

PROJETO DE LEI CM N° 063-02/2022

Dispõe 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 Lajeado.

MARCELO CAUMO, Prefeito Municipal de Lajeado, Estado do Rio Grande do Sul,

FAÇO SABER, que a Câmara de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

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 Lajeado.

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 fins deste projeto, 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;

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 Só 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 cárnica.

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 curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos vigente, que poderá ser o proprietário ou um funcionário registrado.

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 Deverá 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

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 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. 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.

Sala Presidente Tancredo de Almeida Neves, 22 de julho de 2022.

Isidoro Fornari Neto
Vereador Progressistas

MENSAGEM JUSTIFICATIVA

Encaminho o presente Projeto de Lei que dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casa de carnes, estabelecimentos de comércio varejista in natura e/ou transformada no Lajeado.

A Lei Geral de Liberdade Econômica, Lei Federal nº 13.874 de 20 de setembro de 2019, surgiu a fim de garantir o direito às pessoas de desenvolver atividades econômicas, trabalhar, gerar reservas e investir sem muita interferência no Estado, aliviando o peso da burocracia sobre o empreendedor.

Em 2019 foi publicado o Decreto Estadual nº 54.910 que alterou o Decreto Estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, que dispõe sobre as obrigações de ordem sanitária em todo o território do Estado do Rio Grande do Sul, visando à defesa e à proteção da saúde individual ou coletiva.

Posteriormente, o Decreto foi regulamentado pela Portaria Estadual nº 749 de 2019, alterando substancialmente de forma negativa o dia a dia das atividades de açougues e fiambrierias.

Recentemente o Governo do Estado alterou a Portaria, publicando a de nº 763 de 2021, atendendo, principalmente, a autorização para a venda a granel de carne moída e a não exigência de indenização individual das carnes.

Ocorre que careceu de regulamento a comercialização de carnes com manipulação e/ou transformação artesanal.

Dessa forma, é necessário nortear, de maneira clara, a manipulação de carne, de forma artesanal, com o devido regramento, a fim de garantir que os produtos sejam manipulados e transformados de forma adequada.

É importante considerar que os produtos cárneos são produtos já inspecionados na origem. Trata-se de uma tradição da nossa região o consumo, sendo que os consumidores buscam muito pelos produtos de manipulação e/ou transformação artesanal, tais como almôndegas e hambúrgueres, carnes temperadas, carnes recheadas, quibes, bifes enrolados, bifes empanados, miúdos temperados, carne moída, etc...

Nesse sentido, encaminhamos o presente Projeto a fim de regulamentar a matéria no Município, dentro da competência municipal para suplementar a legislação federal e estadual, no que couber.

Assim sendo, na certeza do acolhimento e aprovação da matéria, coloco o projeto para apreciação dos nobres pares.

Sala Presidente Tancredo de Almeida Neves, 22 de julho de 2022.

Isidoro Fornari Neto
Vereador Progressistas