LEI Nº 4.640/2004

ESTABELECE NORMAS DE REGULAMENTAÇÃO DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNE, CASAS DE CARNES, PEIXARIAS E CONGÊNERES NO MUNICÍPIO DE CONSELHEIRO LAFAIETE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Conselheiro Lafaiete decreta e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Esta Lei estabelece normas de regulamentação dos açougues, depósitos de carne, casas de carnes, peixarias e congêneres no Município de Conselheiro Lafaiete.

§ 1º. Para os efeitos desta Lei entende-se por carne as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente procedente de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 2º. Considera-se açougues, depósitos de carne, casas de carne, peixarias e congêneres os estabelecimentos que comercializam carne e seus derivados.

Art. 2º. Somente deverão ser dadas à venda ou expostas ao consumo carnes que:

I – estejam em perfeito estado de conservação;

II – por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento ou quaisquer outras atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos à saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentarem aspecto repugnante;

III – sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente;

IV – obedeçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes, relativa ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.

Art. 3º. Estarão aptos para trabalharem nos estabelecimentos alcançados por esta Lei os funcionários que trajarem adequadamente jaleco, gorro, botas ou qualquer espécie de calçado fechado, não sendo permitido o uso de ornamentos, e que obedeçam as disposições da legislação federal, estadual e municipal vigentes.

Art. 4º. São consideradas impróprias para o consumo, as carnes que:

I - contenham substâncias venenosas ou toxinas em quantidade que possam torná-los prejudiciais à saúde do consumidor:

II – transportem ou contenham substâncias venenosas ou tóxicas, adicionais ou incidentais, para as quais não tenham sido estabelecidos limites de tolerância ou que as contenham acima do limite estabelecido;

III – contenham parasitas patogênicas em qualquer estágio de evolução ou seus produtos se evidenciem causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV – contenham parasitas que indiquem a deterioração ou o defeito de manipulação, acondicionamento ou conservação;

V – sejam compostas no todo, ou em parte, de substâncias em decomposição;

VI – estejam alteradas por ações de causas naturais, tais como: umidade, ar, luz, enzimas, microorganismos e parasitas, tenham sofrido avarias, deterioração ou prejuízo em sua composição intrínseca, pureza ou caracteres organolépticos;

VII – por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em qualquer das circunstâncias em que tenham sido gerados, da origem ao consumidor:

VIII – tenham sido operadas, da origem ao consumidor, sob algumas circunstâncias que ponham em risco a saúde pública;

IX – sejam constituídas ou tenham sido preparadas, no todo ou em parte, com produto proveniente de animal que não tenha morrido por abate, ou animal enfermo, exceto os casos permitidos pela inspeção veterinária oficial;

X – tenham sua embalagem constituída, no todo ou em parte, por substância prejudicial à saúde;

XI – sendo destinadas ao consumo imediato, tendo ou não sofrido processo de cozimento, estando à venda, sem a devida proteção.

Art. 5º. Consideram-se carnes deterioradas, as que hajam sofrido avaria ou prejuízo em sua pureza, composição ou caracteres organolépticos, por ação da temperatura, microorganismos, parasitas, sujidade, transporte inadequado, acondicionamento ou em conseqüência de outros agentes.

Art. 6º. Consideram-se corrompidas, adulteradas ou falsificadas as carnes que:

I – cujos componentes tenham sido, no todo ou em parte, substituídos por outras de qualidade inferior;

II – que tenham sido coloridas, revestidas, aromatizadas ou adicionadas de substâncias estranhas, com o fim de ocultar qualquer fraude ou alteração, ou lhe atribuir melhor qualidade do que aquela que realmente apresentam;

III – que se constituíram, no todo ou em parte, de produtos animais degenerados ou decompostos, ou de vegetais, alterados ou deteriorados, e minerais alterados.

Art. 7º. Não será permitida a comercialização de carnes que:

I – provierem de estabelecimentos não licenciados pelos órgãos competentes;

II – não possuírem registro no órgão federal, estadual ou municipal competente;

III – não estiverem rotuladas, quando obrigadas pela exigência, ou quando desobrigadas, não puder ser comprovada a sua procedência;

IV – estiverem rotuladas em desacordo com a legislação vigente;

V – não corresponderem à denominação, definição, composição, qualidade, requisitos à rotulagem e apresentação do produto especificado no respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado, ou aqueles que tenham sido declarados no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou não padronizado ou, ainda, ás especificações federais, estaduais pertinentes ou, na sua falta, às do regulamento municipal concernentes ou às normas e padrões internacionais aceitos, quando ainda não padronizados.

Art. 8º. Não são consideradas fraude, falsificação ou adulteração, as alterações havidas nos produtos por eventos naturais ou imprevisíveis, que vierem a determinar avaria ou deterioração, sem prejuízo da respectiva apreensão.

Art. 9º. Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta Lei, os estabelecimentos de carnes deverão possuir:

I – piso impermeabilizado de cor clara com escoamento das águas de lavagem;

II – paredes impermeabilizadas com material eficaz na cor clara, até à altura mínima de 2,00 (dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara;

III - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara, que permita uma limpeza e higienização perfeitas;

IV – ventilação e iluminação adequadas;

V – no mínimo, uma ampla porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

VI – embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

VII – área física total mínima de 25 (vinte e cinco) m² dividida para áreas de desossa, sanitário com anti-sala, alimentação e salão de vendas;

VIII – ganchos de material inoxidável, inócuo e inatacável para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

IX – os balcões frigoríficos deverão ser providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas, respeitando a capacidade determinada pelo fabricante;

X – ralos no piso com tampa e escamoteados;

XI – pias e lavabos com sifão em caixa sanfonada;

XII – recipientes com tampa, adequadas para o lixo com saco plástico;

XIII – vasilhames e embalagens adequados para o transporte de alimentos;

XIV – perfeita limpeza e higienização do local, de acordo com normas da vigilância sanitária municipal, conforme resolução a ser publicada;

XV – as carnes deverão estar mantidas em temperatura interna máxima de 5° C ou conforme definição do fabricante;

XVI – os diferentes tipos de carne terão de estar separados dentro dos refrigeradores, por vidros ou material inox ou qualquer outro similar;

XVII – comprovação da procedência da carne e de seus derivados.

Art. 10. É proibido no estabelecimento:

I – o uso de machadinha, que será substituída pela serra elétrica ou similar;

II – o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III – a salga, tempero ou aplicação de conservantes ou qualquer outro tipo de tratamento que possa ser dado à carne;

IV – lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante, não aprovada por normas técnicas específicas;

V – o uso de sebo;

VI – a permanência de carnes na barra, devendo as mesmas aí permanecer o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;

VII – a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VIII – dar ao consumo carnes, pescados, aves e derivados de natureza clandestina, que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade competente, sob pena de apreensão e multa;

IX – a uso de mesas, tábuas ou soquetes de madeira;

X – a permanência de carne fora da refrigeração;

XI – alimentação no local de trabalho;

XII – a venda de produtos que possam contaminar as carnes estando misturados a ele;

XIII – ao mesmo funcionário atuar na manipulação de alimento e de dinheiro;

XIV – o fabrico caseiro de lingüiça, chouriço, torresmo e similares.

Art. 11. Os veículos para transporte, entrega e distribuição de carnes, pescados, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

I – dispor de compartimento de carga completamente fechado;

II – possuir vedação para evitar o derrame de líquidos;

III – possuir, para o transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocação de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso, devendo ainda os veículos destinados ao transporte de restos de abatedouro e açougues, possuir carrocerias fechadas e vedadas;

IV – no transporte de pescado, será tolerado o emprego de gelo picado ou em escama, sob a condição de representar, no mínimo 30% (trinta por cento) do peso total da mercadoria;

V – o pescado será acondicionado por espécie, e em caixas de material não corrosível e liso, mantidas em bom estado de conservação e de limpeza;

VI – o peixe fretado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso, ou quantidade em invólucros, pacotes e vasilhames originais dos estabelecimentos industriais.

Parágrafo Único. A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura ambiente, quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

Art. 12. O descumprimento dos dispositivos desta Lei sujeitará os infratores as seguintes penalidades:

I – apreensão e inutilização do produto;
II – multa de 50 UFM´s (cinqüenta Unidades Fiscais do Município) na primeira infração;
III – multa de 100 UFM´s (cem Unidades Fiscais do Município) na segunda infração;
IV – interdição e cancelamento do alvará do estabelecimento.

Parágrafo Único. As sanções poderão ser aplicadas de forma cumulativamente conforme análise do fiscal competente e independentemente de outras penalidades previstas.

Art. 13. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 14. Revogam-se as disposições em contrário.

Mando, portanto, a todas as autoridades a quem o conhecimento e execução desta Lei pertencerem, que a cumpram e a façam cumprir, tão inteiramente como nela se contém.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONSELHEIRO LAFAIETE, AOS 23 DIAS DO MÊS DE SETEMBRO DE 2004.

VICENTE DE FARIA PAIVA
Prefeito Municipal

JOSÉ ANTÔNIO DOS REIS CHAGAS
Procurador Municipal