LEI COMPLEMENTAR Nº 109 DE 20 DE JULHO DE 2012

DISPÕE SOBRE NORMAS COMPLEMENTARES AO CÓDIGO MUNICIPAL DE POSTURAS (LEI Nº 1210, DE 05.12.1972) PARA FUNCIONAMENTO DE AÇOUGUES E SIMILARES.

A Câmara Municipal de Patrocínio-MG aprovou, e o Prefeito Municipal, sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º - As disposições contidas nesta Lei são complementares as normas dispostas na Lei nº 1.210, de 05 de dezembro de 1972 (Código Municipal de Posturas – arts. 44 a 59) relacionadas à higiene da alimentação, e deverão ser obedecidas pelos açougues, casas de carne, estabelecimentos de comércio varejista que comercializem carnes frescas e/ou transformadas e similares, nos termos do art. 10, do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA do Ministério da Agricultura.

Art. 2º - Os açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista que comercializem carnes frescas e/ou transformadas e similares 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 - A fabricação para comercialização de carnes preparadas, transformadas e temperadas, cruas ou assadas, somente é permitida aos estabelecimentos classificados na Categoria “A”.

§2º - Os estabelecimentos de que trata este artigo deverão adotar boas práticas de comercialização e elaborar o respectivo manual de procedimentos operacionais, compreendendo a procedência do produto, armazenamento, estocagem, acondicionamento e demais informações exigidas pela legislação consumerista correlata, e ainda:

I – submeter os produtos de transformação e manipulação dos estabelecimentos Categoria “A” e os de manipulação dos estabelecimentos Categoria “B” e ”C”, para análises pelo Laboratório de Controle e Qualidade de Alimentos da Vigilância Sanitária Municipal, periodicamente conforme disposto em regulamento ou a critério do órgão sanitário competente quando solicitado, sendo os resultados destas análises condicionantes à liberação ou renovação do alvará sanitário para realização dos procedimentos de desossa, manipulação, transformação e ou comercialização;

II - dispor de local, estrutura e área física para produção, transformação, manipulação e ou comercialização de acordo com a sua categoria, bem como condições apropriadas, conforme disposto em regulamento;

III – manter as carnes que são congeladas para comercialização em balcões frigoríficos até o momento da venda final ao consumidor;

IV – facultar nos estabelecimentos que comercializem carnes, a venda de carne fresca moída, desde que esta operação, obrigatoriamente, ocorra na presença do consumidor, ficando, porém proibido mantê-la estocada nesse estado;

V – dotar os açougues de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0ºC (zero grau centígrado), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

Art. 3º - Os estabelecimentos do comércio varejista de carnes e similares, classificados na Categoria "A", que optarem pela fabricação artesanal de carnes preparadas, transformadas e temperadas, deverão:

I - dispor de local, estrutura e área física para produção, manipulação e comercialização, bem como condições apropriadas, conforme disposto em regulamento;

II - ter no local da fabricação um responsável técnico ou um substituto habilitado, que conheçam criteriosamente o processo de manipulação de alimentos, conforme legislação específica da Anvisa ou curso específico na área de manipulação de carnes com certificado reconhecido por órgão competente e validado pela Vigilância Sanitária Municipal.

III – promover a comercialização somente no local de produção e no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sendo vedada a produção para estoque e ou distribuição para os estabelecimentos classificados nas Categorias "B" e "C" desta lei.

§ 1º - Para os fins do inciso II deste artigo, considera-se responsável técnico aquele que é portador de Certificado em Manipulação de Alimentos, dentro das normas da ANVISA, conforme RDC 216. Como substitutos habilitados consideram-se os seguintes profissionais: nutricionista, engenheiro de alimentos, médico veterinário, profissionais de nível superior da área de alimentos.

§ 2º - Os responsáveis técnicos de que trata o inciso II deste artigo deverão apresentar seus certificados à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Art. 4º - O disposto nesta Lei Complementar aplicar-se-á a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento no qual seja realizadas atividades de

produção e ou transformação, desossa e ou comércio varejista de produtos cárneos e similares.

Art. 5º - Os estabelecimentos que se adéquam as disposições contidas nesta Lei Complementar e que estejam em funcionamento terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para adaptarem as exigências desta Lei Complementar sob pena de ser negada a renovação do funcionamento.

Art. 6º - Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Patrocínio, 20 de julho de 2012.

Lucas Campos de Siqueira
Prefeito Municipal

Autor: Vereador Aleir Donizete da Silva