Prefeitura Municipal
do RIO GRANDE

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

MENSAGEM/164

Rio Grande, 13 de Abril de 2021

Senhor Presidente:

Honra-nos cumprimentá-lo, oportunidade em que encaminhamos a essa Colenda Casa Legislativa o incluso Projeto de Lei nº 020 que **DISPÕE SOBRE AS BOAS PRÁTICAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM ATIVIDADES SUJEITAS A VIGILÂNCIA SANITÁRIA.**

O presente projeto de Lei, visa assegurar aos comerciantes dos açougues, das casas de carnes, dos estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura*, 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,* 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,

FÁBIO DE OLIVEIRA BRANCO
Prefeito Municipal

À Sua Excelência
Ver. FILIPE DE OLIVEIRA BRANCO
Presidente da Câmara Municipal
NESTA CIDADE

Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas!

Prefeitura Municipal
do RIO GRANDE

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

PROJETO DE LEI Nº 020 DE 13 DE ABRIL DE 2021

DISPÕE SOBRE AS BOAS PRÁTICAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM ATIVIDADES SUJEITAS A VIGILÂNCIA SANITÁRIA.

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 Aprovar os requisitos para as boas práticas na comercialização de produtos de origem animal em açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes no Município.

Art. 2º Para efeito desta Lei são adotadas as seguintes definições:

I - Açougues: estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes e miúdos de animais de açougue no próprio estabelecimento, sendo proibida aos mesmos qualquer atividade industrial ou o abate de animais. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de carnes e derivados embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada.

II - Atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização): modificação/transformação da matéria prima mediante a adição de ingredientes, utilização de aditivos ou substâncias e/ou quaisquer processos que modifiquem a natureza original do produto.

III - Balcões expositores: quaisquer dispositivos que permitam a visualização dos produtos de origem animal, sem autosserviço.

IV - Boas Práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

V - Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original.

Art. 3º As carnes de aves resfriadas poderão ser fracionadas.

§ 1º Após a abertura da embalagem o produto deve ser conservado na embalagem original do estabelecimento industrial produtor.

§ 2º Nas embalagens em que houver um prazo de validade inferior para o produto após a aberturada embalagem original, este prazo deverá ser respeitado.

§ 3º É proibido o retorno de embalagens abertas de produtos de origem animal, expostas no balcão de exposição, para a câmara fria.

§ 4º Os produtos devem ser mantidos sob temperaturas indicadas pelo fabricante.

§ 5º Após a manipulação da carne de aves, o manipulador deve imediatamente proceder à higienização dos equipamentos e higienização antisséptica das mãos.

Art. 4º Os açougues devem atender, no mínimo, às seguintes exigências:

a) piso de cor clara, de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;

b) paredes de cor clara, de revestimento liso, impermeável e não absorvente;

c) uma pia para lavagem de materiais dotada de água corrente;

d) um lavatório exclusivo para as mãos, dotada de água corrente, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;

e) instalação frigorífica e/ou equipamentos frigoríficos.

Art. 5º As carnes e seus derivados devem ser manipulados e acondicionadas separadas por espécie, de maneira a evitar a contaminação cruzada.

Art. 6º São vedadas aos açougues as seguintes atividades:

I - congelamento e descongelamento de produtos;

II - o fracionamento de alimentos de origem animal quando na rotulagem do produto indicar esta proibição e/ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional;

III - a abertura das embalagens de miúdos de aves;

IV - a abertura de embalagens de carnes temperadas;

V - a atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização).

Art. 7° Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Rio Grande, 13 de Abril de 2021.

FÁBIO DE OLIVEIRA BRANCO
Prefeito Municipal

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