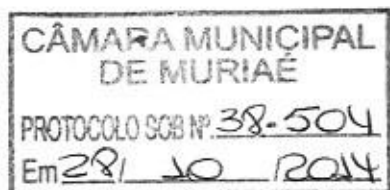




Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:
(32) 3722 3452
www.camaramuriaemg.gov.br

PROJETO DE LEI _____ / 2014



"APROVA O REGULAMENTO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO EM ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA QUE MANIPULAM CARNES E PESCADOS, REVOGA DISPOSITIVOS DA LEI Nº 4850/2014, DENTRE OUTRAS PROVIDÊNCIAS"

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 - Fica aprovado o regulamento de Ações em Vigilância produtos de origem animal in natura nos açougues, casas de carnes, peixarias e estabelecimentos de comércio varejista de carnes e peixes in natura no município de Muriaé.

Art. 2º - Para fins desta lei, considera-se açougue, casa de carnes, peixarias e estabelecimento de comércio varejista de carnes e peixes in natura, o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para desossa, manipulação e comercialização no balcão para o consumidor final.

§1º - Os estabelecimentos dispostos nesta lei estão autorizados a realizar o comércio de carnes e peixes in natura manipulados exclusivamente nas dependências do estabelecimento, sendo expressamente vedada a revenda para outros estabelecimentos varejistas, salvo quando autorizado pelo órgão competente.

§2º - As instalações de que trata o *caput* deste artigo deverão ser compatíveis com o volume diário de comercialização.

§3º Compete a Secretaria Municipal de Agricultura a fiscalização dos estabelecimentos de comércio varejista que manipulam carnes e peixes in natura, salvo de produtos industrializados, que também será de competência de outros órgãos Estaduais e Federais.

Art. 3º - Os açougues, casas de carnes, peixarias e estabelecimentos de comércio varejista de carnes e peixes in natura deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

I - O gelo utilizado na conservação do pescado, será feito, obrigatoriamente de água potável e filtrada.

II - As carnes moídas só poderão ser comercializadas quando processadas na presença do consumidor, na quantidade solicitada, sendo observadas as condições de higiene do moedor, que não poderá ter finalidade distinta.

III - os pisos deverão ser resistentes, antiderrapantes, impermeáveis, na cor branca ou clara, sem rachaduras, sem depressões, com escoamento adequado de água para a rede de esgoto, dotados de ralos com tampa escamoteável que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores.

IV - as paredes deverão apresentar superfície lisa, continua, sem rachaduras, depressões, que não permita a aderência de partículas de poeira e gordura, azulejados na cor branca ou clara até a altura de 2 (dois) metros, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos.

V - os forros deverão ser de material não poroso, lisos, contínuos, na cor clara e resistentes à limpeza e umidade.

AQUI O POVO TEM VEZ E TEM VOTO
GESTÃO 2014



Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:

(32) 3722 3452

www.camaramuriaemg.gov.br

VI - 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, com telamento milimétrico.

VII - as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza, ajustadas aos batentes e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático

VIII - sanitários e outras dependências deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação a esta área.

IX - possuir câmara frigorífica revestida com material impermeável eficiente, piso com inclinação que permita o escoamento de água de lavagem e porta apropriada, mantida, obrigatoriamente fechada, salvo na hipótese em que o fluxo de mercadorias congeladas e/ou resfriadas seja compatível com a utilização de freezer e balcão frigorífico.

X - balcão frigorífico, impermeável, provido de anteparo para evitar o contato de consumidor com as carnes e fechado com vidro ou material eficiente;

XI - os estabelecimentos devem possuir lixeiras com tampa acionada por pedal, sabonete líquido, suporte com papel toalha ou outro mecanismo seguro para secagem das mãos

XII - torneiras nas paredes, possibilitando abundância de água, de modo a permitir a lavagem do compartimento.

§1º os recipientes para matérias 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 emanções.

§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.

§3º - O sebo e o material proveniente da desossa, devem ser acondicionados adequadamente, rotulados com os dizeres "impróprio para o consumo" e mantidos sob refrigeração e os ossos devem ser guardados até o recolhimento no veículo próprio a critério da autoridade sanitária.

Art. 4º - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste Regulamento, os açougues, casas de comércio varejista e de carnes e peixes in natura, 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 e com separação interna para o corte e manuseio de cada tipo de carne.

Art. 5º - É proibido nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes e peixes in natura:

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, direcionando a água proveniente da limpeza para o logradouro público;

AQUI O POVO TEM VEZ E TEM VOTO
GESTÃO 2014



Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:
(32) 3722 3452
www.camaramuriaemg.gov.br

- IV – o uso de cepo, devendo ser utilizadas, para cada espécie de carne, um conjunto de facas distintas e identificadas no cabo;
- V – a permanência de carnes na barra, devendo estas permanecerem o tempo mínimo necessário para proceder a desossa;
- VI – a 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 que não tenham sido submetidos a inspeção pela Secretaria Municipal de Agricultura, sob pena de apreensão e multa.
- VIII – o uso de qualquer equipamento de madeira como copo, tabuleiro, cabos de facas e outros;
- IX – manter as carnes em contato direto com o gelo, exceto os pescados;
- X – iluminação que confunda a visualização e altere a qualidade dos produtos;
- XI – o uso de mesas ou balcões de madeira;
- XII – emprego de papeis usados, jornais, e outros invólucros usados, de coloração não branca e incolor;
- XIII – a comunicação direta do estabelecimento comercial com residência particular; e
- XIV - manter em depósito inseticidas, detergentes, desinfetantes e outras substâncias perigosas, dentro da área de desossa e/ou manipulação de produtos.

Art. 6º - Nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes e peixes in natura, deverão ser observados o seguinte:

§1º – Deverá ser afixada uma plano sinalizando a proibição de consumo de cigarro no interior do estabelecimento;

§2º – O manipulador dos alimentos não poderá receber pagamento quando estiver no uso de suas atividades;

§3º É vedado ao manipulador dos alimentos durante o seu trabalho:

I – uso de anéis, pulseiras, relógio e brincos;

II – uso de barba, bigode e pelos nas mãos e antebraço;

III – uso de unhas compridas e pintadas;

IV – cabelos compridos, excetos em manipuladora do sexo feminino que deverá o cabelo preso "tipo coque".

V – estar com feridas, sarnas e outras feridas no braço e antebraço;

§4º - É obrigatório ao manipulador dos alimentos durante o seu trabalho o uso de jalecos, avental de plástico, calçado fechado e gorro, lenço ou boné;

§5º – As bancadas de corte deverão ser higienizadas a cada corte de tipo de carne diferente, devendo as mesmas serem de material não poroso de fácil limpeza sem trincas e rachaduras;

§6º – É proibido a manutenção do interior do comércio de animais domésticos ou de estimação.

Art. 7º - Somente estarão autorizados ao comércio de carnes e peixes in natura, os estabelecimentos que apresentarem o Alvará de Autorização da Secretaria Municipal de Agricultura, cujo prazo de validade é de 12 (doze) meses a contar de sua publicação, devendo ser renovado anualmente.

Art. 8º - A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor o Alvará expedido pela Secretaria Municipal de Agricultura para comércio de carne.



Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:

(32) 3722 3452

www.camaramuriaemg.gov.br

Art. 9º - As exigências desta lei aplicar-se-ão a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento no qual sejam realizadas atividades de comércio varejista de carnes e pescados in natura.

§1º - Fica autorizada a autoridade fiscalizadora a exigência de atestado médico dos funcionários e proprietários que fazem manipulação de carnes e pescados.

Art. 10º - Os produtos que não seguirem as normas estabelecidas estarão sujeitos à apreensão e posterior inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.

§1º - a inutilização dos produtos que não satisfizerem as exigências legais será obrigatoriamente precedida de processo administrativo, tendo o autuado o prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa.

§2º - o produto apreendido deverá ser identificado e lacrado pelo agente fiscalizador e permanecerá com o autuado na condição de fiel depositário, só podendo ser inutilizado após a conclusão do processo administrativo, em local previamente estabelecido pela autoridade competente, com a ciência inequívoca do autuado da data, hora e local da realização da inutilização.

Art. 11º - O descumprimento do disposto acima ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes e pescados in natura, e em caso de reincidência estabelecimento será interditado, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinentes.

Art. 12º - A autoridade fiscalizadora deverá notificar o estabelecimento a sanar as suas irregularidades na primeira inspeção, por notificação escrita no prazo a ser estipulado pela autoridade competente.

I - após o prazo acima, será realizada a segunda inspeção para averiguar se o estabelecimento comercial atendeu as irregularidades constatadas, em caso negativo, deverá a autoridade fiscalizadora conceder não superior a metade do prazo anteriormente concedido para atendimento das irregularidades constatadas.

II - não cumprida as exigências e irregularidades constatadas pela autoridade fiscalizadora, nos termos do presente artigo, os alimentos que estiverem impróprio serão imediatamente recolhidos e apreendidos na presença do proprietário ou representante legal do estabelecimento.

III - havendo reiterado descumprimento do inciso II, o infrator/comerciante terá novamente seus produtos recolhidos e apreendidos, sem prejuízo de multa pelo descumprimento, podendo a mesma ser majorada em caso de reincidência.

IV - sem prejuízo do disposto no inciso III, o estabelecimento comercial terá sua licença cancelada, após laudo e/ou exame laboratorial a ser custeado pelo infrator.

Art. 13º - A pena de multa, será aplicada mediante procedimento administrativo, e será disciplinada por meio de Decreto do Chefe do Executivo Municipal.

Art. 14º - As inspeções para desinterdição somente serão realizadas mediante protocolização de requerimento de desinterdição junto ao Setor de Protocolo do Município de Muriaé, constando declaração da empresa de que todas as irregularidades apontadas no termo de interdição foram sanadas.



Câmara Municipal de Muriaé

Praça Coronel Pacheco de Medeiros, 238, Centro, Muriaé, MG Telefone:
(32) 3722 3452
www.camaramuriaemg.gov.br

Parágrafo único – A Secretaria Municipal de Agricultura poderá desinterditar o local, por meio do termo de desinterdição que deve ser devidamente preenchido.

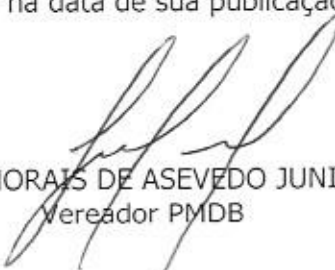
Art. 15º - A autoridade fiscalizadora quando impedida pelo proprietário do estabelecimento de cumprir suas atividades poderá requisitar o uso de força policial para cumprimento de suas atribuições.

Art. 16º – Os estabelecimentos que já se encontram instalados e funcionando anteriormente à data da publicação deste Regulamento, terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias após a publicação da presente lei, para adequar-se as normas de inspeção vigentes.

Art. 17º – Fica revogada a Lei 4850/2014 de 19 de setembro de 2014.

Art. 18º – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Muriaé, 27 de outubro de 2014.


JOEL MORAIS DE ASEVEDO JUNIOR
Vereador PMDB