



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL

LEI Nº 6.382, DE 12 DE SETEMBRO 2018

REGULAMENTA AS AÇÕES EM VIGILÂNCIA
SANITÁRIA NOS AÇOUGUES, CASAS DE CARNES,
ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA
DE CARNES IN NATURA E/OU TRANSFORMADAS
NO MUNICÍPIO DE FRUTAL

A Prefeita do Município de Frutal, com a competência que lhe é atribuída pela Lei Orgânica Municipal, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara de Vereadores aprovou e ela sanciona a seguinte Lei:

CAPÍTULO I **DOS AÇOUGUES, CASAS DE CARNES E ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES IN** **NATURA E/OU TRANSFORMADAS**

Art. 1º Os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas serão classificados de acordo com as atividades realizadas, sendo:

I – Categoria A: desossam, manipulam, transformam e comercializam no balcão;

II – Categoria B: desossam, manipulam e comercializam no balcão;

III – Categoria C: manipulam e comercializam no balcão, não podendo haver desossa.

§ 1º Somente será permitida a fabricação artesanal de carnes preparadas, transformadas e temperadas aos estabelecimentos classificados na Categoria A.

§ 2º Aos estabelecimentos 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 - Serviços de Inspeção Federal - SIF.

§ 3º Os estabelecimentos categorias A, B e C devem obedecer a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra que vier a substituí-la.

§ 4º O estabelecimento classificado na categoria B fica dispensado da área de transformação.

§ 5º O estabelecimento classificado na categoria C fica dispensado das áreas de transformação e desossa.

§ 6º Compete à Vigilância Sanitária Municipal inspecionar e fiscalizar o processo de transformação de carnes frescas desenvolvido pelos estabelecimentos enquadrados na categoria "A", de acordo com as normas específicas desta Lei.

Art. 2º Para fins desta Lei, considera-se açougue, casa de carnes e estabelecimento de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas de carne classificado na categoria A, 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 este Capítulo deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário da empresa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL

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

§ 2º É proibido o congelamento do produto artesanal.

Art. 4º Para fins desta Lei entende-se por transformação artesanal, 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, caracterizado por ausência de linha de produção, onde um manipulador executa todas as etapas de produção.

Art. 5º São considerados produtos de transformação artesanal:

- I – almôndega;
- II – carne temperada;
- III – carnes recheadas;
- IV – frango a passarinho;
- V – quibe;
- VI – linguiça de carne suína artesanal frescal;
- VII – linguiça de carne bovina artesanal frescal;
- VIII – linguiça mista de carne suína e bovina artesanal frescal;
- IX – charque e carne seca;
- X – espetinhos;
- XI – linguiça de frango artesanal frescal.

§ 1º Não serão considerados para a manipulação artesanal as carnes defumadas, salgadas e dessecadas.

§ 2º Considera-se linguiça artesanal frescal, o produto cárneo obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos diversos, embutido em envoltório natural, e submetido ao processo de refrigeração.

§ 3º Somente poderá ser autorizada a produção artesanal de charque e carne seca em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo no mínimo 02 (duas) áreas:

- I – uma sala para preparo e salga da carne;
- II – uma área específica para secagem da carne.

§ 4º As áreas de que trata o parágrafo anterior devem atender as condições higiênicas sanitárias e possuir proteção contra insetos.

§ 5º Somente poderá ser autorizada a produção de carne assada, exceto espetinho de produtos de origem animal, em estabelecimentos da categoria "A" que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade, contendo no mínimo 02 (duas) áreas distintas:

- I – uma sala para preparo;
- II – uma área específica para assar a carne.

§ 5º A conservação do prédio, equipamento e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas, deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento; as salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

§ 6º As áreas de que trata o parágrafo anterior devem atender as condições higiênico-sanitárias e possuir proteção contra insetos.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL

§ 1º São permitidos corantes de origem vegetal tais como o açafrão - *crocus sativus* L., a curcuma - *curcuma longa* L. e curcumatinctoria, a cenoura - *daucus carota* L, o urucum - *bixa orellana*, dentre outros, e de origem animal como carmim de cochonilha.

§ 2º 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, dentre 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 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.

Art. 9º 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. 10 Os estabelecimentos do comércio varejista de carnes e similares, classificados na categoria "A", que optarem pela fabricação de carnes preparadas, transformadas e temperadas, deverão:

I – dispor de local, fluxograma linear, estrutura e área física para produção, manipulação e comercialização, bem como condições apropriadas, conforme disposto nesta Lei;

II – ter no local da fabricação um responsável técnico ou um substituto habilitado, que conheçam criteriosamente o processo;

III – promover a comercialização somente no local de produção e no prazo de até 2 (dois) dias, sendo vedada a produção para estoque e/ou distribuição para os estabelecimentos classificados nas categorias "B" e "C", desta Lei Complementar.

Art. 11 Os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejistas de carnes in natura e/ou transformados, independente da categoria, deverão contar com profissional responsável, que lhes orientará a cumprir as exigências sanitárias e os regramentos desta Lei.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL

§1º Para os fins do disposto no caput deste artigo, são considerados responsáveis habilitados os profissionais de nível técnico ou superior com atribuições na área de alimentos, legalmente reconhecidos por seus respectivos conselhos da categoria profissional.

§2º Os responsáveis técnicos de que trata o parágrafo anterior deverão apresentar seus certificados à autoridade sanitária, sempre que solicitados.

Art. 12 O responsável técnico ou seu substituto nos estabelecimentos Categoria A, e o responsável pelas atividades de manipulação nos estabelecimentos Categorias B e C deverão apresentar certificado reconhecido por órgão competente e validado pela Vigilância Sanitária Municipal em curso de manipulação de alimentos, conforme legislação específica da Anvisa ou curso específico na área de manipulação de carnes, que deverá contemplar os seguintes tópicos:

- I – microbiologia dos alimentos;
- II – contaminantes alimentares;
- III – doenças transmitidas por alimentos;
- IV – qualidade da matéria prima e fornecedores;
- V – manipulação higiênica dos alimentos;
- VI – boas práticas na manipulação - higiene pessoal, ambiental e das carnes;
- VII – práticas em manipulação de carnes;
- VIII – características e processamento dos diferentes tipos de carnes e temperos;
- IX – embalagem e rotulagem para carnes processadas;
- X – análise laboratorial;
- XI – procedimentos operacionais padronizados.

§ 1º A carga horária deverá ser igual ou superior a 30 (trinta) horas, para os estabelecimentos de Categoria A, preferencialmente com aulas teóricas e práticas.

§ 2º A carga horária deverá ser igual ou superior a 20 (vinte) horas, para os estabelecimentos de Categorias B e C, preferencialmente com aulas teóricas e práticas.

§ 3º Serão reconhecidos os certificados emitidos por escolas credenciadas pelo Ministério da Educação – MEC, órgão correspondente em nível estadual ou profissional devidamente habilitado pelo órgão competente.

Art. 13 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL

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.

§ 1º Quando possuírem peitoris, estes deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45º (quarenta e cinco graus).

§ 2º Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos no setor de produção, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§ 3º Não se permitirá 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 acionada a pedal.

§ 5º Os porta-aventais deverão estar instalados próximos às entradas das salas de transformação artesanal.

§ 6º 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.

§ 7º 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 (dezesesseis graus centígrados), devendo ser comprovado sempre que solicitado em fiscalização, os processos de manutenção e troca dos filtros dos respectivos equipamentos.

Art. 14 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.

Art. 15 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 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL

Art. 16 Além das demais disposições constantes e aplicáveis nesta Lei, os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas das categorias A, B e C, acima citados deverão possuir:

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

II – embalagens plásticas transparentes para os gêneros alimentícios;

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

IV – balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 17 É proibido nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas das categorias A, B e C:

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

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

VII – a venda de carnes, pescados, aves e derivados que não tenham sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 18 Para emissão de Autorização Sanitária com classificação dos açougues na categoria "A", deverá ser solicitado Registro de Estabelecimento por meio de processo próprio, a ser protocolizado na Vigilância Sanitária.

Parágrafo único 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 registro.

Art. 19 A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor a Autorização Sanitária constando sua classificação "A", "B" ou "C" para o comércio de carnes, especificados os produtos autorizados.

Art. 20 As exigências aplicar-se-ão a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento no qual sejam realizadas atividades de produção ou transformação, desossa ou comércio varejista de produtos cárneos e similares.

Art. 21 A autoridade sanitária poderá a qualquer momento interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Art. 22 Os produtos que não seguirem as normas estabelecidas estarão sujeitos à apreensão e inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL

Art. 23 Os estabelecimentos deverão atender as exigências e condições de acordo com a legislação vigente e as normas técnicas específicas.

Art. 24 Os mercados e supermercados serão providos de instalações frigoríficas adequadas ao tipo de comércio de produtos de origem animal.

§ 1º A conservação do pescado, carnes e seus derivados, nas câmaras frigoríficas destes estabelecimentos, deverão atender as condições peculiares à tecnologia de congelamento ou resfriamento.

§ 2º Os estabelecimentos a que se refere o caput deste artigo deverão manter uma planilha de registro das temperaturas dos freezers, refrigeradores, câmaras frias e outros utensílios onde sejam armazenados produtos termo sensíveis, onde deverão ser anotadas diariamente as temperaturas registradas nos momentos da abertura e do fechamento do estabelecimento.

Art. 25 Os empregados que trabalham nas áreas de manipulação, transformação e comercialização, são estritamente proibidos de saírem uniformizados para outras áreas internas e externas do estabelecimento, que não aquelas destinadas aos processos de transformação mencionados neste artigo, inclusive para se deslocarem para sua residência durante os intervalos intra ou interjornada de trabalho.

Art. 26 O setor financeiro e de cobrança do estabelecimento terá uma área restritamente isolada por uma cabine ou qualquer outro tipo de instalação, da área de desossa, manipulação, transformação e comercialização.

Art. 27 Todos os equipamentos, móveis e utensílios utilizados nos estabelecimentos deverão ser mantidos limpos e em perfeito estado de conservação.

Art. 28 O acondicionamento do lixo deverá ser em recipiente de fácil higienização, com tampa e saco plástico em local apropriado.

Art. 29 É proibido aos estabelecimentos realizar o abate clandestino para comercialização de qualquer espécie animal.

Art. 30 Os estabelecimentos devem manter um programa mensal de controle de pragas, ou quando necessário, realizar a dedetização por empresa credenciada na Vigilância Sanitária, e portar laudo técnico do serviço realizado, quando solicitado pela fiscalização competente.

Art. 31 Somente estarão autorizados ao processo de transformação, os estabelecimentos que apresentarem o Alvará de Autorização Sanitária vigente, cujo prazo de validade é de 12 (doze) meses a contar de sua publicação, prorrogável uma vez, por até igual período.

Parágrafo único 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. 32 A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor o Alvará de Autorização Sanitária constando sua classificação A, B ou C para o comércio de carnes, especificados os produtos autorizados, nos termos do art. 18 desta Lei.

Art. 33 O descumprimento do disposto neste Capítulo ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e/ou temperadas, e em caso de reincidência o



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL

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

CAPÍTULO II DO ALVARÁ SANITÁRIO

Art. 34 Os estabelecimentos que já se encontram 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 adequar às disposições da legislação sanitária vigente, tendo a Coordenação da 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. 35 Além dos requisitos legais para obtenção do Alvará Sanitário, poderá ser solicitada a comprovação da segurança das instalações por meio da apresentação de documento emitido pelo Corpo de Bombeiros.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 36 A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator, será aplicada mediante procedimento administrativo, e o valor da multa será recolhido ao Fundo Municipal de Saúde.

§ 1º O valor da multa de que trata o caput deste artigo será:

I – nas infrações leves de 50 UFM a 200 UFM;

II – nas infrações graves de 201 UFM a 2000 UFM;

III – nas infrações gravíssimas de 2001 UFM a 30.500 UFM.

§ 2º As infrações leves, graves e gravíssimas serão disciplinadas por meio de Decreto do Chefe do Executivo Municipal.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO EM VIA PÚBLICA

Art. 37 Nas fiscalizações em vias públicas serão limitadas a verificação pela Vigilância Sanitária somente com relação às condições higiênicas sanitárias dos produtos e serviços.

CAPÍTULO V DAS DESINTERDIÇÕES

Art. 38 As inspeções para desinterdição somente serão realizadas mediante protocolização de requerimento de desinterdição junto a Vigilância Sanitária do Município de Frutal, 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRUTAL

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 39 Fica estabelecido o prazo de 1 (um) ano, a partir da publicação desta Lei, para que os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, providenciem as devidas adequações aos padrões estabelecidos nesta Lei.

Art. 40 Revogando as disposições em contrário, esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Frutal

Aos 12 de setembro de 2018

130 anos de Emancipação do Município de Frutal

MARIA CECÍLIA MARCHI BORGES