Prefeitura Municipal
do RIO GRANDE

Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE
GABINETE DO PREFEITO

MENSAGEM/250

Rio Grande, 05 de setembro de 2024

Senhor Presidente:

Honra-nos cumprimentá-lo, oportunidade em que encaminhamos a essa Colenda Casa Legislativa o incluso Projeto de Lei nº 060 que **REGULAMENTA O FUNCIONAMENTO DOS AÇOUGUES, CASAS DE CARNES, ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES IN NATURA E/OU TRANSFORMADAS NO MUNICÍPIO DO RIO GRANDE.**

O presente projeto de Lei, visa assegurar aos comerciantes dos açougues, das casas de carnes, dos estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e transformadas, segurança no exercício de suas atividades, por intermédio do presente regramento, o qual servirá como paradigma para o trabalho de fiscalização da Vigilância Sanitária no âmbito do Município do Rio Grande.

Dessa forma, em virtude da importância da matéria, que visa beneficiar o comerciante de carnes *in natura* e transformada*s* mas resguardando as normas de segurança sanitária, o Executivo conta com o apoio desta Colenda Casa Legislativa para a aprovação do presente projeto de Lei.

Sendo o que tínhamos para o momento, firmamo-nos.

Respeitosamente,

FABIO DE OLIVEIRA BRANCO:49844210020

Assinado de forma digital por FABIO DE OLIVEIRA BRANCO:49844210020
Dados: 2024.09.05 14:32:39 -03'00'

FÁBIO DE OLIVEIRA BRANCO
Prefeito Municipal

À Sua Excelência
Ver. GIOVANI BASTOS MORALLES
Presidente da Câmara Municipal
NESTA CIDADE

Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas!

PROJETO DE LEI N° 060 DE 05 DE SETEMBRO DE 2024

REGULAMENTA O FUNCIONAMENTO DOS AÇOUGUES, CASAS DE CARNES, ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES IN NATURA E/OU TRANSFORMADAS NO MUNICÍPIO DO RIO GRANDE.

O **PREFEITO MUNICIPAL DO RIO GRANDE**, usando das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica em seu artigo 51, III.

Faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º Para fins do presente projeto, 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. 2° A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata este Capítulo deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário da empresa.

§ 1º - O produto deverá permanecer resfriado à temperatura inferior a 7ºC para venda diária, sob pena de caracterizar procedimento de industrialização.

§ 2º - É proibido o congelamento do produto manipulado/artesanal.

Art. 3° Para fins deste projeto, entende-se por transformação artesanal/manipulação, o processo de transformação de carne in natura resfriada, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização, caracterizados por ausência de linha de produção.

Art. 4º São considerados produtos de transformação artesanal:

I – almôndegas;

II - carnes temperadas;

III - carnes recheadas;

IV – quibes;

V - bifes enrolados;

VI - bifes empanados;

VII – hambúrgueres;

VIII - miúdos temperados;

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, os miúdos e as linguiças.

§ 2º - Não será permitida toda e qualquer manipulação de cortes de aves e seus respectivos miúdos.

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

§ 4º - No que diz respeito as aves, poderão ser fracionadas as carnes resfriadas.

Art. 5º Só podem ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais o sal - cloreto de sódio, o açúcar, o vinagre, leite, 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 o açafrão - crocus sativus I, a curcuma - curcuma longa I. e curcuma tinctoria, a cenoura daucus carota I, o urucum - bixa orelana, dentre outros, e de origem animal o carmim de cochonilha.

§ 3º - 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.

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. 7° 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/manipulado,

II - nome do produto;

III - data de fabricação;

IV - data de validade;

V - lista de ingredientes.

Art. 8º 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 com carga horária igual ou superior a 40 horas semanais.

Art. 9º 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 - 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) serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;

II - 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;

III - 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;

IV - 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;

V - as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 1º - 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.

§ 2º - Não se permitirá o uso de toalhas de tecido.

§ 3º - Havendo a utilização de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa acionada a pedal.

§ 4º - É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos, e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários.

§ 5º - 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 17º C (dezessete 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. 10 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.

Art. 11 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.

§ 1º - 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.

§ 2º - É vedado o uso de materiais em madeira;

Art. 12 Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, acima citados deverão possuir:

I - embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

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

III - balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

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

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

II - o depósito de carnes moídas e bifes batidos;

III - lavar o piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

IV - o uso de cepo;

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

VI - a venda de carnes exóticas, suínas, bovinas, bubalinas, ovinas, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

VII - a venda de saladas, maioneses e carnes assadas.

Art. 14 Deverá ser solicitado Alvará Sanitário, por meio de processo próprio.

§ 1º - Após as providências de que trata o caput deste artigo, serão realizadas as inspeções sanitárias necessárias, apreciação da documentação e elaboração de parecer com deferimento ou indeferimento do requerimento do respectivo Alvará.

§ 2º - Devem ser interrompidos os procedimentos de transformação caso a autorização de que trata o caput deste artigo estiver com o prazo de validade expirado, sob pena de lavratura de auto de infração.

Art. 15 A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor o Alvará de Autorização Sanitária.

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 Os produtos que não seguirem as normas estabelecidas estarão sujeitos à apreensão e inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.

Art. 18 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 o estabelecimento será interditado, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinentes.

Art. 19 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. 20 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. 21 A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator nos termos da Lei Federal no 6.437/77, será aplicada mediante procedimento administrativo, e o valor da multa será recolhido ao Fundo Municipal de Saúde.

Art. 22 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. 23 O Poder Executivo editará os atos necessários com vistas à regulamentação do disposto nesta Lei.

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.

Rio Grande, 05 de setembro de 2024

FABIO DE OLIVEIRA BRANCO:49844210020

Assinado de forma digital por FABIO DE OLIVEIRA BRANCO:49844210020
Dados: 2024.09.05 14:33:08 -03'00'

FÁBIO DE OLIVEIRA BRANCO
Prefeito Municipal

cc.:/Todas as Secretarias/CSCI/PJ/CMRG/Publicação