

Projeto de Lei nº 040/2022, de 13 de julho de 2022.

**REGULAMENTA O FUNCIONAMENTO
DOS AÇOUGUES, CASAS DE CARNES,
ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO
VAREJISTA DE CARNES *IN NATURA* E/OU
TRANSFORMADAS, AÇOUGUES DE
MINIMERCADOS E ESTABELECIMENTOS
AFINS NO MUNICÍPIO DE CANDELÁRIA.**

NESTOR RUBEM ELLWANGER, Prefeito Municipal de Candelária, Estado do Rio Grande do Sul, FAZ SABER que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º. Para fins da presente Lei, 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. 2º. 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. 3º. Para efeitos desta Lei, entende-se por transformação artesanal/manipulação o processo de transformação de carne *in natura* resfriada, sem a utilização de conservantes que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização, caracterizados por ausência de linha de produção.

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. 4º. São considerados produtos de manipulação e/ou transformação artesanal:

I - almôndegas e hambúrgueres;

II - carnes temperadas;

III - carnes recheadas;

IV - quibes;

V - bifes enrolados;

VI - bifes empanados;

VII - miúdos temperados;

VIII - carne moída;

IX - qualquer manipulação ou transformação na carne *in natura* e miúdos de qualquer espécie.

§1º. Não serão 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.

§ 3º. Os cortes de carnes exóticas, bovinas, bubalinas, suínas e de aves deverão ser comercializados assim como adquiridos do fabricante, não sendo permitido o descongelamento e resfriamento de cortes congelados.

Art. 5º. Só podem ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais: sal (cloreto de sódio), açúcar, vinagre, leite e ovos integrais desidratados, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

§1º. Não será permitido o uso de ovos e 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*), dentre 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, dentre outros.

Art. 6º. 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.

Art. 7º. 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 congelamento de cortes resfriados, nem o abate de animais.

Art. 8º. Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal deverão ser imediatamente, após seu preparo, acondicionados em equipamentos de frio, com temperatura inferior a 7 °C (sete graus Celsius), para exposição e venda a granel.

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

Art. 9º. O estabelecimento deverá ter no local um responsável com curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos vigente, se não o proprietário, outro que tenha o curso em questão e demonstre para fins de fiscalização ser funcionário registrado do estabelecimento.

Art. 10. 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 - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização, de cor clara, de material não poroso, com superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;

II - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem, antiderrapantes, resistentes a lavagens constantes e desinfecção por produtos químicos, água quente ou sob pressão e ao tráfego de equipamentos;

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

IV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

V - ralos de fácil higienização e sifonados;

VI - luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;

VII - as superfícies em contato com alimentos devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;

VIII - 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;

IX - os coletores de resíduos devem ter tampas de acionamento não manual e serem em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento;

X - fluxo de processamento 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. Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos ao lado do local de produção, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§3º. Não se permitirá 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. 11. 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 proibido o uso de materiais de madeira.

Art. 12. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas acima citados deverão 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;

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

III - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

IV - 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.

Art. 13. É proibido nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas:

I - o uso de machadinha, que deverá ser substituída por serra elétrica ou similar;

II - o abate de animais;

III - a permanência de carnes na barra, devendo estas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder à desossa;

IV - o uso de cepo;

V - a venda de saladas, maionese, polenta e carne assada;

VI - 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. 14. Somente poderá exercer a atividade de “transformação artesanal” o estabelecimento que estiver com seu Alvará de Saúde em dia, o qual deverá ser exposto em local visível e de fácil acesso ao consumidor.

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

Art. 15. A autoridade sanitária poderá a qualquer momento interromper o processo de transformação quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

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

Art. 17. 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 implica nulidade do auto de infração lavrado sem cumprimento ao disposto neste artigo.

§2º. Não será aplicado o *caput* deste artigo quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos desta Lei.

Art. 18. Os estabelecimentos que já se encontrem instalados e funcionando anteriormente à data da publicação desta Lei, e que não puderem atender integralmente às suas disposições serão avaliados de forma a melhor se adequarem às disposições da legislação sanitária vigente, tendo a Chefia do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde autonomia para sugerir a melhor solução, objetivando minimizar os riscos à saúde e preservar a saúde da população.

Art. 19. A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator nos termos da Lei Federal nº 6.437/1977, será aplicada mediante procedimento administrativo.

Art. 20. As inspeções para desinterdição somente serão realizadas mediante protocolização de requerimento de desinterdição junto ao Departamento de Vigilância Sanitária Municipal, constando declaração da empresa de que todas as irregularidades apontadas no auto de interdição foram sanadas.

§1º. Somente o fiscal sanitário poderá desinterditar o local, por meio do auto de desinterdição, que deve ser devidamente preenchido.

§2º. Deverão ser juntados no processo os documentos que comprovam a declaração de que as irregularidades foram sanadas.

Art. 21. O Poder Executivo editará os atos necessários com vistas à regulamentação do disposto nesta Lei.

Art. 22. As despesas com a execução desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CANDELÁRIA
13 de julho de 2022.

NESTOR RUBEM ELLWANGER
Prefeito Municipal

JUSTIFICATIVA

O presente Projeto de Lei está sendo encaminhado com o propósito de regulamentar a produção, disciplinar a comercialização e instruir a fiscalização do comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas. A proposta ora apresentada também leva em conta a necessidade de nortear de maneira clara a manipulação de carne, de forma artesanal.

O projeto encaminhado busca ainda aperfeiçoar a legislação local aos melhores interesses da coletividade, considerando a Lei Geral de Liberdade Econômica (Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019) e considerando o Decreto Estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974.

Pelo exposto, Senhor Presidente e demais membros da Câmara, solicitamos a apreciação e a aprovação deste Projeto de Lei, em caráter de **urgência**, permitindo a regulamentação proposta.

É a justificativa.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CANDELÁRIA
13 de julho de 2022.

NESTOR RUBEM ELLWANGER
Prefeito Municipal