, estes deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45°(quarenta e cinco graus).

Parágrafo Segundo - Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos no setor de produção, provido de sabão anti-séptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

Parágrafo Terceiro - Não se permitirá o uso de toalhas de tecido.

Parágrafo Quarto - Havendo a utilização de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa acionada a pedal.

Parágrafo Quinto - Os portas-aventais deverão estar instalados próximos às entradas das salas de transformação artesanal.

Parágrafo Sexto - É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos, e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das seções.

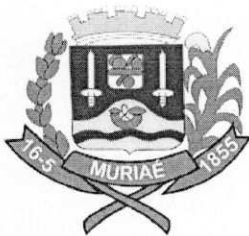
Art. 7-A - Os equipamentos dos estabelecimentos deverão ser de uso exclusivo para o processo de transformação artesanal, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo que sua manutenção e higienização devem ser constantes e comprovadas por planilhas de controle, e suas dimensões devem ser compatíveis com as instalações.

Parágrafo Primeiro - A responsabilidade técnica ficará a cargo do estabelecimento e/ou proprietário, juntamente com um responsável técnico com cursos em BPF e POP, reconhecidos por órgão federais, estaduais ou municipais, ou ainda, por um médico veterinário, com registro atualizado no seu respectivo órgão.

Art. 7-B - 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.

Parágrafo Primeiro - 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 emanções.

Parágrafo Segundo - 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.



Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:
(32) 3722 3452
www.camaramuriaemg.gov.br

Art. 7º – O art. 7º, passa a art. 8º, mantendo inalterada a redação.

Art. 8º - Altera o art. 8º, passando a art. 9º, incluindo o parágrafo primeiro e segundo com a seguinte redação:

Artigo 9º - omissis

Parágrafo Primeiro - Os estabelecimentos terão sua identificação através do Certificado de Inspeção Sanitária e esta deverá ficar exposto em local visível, com a indicação de sua respectiva categoria, conforme art. 1, parágrafo primeiro do presente regulamento.

Parágrafo Segundo - Poderão os estabelecimentos descritos no presente regulamento encaminhar requerimento por escrito solicitando a modificação de sua categoria ao Serviço de Inspeção, o qual só ocorrerá depois de prévia avaliação e deferimento.

Art. 9º - Altera o art. 9º, passando a art. 10º, incluindo o parágrafo segundo com a seguinte redação:

Artigo 10º - omissis

Parágrafo Primeiro – omissis

Parágrafo Segundo – Fica autorizado a autoridade fiscalizadora em qualquer etapa tanto na linha de produção quando no produto acabado, solicitar exames laboratoriais para comprovação da qualificação do produto para consumo humano e esta será custeado pelo estabelecimento produtor.

Art. 10º – O art. 10º, passa a art. 11º, mantendo inalterada a redação.

Art. 11º – O art. 11º, passa a art. 12º, mantendo inalterada a redação.

Art. 12º – O art. 12º, passa a art. 13º, mantendo inalterada a redação.

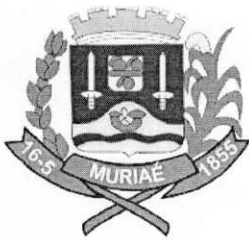
Art. 14º – O art. 13º, passa a art. 14º, mantendo inalterada a redação.

Art. 15º – O art. 15º, passa a art. 16º, mantendo inalterada a redação.

Art. 16º - Altera o art. 16º, passando a art. 17º, com a seguinte redação:

Artigo 17º – Os estabelecimentos que já se encontram instalados e funcionando anteriormente à data da publicação deste Regulamento, terão um prazo de 12 (doze) meses após a publicação da presente lei, para adequar-se as normas de inspeção vigentes, podendo ser prorrogado a pedido do estabelecimento, em uma vez, por até igual período.

Art. 17º – Altera o art. 17º, passando a art. 18º, com a seguinte redação:



Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:
(32) 3722 3452
www.camaramuriae.mg.gov.br

Artigo 18º - Fica alterada a Lei 4889/2014.

Art. 19º – Altera o art. 18º, passando a art. 19º, mantendo inalterada a redação.

Muriaé, 05 de agosto de 2015.


JOEL MORAIS DE ASEVEDO JUNIOR
Vereador PMDB