LEI N.º 3.387

"DISPÕE SOBRE A IDENTIDADE E AS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE A QUE O PRODUTO CÁRNEO DENOMINADO CARNE MOÍDA OBEDECERÁ QUANDO DESTINADO À VENDA, MANIPULADO E EMBALADO NO COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS."

IVAN CLEBER VINCESOTTI, Prefeito Municipal de Artur Nogueira, Estado de São Paulo, no uso de minhas atribuições e prerrogativas legais,

FAZ SABER, que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º - São facultadas a manipulação, a embalagem e a comercialização do produto cárneo denominado carne moída a estabelecimentos do comércio varejista de carnes mediante adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas com registro das operações efetuadas em forma de Procedimento Operacional Padronizado, nos termos desta Lei.

§ 1º - Para fins desta Lei, entende-se:

I - carne moída: o produto cárneo cru obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças bovinas, seguida de imediato resfriamento;

II - comércio varejista de carnes: açougue com venda direta de carne ao consumidor final, instalado em locais com acesso direto para a rua ou em áreas internas de mercados, supermercados, hipermercados e congêneres;

III - Procedimento Operacional Padronizado: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de

alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.

§ 2º - É direito do consumidor exigir que a carne seja moída na sua presença e no tipo por ele solicitado.

§ 3º - O estabelecimento será obrigado a afixar, em lugar visível e de fácil leitura, placa ou cartaz contendo os dizeres do § 2º deste artigo.

Art. 2º - Ficam autorizados a manipular, embalar e comercializar o produto carne moída os estabelecimentos que estejam devidamente regularizados perante o órgão da Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde, desde que atendam às seguintes exigências:

I - o estabelecimento deverá possuir local próprio para a moagem do produto cárneo, em conformidade com o Código de Postura de Artur Nogueira, Lei Complementar nº 252 de 2001 e os regulamentos técnicos higiênico-sanitários vigentes e as boas práticas de manipulação dos alimentos;

II - todas as etapas realizadas na obtenção do produto carne moída serão descritas sob a forma de Procedimentos Operacionais padronizados, mantidos à disposição dos funcionários e das autoridades competentes;

III - os manipuladores atenderão às boas práticas de manipulação de alimentos e aos regulamentos técnicos vigentes, e serão supervisionados rotineiramente e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos, devendo a capacitação ser comprovada mediante documentação;

IV - os documentos que comprovam a procedência da carne serão mantidos no estabelecimento à disposição da fiscalização;

V - não serão permitidos quaisquer aditivos e coadjuvantes de tecnologia;

VI - o produto não conterá substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza.

Art. 3º - O Poder Executivo regulamentará esta Lei, no que couber, no prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 4º - As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço Municipal "Prefeito Jacob Stein", 20 de Junho de 2.018.

IVAN CLEBER VICENSOTTI
Prefeito

Autor do Projeto de Lei n.º 023/2018: Senhor Vereador CRISTIANO FRANCISCO CONDE.

Publicado por afixação, no quadro próprio de editais, no Paço Municipal "Prefeito Jacob Stein", na data supra, com redação oriunda do autógrafo n.º 3.212.

LEANDRO MARCOS NUNES
Chefe de Gabinete