PREFEITURA MUNICIPAL DE INDIANÓPOLIS
CNPJ: 18.259.390/0001-84
GABINETE DO PREFEITO
Praça Urias José da Silva, n.º 42 - Centro - CEP 38490-000 - Indianópolis - MG
Fone/Fax: (034) 3245-2587
E-mails: gabinete@indianopolis.mg.gov.br e governo@indianopolis.mg.gov.br

LEI COMPLEMENTAR N.º 55, DE 14 DE FEVEREIRO DE 2020.

Acrescenta a Seção IV, ao Capítulo V, da Lei Complementar n.º 45, de 5 de dezembro de 2016, que institui o Código Sanitário do Município de Indianópolis-MG, e dá outras providências.

PREFEITO MUNICIPAL

Faço saber que a Câmara Municipal de Indianópolis, Estado de Minas Gerais, aprovou e eu sanciono a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º O Capítulo V, da Lei Complementar n.º 45, de 5 de dezembro de 2016, que institui o Código Sanitário do Município de Indianópolis-MG, passa a vigorar acrescido da Seção IV, composta pelos arts. 26-A, 26-B, 26-C e 26-D, com a redação seguir:

CAPÍTULO V

DA FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

Seção IV

Das condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação artesanal para estabelecimentos varejistas de carnes e similares

Art. 26-A. 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 das 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 expedido pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF.

§3º Os estabelecimentos de que trata este art. 26-A 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 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 0º C (zero grau Celsius), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.

§ 4º Os estabelecimentos categorias A, B e C devem obedecer ao disposto em regulamento e na Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ou outra que vier a substituí-la.

§ 5º O estabelecimento classificado na Categoria B fica dispensado da área de transformação.

§ 6º O estabelecimento classificado na Categoria C fica dispensado das áreas de transformação e desossa.

Art. 26-B. 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 artesanal um responsável técnico ou um substituto habilitado, que conheçam criteriosamente o processo e que:

a) tenham curso 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, com carga horária superior a 80 (oitenta) horas;

b) sejam devidamente treinados em manipulação higiênico-sanitária de carnes frescas temperadas, com curso técnico reconhecido nacionalmente;

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 Complementar.

§1° Para os fins do inciso II, deste art. 26-B, são responsáveis técnicos habilitados os seguintes profissionais: nutricionista, engenheiro de alimentos, médico veterinário e demais profissionais de nível superior da área de alimentos, legalmente admitidos e reconhecidos por seus respectivos conselhos da categoria profissional.

§2° Os responsáveis técnicos de que trata o inciso II, deste art. 26-B, deverão apresentar seus certificados à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Art. 26-C. As exigências desta seção aplicar-se-ão a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento no qual sejam realizadas atividades de produção e ou transformação, desossa e ou comércio varejista de produtos cárneos e similares.

Parágrafo único. O prazo para cumprimento das exigências de que trata o *caput* deste artigo será de 6 (seis) meses.

Art. 26-D. O descumprimento do disposto nesta seção ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e ou temperadas e, em caso de reincidência, o estabelecimento será interditado, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinentes.

Art. 2° Esta Lei Complementar entra em vigor na data da sua publicação.

Prefeitura Municipal de Indianópolis-MG, 14 de fevereiro de 2020.

LINDOMAR AMARO BORGES
Prefeito Municipal