**LEI 5.025 / 2015**

*"FICA ALTERADA A LEI 4889/14 – QUE REGULAMENTA AÇÕES DE INSPENÇÃO 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. 1º 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 cárneos 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. 2°** - 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.

**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 l, a curcuma - curcuma longa l e curcuma tinctoria, a cenoura - daucus carota l, o urucum - bixa orelana, 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;
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. 7 º-* 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.

*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-avental 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 emanações.

*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.

**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:

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

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

MANDO, PORTANTO, a todos as autoridades a quem o conhecimento de execução desta Lei pertencer, que a cumpram e a façam cumprir tão inteiramente como nela se contém.

Muriaé, 04 de setembro de 2015.

***JOEL MORAIS DE ASEVEDO JUNIOR***

***Presidente da Câmara Municipal de Muriaé***