Projeto de Lei do Legislativo nº 04/2025.

DISPÕE SOBRE O FUNCIONAMENTO DE CASAS DE CARNES, ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES IN NATURA E/OU TRANSFORMADAS, AÇOUGUES DE MINIMERCADOS, MERCADOS, SUPERMERCADOS E ESTABELECIMENTOS AFINS, NO MUNICÍPIO DE BARÃO

A Câmara Municipal de Barão aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1°. Para fins do presente, considera-se casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, açougues de minimercados, mercados, supermercados e estabelecimentos afins, todo o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação artesanal e comercialização direta ao consumidor final.

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

Art. 2°. A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata o artigo anterior deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos durante o horário de funcionamento da empresa.

§ 1° Os produtos deverão permanecer resfriados à temperatura inferior a 7°C durante o período de venda diária, sob pena de caracterizar-se como industrialização.

§ 2° É vedado o congelamento de produto manipulado ou transformado artesanalmente.

Art. 3°. Para fins deste, entende-se por transformação artesanal, o processo de transformação de carne in natura resfriada, sem o de aditivos ou substâncias destinadas à ampliação do prazo de comercialização, caracterizando-se pela ausência de linha de produção.

Art. 4°. Consideram-se produtos resultantes de manipulação e/ou transformação artesanal:
I - carnes temperadas;
II - carnes recheadas;
III - bifes empanados;
IV - miúdos temperados;
V - carne moída;
VI - qualquer outra forma de manipulação ou transformação da carne in natura e miúdos de qualquer espécie.

§ 1° É vedada a manipulação artesanal de linguiças, espetinhos e carnes defumadas, salgadas e dessecadas.

§ 2° Os cortes de carnes bovinas, bubalinas, suínas, aves e de carnes exóticas, deverão ser comercializados conforme adquiridos dos fabricantes, sendo proibido o descongelamento e posterior resfriamento de cortes previamente congelados.

Art. 5°. São considerados ingredientes permitidos nos produtos cárneos artesanais: o sal (cloreto de sódio), o açúcar, o vinagre, leite e ovos integrais desidratados, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.
§ 1° É permitido o uso de corantes de origem vegetal, tais como: o açafrão (*Crocus sativus* L.), a cúrcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), a cenoura (*Daucus carota* L.), o urucum (*Bixa orellana*), dentre outros; e, de origem animal, o carmim de cochonilha.

§ 2° É proibido o uso de ovos e leite in natura para a manipulação artesanal.

Art. 6°. É proibido, na fabricação de produtos de transformação artesanal, o uso de carne mecanicamente separada (ICMS), sal de cura (nitrito e nitrato) e proteínas não cárnicas.

Art. 7°. Todos os produtos oriundos da transformação artesanal deverão ser imediatamente resfriados após o preparo e acondicionados em recipientes adequados, para exposição e venda a granel, devidamente identificados com rótulo contendo:
I – a expressão "Produto artesanal/manipulado";
II - nome do produto;
III - lista de ingredientes;
IV - lote e fornecedor do ingrediente cárneo;
V - data da manipulação;
VI - prazo de validade, respeitando as características de perecibilidade, conservação e segurança alimentar.

§ 1° É vedado a atribuição de prazo de validade superior ao determinado pelo fabricante do ingrediente de origem animal.

§ 2° As carnes armazenadas nas câmaras frigoríficas devem manter o rótulo original do frigorífico com a identificação de procedência da matéria-prima.

Art. 8°. Os estabelecimentos deverão manter arquivadas as notas fiscais das matérias-primas enquanto houver o produto disponível para venda ao consumidor, devendo apresenta-las sempre que solicitado pela fiscalização.

Art. 9°. O estabelecimento deverá contar com responsável que possua curso de Boas Práticas

de Manipulação de Alimentos. Caso não seja o proprietário, o responsável deverá ser funcionário registrado com carga horária mínima de 40 horas semanais.

Art. 10. As casas de carnes e demais estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, açougues de minimercados, mercados, supermercados e estabelecimentos afins deverão satisfazer as seguintes condições estruturais básicas:

I – Pisos:
- a) superfície lisa, contínua, sem rachaduras ou saliências;
- b) ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens e à ação de produtos químicos e tráfego de equipamentos;
- c) dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos/roedores;

II – Paredes:
- a) lisas, contínuas, sem rachaduras ou saliências;
- b) Não porosas, com faixa impermeável de no mínimo 2,00m de altura, resistente à lavagem e desinfecção;
- c) resistentes a impactos;
- d) de cor clara;
- e) ângulos entre piso, parede e teto de fácil higienização.

III – Forros:
a) material não poroso, que impeça acúmulo de poeira/gordura;
b) lisos, contínuos, resistentes à umidade e à limpeza;
c) revestidos de material impermeável;

IV - Janelas e aberturas:
Devem impedir o acúmulo de sujeiras e, quando comunicarem com o exterior, possuir proteção contra insetos, de fácil higienização.

V – Portas:
Devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 1° 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.

§ 2° É proibido o uso de toalhas de tecido, sendo obrigatório o uso de toalhas de papel.

§ 3° As toalhas de papel deverão ser colocadas em porta-toalhas e, após utilizadas deverão ser descartadas em recipientes com tampa acionada por pedal.

§ 4° É vedado o depósito de aventais sobre mesas e outros equipamentos, bem como, a circulação de funcionários com aventais em banheiros.

§ 5° O sistema de climatização dos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados deve dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus centígrados) no momento da elaboração dos manipulados/artesanais, devendo ser comprovado sempre que solicitado em fiscalização, os processos de manutenção e troca dos filtros dos respectivos equipamentos.

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.
Parágrafo único. Os moedores de carne deverão ser higienizados sempre que permanecerem em desuso por tempo superior a 30 minutos, ou conforme a necessidade, devendo-se registrar o procedimento nos POPs (Procedimentos Operacionais Padrão) de higienização.

Art. 12. Na área de transformação devem existir recipientes com tampa, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria-prima e dos produtos transformados.

§ 1° Os recipientes para resíduos e materiais não comestíveis deverão ser feitos de material não absorvente e resistente, com vedação que impeça vazamento e odores.

§ 2° É proibido o uso de materiais em madeira.

Art. 13. Os estabelecimentos deverão dispor de:
I - embalagens plásticas transparentes para alimentos;
II - ganchos de aço inoxidável, inócuos e em bom estado, para desossa e armazenamento;
III - balcões frigoríficos com portas apropriadas, obrigatoriamente mantidas fechadas.

Art. 14. É proibido, nos estabelecimentos mencionados nesta Lei:
I - o uso de machadinha, devendo ser substituída por serra elétrica ou equipamento similar;
II - a lavagem de pisos ou paredes com soluções desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas;
III - o uso de cepo;
IV - à permanência de carnes na barra, devendo estas permanecerem somente o tempo mínimo necessário para a desossa;
V - à venda de carnes (exóticas, suínas, bovinas, bubalinas, ovinas, pescados, aves e derivados) sem inspeção da autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa;
VI - à venda de saladas, maionese, polenta e carne assada.

Art. 15. O Alvará Sanitário, deverá ser solicitado por processo próprio.

§ 1° Após a solicitação, serão realizadas inspeções sanitárias, análise da documentação e emissão de parecer favorável ou desfavorável ao pedido.

§ 2° Os procedimentos de transformação deverão ser imediatamente interrompidos caso o alvará esteja com validade expirada, sob pena de auto de infração.

Art. 16. A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor o Alvará de Autorização Sanitária.

Art. 17. A autoridade sanitária poderá a qualquer momento interromper o processo de transformação, caso as condições exigidas não estejam sendo cumpridas.

Art. 18. Os produtos em desacordo com as normas da presente Lei estarão sujeitos à apreensão e inutilização, conforme a legislação vigente.

Art. 19. O descumprimento do disposto neste, 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. 20. Os estabelecimentos que já se encontram instalados e funcionando anteriormente à data da publicação deste Regulamento, e que não puderem atender integralmente às suas disposições serão avaliados de forma a melhor se adequar 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. 21. Além dos requisitos legais para obtenção do Alvará Sanitário, será solicitada a comprovação da segurança das instalações por meio da apresentação de documento emitido pelo Corpo de Bombeiros.

Art. 22. A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator nos termos da Lei Federal n° 6.437/77, será aplicada mediante procedimento administrativo, e o valor da multa será recolhido ao Fundo Municipal de Saúde.

Art. 23. 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.

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

§ 2° O processo deverá conter documentação que comprove a regularização das pendências apostadas.

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.

Barão/RS, 1° de agosto de 2025

_____

Luciano Ricardo Sandrin
Vereador – MDB

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES
BARÃO - RS

JUSTIFICATIVA
PROJETO DE LEI DO LEGISLATIVO 04/2025

O presente Projeto de Lei tem como objetivo regulamentar o funcionamento de casas de carnes, açougues, mercados, supermercados e demais estabelecimentos que manipulam e comercializam carnes in natura e/ou transformadas no Município de Barão/RS, com foco na qualidade sanitária, segurança alimentar e proteção à saúde pública.

Dentre os principais avanços desta legislação, destacam-se:

- Definição clara da transformação artesanal de carnes, diferenciando-a da industrialização.
- Proibição do uso de aditivos químicos industriais, como nitritos, nitratos e proteínas não cárnicas, protegendo o consumidor contra substâncias que podem ser prejudiciais à saúde se usadas inadequadamente.
- Estabelecimento de requisitos mínimos de infraestrutura, higiene, armazenamento e rotulagem.
- Padronização e controle da temperatura, impedindo práticas que comprometem a qualidade e segurança do alimento.
- Criação de instrumentos para fiscalização, sanções, interdições e regularizações, garantindo maior eficácia na atuação do poder público.

Ademais, a Lei propõe regras específicas para estabelecimentos já existentes, permitindo que, caso não atendam imediatamente a todas as exigências, sejam avaliados caso a caso pela Vigilância Sanitária, com foco na adequação gradual e na minimização dos riscos à saúde pública, respeitando a realidade local.

Com isso, busca-se não apenas a proteção do consumidor, mas também o incentivo à formalização e profissionalização do comércio local de carnes, contribuindo para a valorização dos pequenos empreendedores e para o desenvolvimento econômico do Município.

Diante do exposto, contamos com o apoio dos nobres colegas vereadores para aprovação da presente proposta, em benefício da saúde, segurança e bem-estar da população de Barão.

Barão/RS, 1° de agosto de 2025.

Luciano Ricardo Sandrin
Vereador – MDB

Rua da Estação, 1033 Sala 102 - Fone: (51) 3696 1047
95730-000 - BARÃO - RS