

Município de Cataguases
Gabinete do Prefeito

LEI Nº 4.628/2019

Estabelece o regulamento das ações de vigilância sanitária nos açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas.

A Câmara Municipal de Cataguases, por seus representantes e no uso de suas atribuições aprovou e eu Willian Lobo de Almeida Prefeito Municipal, sanciono a seguinte lei:

DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

Art.1º Esta Lei objetiva estabelecer requisitos mínimos e Diretrizes Gerais de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Município de Cataguases.

Art.2º Esta Lei se aplica aos estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Município de Cataguases.

Art.3º Para os efeitos desta Lei serão adotadas as seguintes definições:

I. alvará sanitário: documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário;

II. animais de abate ou de açougue: mamíferos (bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e coelhos), aves domésticas e animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;

III. animais sinantrópicos: aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Diferem dos animais domésticos, os quais o homem cria e cuida com as finalidades de companhia, produção de alimentos ou transporte. Dentre os animais sinantrópicos, alguns que podem transmitir doenças, causar agravos à saúde do homem ou de outros animais, são exemplos a abelha, aranha, barata, carrapato, escorpião, formiga, lacraia ou centopeia, morcego, mosca, mosquito, pombo, pulga, rato, taturana e vespa;

IV. autosserviço: seção dentro de um estabelecimento de produtos de origem animal, comercializados em bandejas devidamente identificadas exposta em gôndolas, de modo que o próprio consumidor tenha acesso, geralmente escolhendo e transportando a um terminal para pagamento;

V. boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

- VI. carcaças: massas musculares e ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie. A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá as meias carcaças;
- VII. carne seca e charque: mantas de carne desidratadas pela ação de sal (cloreto de sódio);
- VIII. carnes de salga: produto cárneo obtido com adição de sal e submetido a processo de dessecação;
- IX. carnes: massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;
- X. comércio varejista de carnes: atividade de exposição à venda de carnes e produtos cárneos realizada em açougues, casas de carnes e outros estabelecimentos que realizam o armazenamento, beneficiamento, fracionamento, desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade, atacadista, industrial ou o abate de animais;
- XI. condimentos: produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregados nos alimentos com a finalidade de modificar ou exaltar o seu sabor e aroma, sem a adição de outras substâncias com finalidades diferentes;
- XII. consumidor: pessoas físicas ou jurídicas que consomem ou adquirem alimentos, com a finalidade exclusiva de preparação de refeições prontas para consumo;
- XIII. contaminação cruzada: transferência de microrganismos de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, direta ou indiretamente, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;
- XIV. contaminante(s): substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que possam comprometer a sua integridade.
- XV. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- XVI. defumação: processo realizado em defumadores – ambientes onde se consegue controlar a fumaça e a fonte de calor (gás, carvão, eletricidade, bem como queima de lenha ou serragem, de madeira seca, dura e não resinosa);
- XVII. desinfecção: etapa da operação de higienização que consiste na redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- XVIII. equipamentos de refrigeração: equipamentos destinados a manter os alimentos, resfriados ou congelados, nas temperaturas adequadas;
- XIX. especiarias: produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais específicas tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;



- XX. fracionamento de alimento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado em embalagens menores, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;
- XXI. fracionamento de carcaça: corte das meias carcaças em quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros;
- XXII. higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- XXIII. ingrediente: toda substância que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos presente no produto final em sua forma original ou modificada;
- XXIV. limpeza: etapa da operação de higienização que consiste na remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;
- XXV. manipulação: operações efetuadas sobre as carcaças, meias carcaças, quartos e/ou carnes para obtenção e entrega ao consumo do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, distribuição, exposição à venda, entre outras;
- XXVI. manipulador: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com a matéria-prima, produto acabado ou seus ingredientes;
- XXVII. Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final;
- XXVIII. material sanitário: material inerte que não favorece a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;
- XXIX. miúdos: órgãos e partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;
- XXX. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos;
- XXXI. produtos cárneos transformados: aqueles oriundos da carne de animais de açougue, obtidos a partir de carne fresca que sofra um ou mais tipos de processo, entre eles, cozimento, salga, defumação, dessecação ou mesmo somente adição de condimentos e temperos.
- XXXII. produtos industrializados: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura, ou não, e de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;
- XXXIII. rastreabilidade (procedência): a comprovação da origem das carnes que deverá ser apresentada para o serviço de vigilância sanitária, mediante a exibição de notas fiscais e/ou outros meios que comprovem a sua procedência, no momento da inspeção no estabelecimento;
- XXXIV. resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis: ossos, sebos, outras partes condenadas pela inspeção sanitária e demais resíduos provenientes da desossa e manipulação que podem se tornar novamente uma matéria

prima, úteis na indústria de alimento para animais, indústria de rações e fertilizantes;

XXXV. resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de manipulação e das demais áreas do estabelecimento;

XXXVI. responsável técnico: profissional capacitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde;

XXXVII. saneantes: substâncias ou preparações destinadas à limpeza e desinfecção e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes, água sanitária; e

XXXVIII. transformação artesanal de carnes: processo de preparação, transformação e adição de condimentos e especiarias em carnes in natura resfriada, não permitido o uso de corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos, qualquer que seja sua classe funcional, e qualquer outra substância que vise prolongar sua validade, com atenção direta e específica dos responsáveis pela manipulação. O produto final poderá ser carne preparada, transformada e/ou temperada.

DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Art.4º Os estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes de que trata esta Lei somente poderão exercer suas atividades se possuírem alvará sanitário, conforme determina a Lei Municipal nº 2.272/93 e o Decreto Municipal nº 2.579/98 – Código Sanitário Municipal.

Parágrafo único – A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos somente será permitida se atendidas às condições de licenciamento e funcionamento definidas na legislação sanitária, sendo que a atividade de comercialização deverá ser descrita no alvará sanitário, conforme o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE).

Art.5º O alvará deverá ser requerido junto à Prefeitura de Cataguases no setor competente informando, no requerimento, a Categoria pretendida e demais atividades exercidas no estabelecimento observando o Art.4 desta Lei.

Parágrafo Único – Nos casos de renovação de alvará, este deverá ser requerido 30 dias antes do vencimento do alvará vigente informando a categoria requerida.

Art.6º Aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes é permitido o fracionamento das carcaças, a desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou comercialização de carne de animais de abate e seus subprodutos já inspecionados pelos órgãos oficiais da agricultura.

Parágrafo único – São vedados aos estabelecimentos de que trata o caput deste artigo a atividade industrial e o abate de animais. Os

estabelecimentos de que trata esta Lei serão classificados por categoria, de acordo com as atividades realizadas:

I- Categoria A: fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam artesanalmente e comercializam no balcão frigorífico ou pelo sistema de autosserviço;

II- Categoria B: fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico, não podendo haver transformação artesanal; e

III- Categoria C: manipulam e comercializam no balcão frigorífico, não podendo haver fracionamento de carcaças, desossa e transformação artesanal.

Parágrafo único – A classificação dos estabelecimentos também deverá constar no Alvará Sanitário.

Art.7º Os estabelecimentos de cada categoria deverão possuir infraestrutura, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com as atividades realizadas e o volume diário de produção.

Art.8º As carcaças, as carnes e os produtos da transformação artesanal destinados à comercialização deverão permanecer sob refrigeração.

§1º - Os equipamentos de refrigeração deverão manter os produtos nas temperaturas adequadas, possuindo termômetro externo em local e condições de fácil visualização.

§2º - Produtos refrigerados expostos no balcão frigorífico e no momento do recebimento deverão ser mantidos à temperatura de até 7°C.

§3º - Produtos refrigerados armazenados em câmara fria deverão ser mantidos à temperatura de até 4°C.

§4º - Produtos congelados e produtos rotulados deverão ser armazenados observando a temperatura descrita na rotulagem.

§5º - As carnes de salga e demais produtos dessecados não necessitam permanecer sob refrigeração, devendo ser expostos ao consumo em local protegido de contaminação.

Art.9º Deverá ser realizada a manutenção preventiva dos equipamentos, o controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição e o registro e arquivamento das datas da manutenção.

Art.10 Somente será tolerada a permanência de carnes in natura fora de refrigeração durante o tempo estritamente necessário ao recebimento, devendo ser colocadas imediatamente nos equipamentos de refrigeração.

Art.11 Os estabelecimentos que fracionam as carcaças e realizam a desossa, classificados nas categorias A ou B, deverão possuir área específica para estes procedimentos e equipamentos adequados para evitar a contaminação das carnes.

Art.12 Em todas as categorias de estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes, as atividades de amaciar ou moer carnes deverão ser realizadas somente na presença do consumidor, observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

Art.13 O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, cujo fracionamento seja permitido pelo fabricante, deverá respeitar as condições de conservação e validade descritas na rotulagem e, após a abertura e fracionamento, ser acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel.

Art.14 O produto fracionado deverá ser identificado com a etiqueta de rotulagem contendo, minimamente, nome do produto, marca, lote e validade, arquivando-se original ou cópia da nota fiscal que permita seu rastreamento.

Art.15 O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura destinado à comercialização na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, deverá ser mantido em equipamento de refrigeração, observando sempre a faixa de temperatura constante na rotulagem, isolado das carnes in natura, sendo proibida a abertura das embalagens e o fracionamento para a venda.

Art.16 Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão ter um responsável técnico, ou seu substituto, devidamente capacitado.

Parágrafo único – A capacitação de que trata o caput deste artigo deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes, devendo ser ministrado por profissional de nível superior na área de saúde, contemplando os seguintes tópicos:

- I - contaminantes alimentares;
- II - doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
- III - manipulação higiênica dos alimentos;
- IV - Boas Práticas; e
- V - embalagem e rotulagem.

Art.17 O responsável técnico deverá apresentar certificados comprobatórios da capacitação à autoridade sanitária quando solicitado.

DA INFRAESTRUTURA FISICA

Art.18 Os estabelecimentos deverão estar situados em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes.

Art.19 Deverá haver, no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público ou ampla área, assegurando boa ventilação, com

acesso livre independente e sem comunicação direta com dependências residenciais.

Art.20 As áreas externas deverão ser revestidas com piso resistente, lavável e que não permita acúmulo de líquidos e resíduos.

Art.21 É vedada a utilização dos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes como moradia, dormitório e para outras finalidades alheias à atividade-fim.

Art.22 Os estabelecimentos deverão ter área compatível com as atividades desenvolvidas, considerando-se a classificação, volume de produção, as características dos produtos e os sistemas de distribuição e venda.

Art.23 As edificações, instalações e dependências deverão ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras, pragas, vetores urbanos, animais e materiais em desuso, inservíveis ou estranhos à atividade.

Art.24 É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deverá:

- I - ser instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e animais;
- II - possuir capacidade e vazão suficientes;
- III - ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;
- IV - possuir superfície lisa;
- V - ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras;
- VI - ser mantido bem vedado; e
- VII - possuir extravasador na sua parte superior.

Art.25 Os pisos dos estabelecimentos deverão apresentar as seguintes características:

- I - apresentar superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- II - ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
- III - possuir declividade de, no mínimo, 1,5% (um e meio por cento), ser dotados de ralos para escoamento de águas de limpeza e em número suficiente; e
- IV - ter cor clara.

Art.26 Os ralos deverão ser ligados à rede de esgoto, sendo proibida sua instalação no interior das câmaras frias.

Art.27 Os ralos deverão ser sifonados e as grelhas possuírem dispositivos que permitam seu fechamento.

Art.28 As paredes e divisórias deverão apresentar as seguintes características:

- I - apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- II - ser revestidas, até o teto, de material liso, lavável, resistente, impermeável, não corrosível, resistente a lavagens constantes e à desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;
- III - ter cor clara; e
- IV - ser de fácil higienização, incluindo os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos e entre as paredes e os tetos ou forros.

Art.29 As salas ou áreas de transformação dos produtos cárneos deverão ser separadas das demais dependências por paredes totais; admitir-se-á paredes ou divisórias reversíveis, para atender necessidade de leiaute do estabelecimento; havendo aberturas para as demais dependências, as mesmas deverão estar providas de proteção contra insetos, devendo ser de fácil limpeza, boa conservação e com telamento milimétrico.

Art.30 Os tetos deverão apresentar as seguintes características:

- I - apresentarem-se íntegros e serem constituídos de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;
- II - serem contínuos, laváveis, resistentes à limpeza e umidade;
- III - serem revestidos de material impermeável; e
- IV - terem cor clara.

Art.31 É proibido o uso de forro de madeira, devendo ser de material não poroso, liso, contínuo, na cor clara e resistente à limpeza e umidade.

Art.32 Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz deverão possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

Art.33 As janelas deverão apresentar as seguintes características:

- I- serem construídas de material liso, não absorvente, de fácil limpeza;
- II- serem ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;
- III- estarem providas de telas milimétricas de 2mm, bem ajustadas e confeccionadas em material lavável; e
- IV- estarem em bom estado de conservação.

Art.34 As portas deverão apresentar as seguintes características:

- I- serem de material liso, não absorvente e de fácil limpeza;
- II- serem ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;
- III- possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático; e
- IV- apresentarem barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais.

Art.35 É vedada a instalação de caixas de gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos.

Art.36 Os estabelecimentos deverão possuir local separado destinado ao armazenamento dos produtos e utensílios utilizados na higienização das áreas, equipamentos, móveis e utensílios, com acesso restrito, organizados de forma que não ocorra a contaminação cruzada entre os utensílios.

Art.37 Os estabelecimentos deverão possuir área de lavagem de utensílios com cuba compatível com o tamanho dos utensílios utilizados.

Art.38 Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências deverão estar completamente separados e sem acesso direto e comunicação com as áreas de manipulação de alimentos.

Art.39 Para os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes com 10 (dez) funcionários ou mais é obrigatória a existência de vestiários específicos para cada sexo, com armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

Parágrafo único – Para os estabelecimentos comerciais com até 9 (nove) funcionários os armários de que tratam o caput deste artigo poderão se localizar nas instalações sanitárias, desde que mantidos fechados, observados os critérios de organização e higienização.

Art.40 As instalações sanitárias deverão possuir piso e paredes adequados e em satisfatório estado de conservação e ser mantidas organizadas, vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar.

Art.41 As instalações deverão possuir os seguintes requisitos íntegros e em bom estado de conservação:

- I- descarga em bom estado de conservação e funcionamento;
- II- vaso sanitário sifonado com assento e tampa;
- III- mictórios, se houver, com descarga, preferencialmente automática;
- IV- suporte para papel higiênico devidamente abastecido;
- V- lixeira com saco plástico e tampa com acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;
- VI- pia com água corrente, sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos;
- VII- iluminação e ventilação adequadas; e
- VIII- portas dotadas de fechamento automático.

Art.42 Deverá ser instalado um lavatório exclusivo para higienização das mãos nas áreas de fracionamento de carcaças, desossa, manipulação e transformação artesanal, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo providos de saco plástico com tampa, com acionamento sem contato manual, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

Art.43 As áreas de fracionamento de carcaça, desossa e transformação artesanal de carnes deverão possuir sistema de climatização.

Parágrafo único – O sistema de climatização deverá dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16 °C (dezesesseis graus Celsius), devendo ser comprovados, quando solicitados em fiscalização, os processos de manutenção e troca de filtros dos respectivos equipamentos.

Art.44 A iluminação deverá ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deverá alterar as características sensoriais dos alimentos, com lâmpadas e luminárias instaladas possuindo proteção contra quebras e em bom estado de conservação.

Art.45 Os resíduos e os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis deverão ser armazenados em locais específicos e que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos.

Parágrafo único – Os resíduos devem ser armazenados em local distinto daquele destinado aos resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis.

DOS EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS

Art.46 Os equipamentos dos estabelecimentos de que trata esta Lei deverão apresentar dimensões compatíveis com as instalações, com o volume diário de produção e ser de uso exclusivo para cada área, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, com manutenção e higienização frequentes e comprovadas por planilhas de controle.

Art.47 Os móveis e utensílios utilizados deverão ser fabricados com material sanitário e mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

Art.48 As lixeiras localizadas nas áreas internas deverão ser identificadas, ter dimensões compatíveis com o volume de resíduos estocados, tampa e acionamento sem contato manual, ser revestidas internamente com saco plástico resistente e esvaziadas antes de atingirem sua capacidade total ou diariamente.

Art.49 As câmaras frias, quando instaladas, deverão possuir:

- I- antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica, a critério da Vigilância Sanitária;
- II- revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de oxidação;
- III- prateleiras confeccionadas com material sanitário;

- IV- estrados de material sanitário, em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou mofo;
- V- porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;
- VI- dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;
- VII- termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;
- VIII- sensor de temperatura do ar interno instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante;
- IX- interruptor localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado/desligado; e
- X- funcionamento e controle automáticos, destinadas, exclusivamente, à conservação de carnes e miúdos, com capacidade proporcional ao volume conservado.

Art.50 É vedada a instalação de ralos e grelhas no interior das câmaras frias.

Art.51 Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes também deverão possuir:

- I- ganchos de material sanitário, inócuo e intacto para sustentar a carne, quando utilizados na desossa e no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- II- balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas, e anteparo de vidro ou material eficiente, para evitar o contato do consumidor com as carnes e produtos cárneos; e
- III- tampos de bancadas de manipulação impermeáveis, revestidos com material sanitário.

Art.52 Os equipamentos de refrigeração deverão ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimento.

Art.53 A organização dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deverá respeitar as boas práticas de armazenamento, favorecendo a circulação do ar frio e manutenção das temperaturas adequadas das peças estocadas.

Art.54 Os recipientes para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis deverão ser de 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 emanações.

Art.55 Os equipamentos e utensílios empregados para resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis devem ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

Art.56 Os lavatórios para higienização das mãos deverão possuir sabonete líquido, suporte com papel toalha ou outro mecanismo seguro para a secagem das mãos, localizados em pontos estratégicos do estabelecimento, especialmente na sala ou área de produção, e providos de sifão; proibido o uso de toalha de pano.

Art.57 O estabelecimento deverá possuir torneiras em pontos estratégicos, possibilitando a higienização de todas as áreas com água potável, clorada e abundante.

Art.58 O estabelecimento deverá dispor de tanque exclusivo, de dimensões apropriadas, para higienização de equipamentos e utensílios, provido de sifão.

Art.59 O estabelecimento deverá dispor de tanque exclusivo, de dimensões apropriadas, para higienizar material de limpeza, provido de sifão.

DA HIGIENIZAÇÃO

Art.60 Os procedimentos de higienização deverão garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de procedimentos, equipamentos, utensílios e produtos adequados.

Art.61 A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deverá ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada, preferencialmente após o término de toda operação.

Art.62 Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e/ou com contornos que possam acumular resíduos, como moedores de carne, deverão ser desmontados para que seja possível a higienização adequada pelo menos uma vez ao dia.

Art.63 Terminada a jornada diária de trabalho, deverá ser imediatamente iniciada a higienização do piso e dos móveis e equipamentos utilizados e toda a água oriunda da higienização deverá ser eliminada na rede de esgoto, proibido seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

Art.64 As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, durante e após a realização das atividades de produção e manipulação.

Art.65 Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art.66 A utilização de panos nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos, não deverá acarretar risco de contaminação cruzada.

Parágrafo único – Os utensílios e panos de limpeza utilizados nas áreas de armazenamento de resíduos e nos sanitários deverão ser específicos para cada área, vedada sua utilização em outras áreas, e lavados em tanques exclusivos para este fim.

Art.67 O lixo retirado da unidade deverá ser acondicionado em local fechado e isolado da área de manipulação em sacos resistentes, bem amarrados, que não permitam o extravasamento do seu conteúdo até o momento de recolhimento para destinação final, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Parágrafo único - O sebo e o material proveniente da desossa devem ser acondicionados adequadamente, em recipientes fechados, de material resistente e não absorvente, rotulados com os dizeres "IMPRÓPRIO PARA CONSUMO" e mantidos sob refrigeração; os ossos devem ser guardados até o recolhimento em veículo próprio, a critério da Vigilância Sanitária.

Art.68 A higienização das lixeiras não deverá ocorrer nas áreas de manipulação e transformação de carnes e não deve ser realizada no mesmo local onde é realizada a higienização das lixeiras dos sanitários e área externas.

Art.69 A lavagem das instalações não poderá ser realizada durante a manipulação das carnes.

Art.70 A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias deverão ser compatíveis com os processos de manipulação e com as propriedades das carnes, superfícies e produtos utilizados, com o registro dos procedimentos em planilhas.

Art.71 Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão estar regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade, observadas as instruções de modo de uso.

Art.72 Os produtos de uso profissional deverão ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

Art.73 Os produtos deverão ser devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim.

Art.74 Os produtos e utensílios de limpeza deverão ser guardados em local fechado e exclusivo, de forma a não causar contaminação cruzada.

DAS BOAS PRÁTICAS

Art.75 Os manipuladores deverão ter asseio pessoal, de modo a evitar qualquer contaminação e/ou risco ao produto, apresentando-se com

uniformes completos e específicos para aquele trabalho, sendo de cor clara (exceto as cores vermelhas, suas tonalidades, e outras cores que dificultem a visualização das sujidades), conservados, limpos, fechados, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura, calçados totalmente fechados e antiderrapantes, protetor para os cabelos e máscara (nas atividades de transformação e desossa).

Art.76 Os uniformes deverão ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.

Art.77 As roupas e os objetos pessoais deverão ser guardados em local específico e reservado para esse fim, sendo tolerado armário fechado.

Art.78 É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

Art.79 Deverão ser instalados porta aventais próximos às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e transformação artesanal.

Art.80 É proibida a deposição de aventais e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das áreas.

Art.81 O funcionário deverá higienizar as mãos após:

I- chegar ao trabalho;

II- utilizar os sanitários ou vestiários;

III- interromper ou trocar de atividade;

IV- tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;

V- usar utensílios e materiais de limpeza em geral;

VI- manipular lixo e outros resíduos;

VII- tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade; e

VIII- pegar em dinheiro.

Art.82 É de responsabilidade da empresa o fornecimento dos uniformes e do EPI, os quais deverão estar limpos, em bom estado de conservação, disponíveis para os funcionários e guardados em local organizado e de fácil acesso.

Art.83 As luvas de malha de aço deverão ser utilizadas de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art.84 Os funcionários deverão ser orientados sobre a correta lavagem dos uniformes.

Art.85 Os trabalhadores que tenham contato direto ou indireto com os alimentos se submeterão a exames laboratoriais, sob responsabilidade da empresa, uma vez ao ano e quando apresentarem sintomas que justifiquem a nova realização antes do período definido, mantendo cópias de tais exames e Atestados de Saúde Ocupacional – ASO'S, inclusive das

medidas adotadas em casos de não conformidades, para consulta pela autoridade sanitária.

Parágrafo único – No caso de constatação ou suspeita de que o funcionário que exerça a função de manipulador apresente alguma lesão, enfermidade ou sintoma que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado imediatamente de suas atividades.

Art.86 As carnes deverão ser inspecionadas no momento da recepção considerando-se os critérios previamente definido pelo estabelecimento.

Art.87 As carcaças, carnes e produtos cárneos recebidos deverão ser transportados em veículos que atendam à legislação vigente.

Art.88 A temperatura das carnes no momento da recepção deverá ser de até 7°C, sendo necessário o controle e registro.

§1º – Para produtos congelados deverão, ainda, ser observados indícios de descongelamento e recongelamento; ocorrendo estas situações, os produtos não deverão ser utilizados para consumo humano.

§2º – São indícios de descongelamento e recongelamento: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

Art.89 O alimento que não atender aos critérios e parâmetros de qualidade e segurança previstos nesta Lei e nos demais atos normativos que regulamentam a matéria, não deverá ser recebido no estabelecimento.

Parágrafo único – O alimento que for recebido nas condições mencionadas no caput deste artigo deverá ser armazenado em local separado para posterior devolução.

Art.90 As carnes, equipamentos e embalagens não deverão ser dispostos diretamente sobre o piso.

Art.91 Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão dispor de embalagens, de primeiro uso, que atendam a lista positiva de materiais definida pela ANVISA e outras normatizações pertinentes.

Art.92 As carnes de espécies diferentes ou produtos diferentes, expostos nos balcões frigoríficos, deverão permanecer separadas em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art.93 As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias deverão ser armazenadas distantes das paredes e de forma a garantir a circulação do ar frio.

Parágrafo único – As carnes e carcaças de que trata o caput deste artigo não deverão estar dispostas sob os evaporadores.

Art.94 Os produtos acondicionados em caixas de papelão deverão ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo.

Parágrafo único – Na total impossibilidade de cumprir a exigência constante no caput deste artigo, os produtos deverão ser retirados das embalagens para seu armazenamento ou estar em local específico, separado dos demais por barreira física ou técnica.

Art.95 A permanência de carcaças e carnes nas áreas de fracionamento, desossa e transformação artesanal, não poderá ser superior a 4 (quatro) horas.

Art.96 Os estabelecimentos que dispuserem de serviço de entrega em domicílio (delivery) deverão dispor de caixa térmica para o transporte das carnes e seus derivados, que necessitam permanecer sob refrigeração.

Art.97 Fica proibida a permanência de equipamentos e objetos em desuso ou alheios às atividades licenciadas para o estabelecimento.

Art.98 Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores urbanos.

Art.99 Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada com pessoal devidamente treinado e certificado, conforme legislação específica e com produtos aprovados pelo órgão regular de saúde.

Art.100 As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante as etapas de recepção, armazenamento, elaboração, manipulação, exposição, expedição e transporte.

Art.101 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados semestralmente e sempre que se fizer necessário, com registro do serviço realizado, de forma auditável.

DA DOCUMENTAÇÃO

Art.102 Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes deverão possuir os seguintes documentos:

I. alvará Sanitário;

II. cadastro de fornecedores;

III. comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários;

IV. comprovante de execução do serviço emitido pela empresa controladora de pragas, contendo as seguintes informações:

a) identificação da contratante:

1. razão social e;
2. endereço completo;

b) identificação da empresa especializada prestadora do serviço com:

1. razão social;
2. nome fantasia, quando houver;
3. número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
4. endereço completo;
5. telefone; e
6. números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;

c) descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvos, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;

d) nome dos saneantes desinfetantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

e) indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfetantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

f) informações sobre os saneantes desinfetantes utilizados para uso médico:

1. grupo químico;
2. ingrediente ativo;
3. formulação;
4. ação tóxica;
5. antídoto; e
6. tratamento adequado;

g) número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no Município.

V. comprovante de higienização semestral do reservatório de água;

VI. comprovante de regularização das soluções alternativas e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde;

VII. comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle químico de pragas junto aos órgãos competentes;

VIII. comprovante de tratamento e controle da potabilidade da água de solução alternativa por meio de laudos de análises laboratoriais, semestral e realizado por laboratório regular junto ao serviço de vigilância sanitária;

IX. comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;

X. comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;

XI. comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;

XII. contrato com empresa coletora de resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis;

XIII. fichas técnicas do produto cárneo transformado, contemplando a composição do produto acabado;

- XIV. fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou com embalagens para alimentos;
- XV. fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;
- XVI. laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos;
- XVII. Manual de Boas Práticas individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros desta Lei e de outras normas específicas, quando couber;
- XVIII. notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento;
- XIX. planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes in natura e transformadas;
- XX. planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos;
- XXI. relatório elaborado pela empresa controladora de pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando – se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante;

Art.103 Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes deverão possuir Procedimentos Operacionais Padronizados – POP – para:

- I- higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II- controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água;
- III- capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- IV- manejo dos resíduos;
- V- controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- VI- recebimento das carnes; e
- VII- controle de qualidade e rastreabilidade das carnes transformadas artesanalmente para estabelecimentos da Categoria A.

§1º – Os POP de que trata o inciso I deverão conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo do produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias e a operação de desmonte dos equipamentos, quando aplicável.

§2º – Os POP de que trata o inciso II deverão conter informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, periodicidade de avaliação da qualidade da água e capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos.

§3º – Os POP de que trata o inciso III deverão abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentarem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a

X

segurança do alimento. A capacitação dos manipuladores deve ser descrita, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização.

§4º – Os POP de que trata o inciso IV deverão indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento.

§5º – Os POP de que trata o inciso V deverão contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

§6º – Os POP de que trata o inciso VI deverão especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento das carnes. Esses procedimentos deverão prever o destino dado às carnes reprovadas no controle efetuado.

§7º – Os POP de que trata o inciso VII deverão contemplar todos os procedimentos relativos à ficha técnica dos produtos de transformação artesanal, identificação do lote e os métodos de controle de qualidade do produto final.

Art.104 Os estabelecimentos, sempre que solicitado pela autoridade sanitária, deverão apresentar os documentos exigidos nesta Lei, ou cópia destes.

Art.105 Os documentos ou cópias cuja apresentação é considerada obrigatória nesta Lei deverão permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

DAS VEDAÇÕES

Art.106 São vedados aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes das categorias A, B e C:

I- o uso de machadinha, que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar;

II- o depósito de carnes moídas, exceto para uso exclusivo na elaboração dos produtos cárneos transformados, devendo ser utilizadas imediatamente após serem moídas;

III- o depósito de bifes batidos;

IV- a limpeza do piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não aprovada por normas técnicas específicas;

V- o uso de cepo;

VI- a cor vermelha e seus matizes ou outras cores que dificultem a visualização de sujidades, nos revestimentos dos pisos, paredes, forros e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VII- a exposição de carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelos órgãos oficiais da agricultura;

- VIII- manter as carnes em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;
- IX- manter, no mesmo compartimento dos balcões ou câmaras frigoríficas, duas ou mais carnes de espécies diferentes ou outros produtos, exceto devidamente acondicionadas em invólucros apropriados, proporcionando perfeito isolamento;
- X- manter ossos, sebos e demais resíduos provenientes da desossa e manipulação nas câmaras frigoríficas destinadas às carnes, salvo se depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não-absorvente e de superfície lisa;
- XI- armazenar nas áreas de manipulação e transformação de carnes, aponevrose, aparas e outras sobras possivelmente contaminadas;
- XII- fumar dentro da área do açougue;
- XIII- manter em depósito e/ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos;
- XIV- preparar e/ou servir refeições;
- XV- revender seus produtos para outros estabelecimentos varejistas ou atacadistas;
- XVI- iluminação que confunda a visualização e altere a qualidade dos produtos;
- XVII- a existência e venda de carnes, pescados, aves e seus derivados que não tenham como procedência comprovada um estabelecimento autorizado por autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa;
- XVIII- o uso de qualquer utensílio ou equipamento de madeira, ou de outro material absorvente, que não permita fácil higienização;
- XIX- a comunicação direta do estabelecimento comercial com residência, outro estabelecimento que não seja afim, ou que não possa ser objeto de fiscalização; e
- XX- manter dentro da área de desossa e/ou transformação: detergentes, desinfetantes e outras substâncias perigosas.

DOS ESTABELECEMENTOS CATEGORIA A

Art.107 A produção artesanal oriunda dos estabelecimentos classificados na categoria A deverá contemplar uma produção compatível com a venda diária para se comercializar no próprio estabelecimento, sob pena de caracterizar industrialização de produtos de origem animal, atividade cujo exercício não se encontra autorizado para os estabelecimentos de que trata esta Lei.

Parágrafo Único – Não se aplica o disposto no caput deste artigo à carne de salga e aos produtos dessecados, cuja comercialização poderá ser realizada em até 4 (quatro) dias, contados a partir da data de fabricação.

Art.108 Somente será permitido o processo de transformação artesanal de carnes aos estabelecimentos da Categoria A.

Art.109 São considerados produtos de transformação artesanal:

- I- almôndega: produto cárneo obtido a partir de carne cominuída de uma ou mais animais de açougue, moldado na forma arredondada, com adição ou

não de condimentos naturais diversos e autorizados, submetido a processo tecnológico específico;

II- bacon: produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de condimentos naturais diversos e autorizados, curado (defumação ao calor do fogo ou fumeiro) e defumado;

III- bife de hambúrguer: produto cárneo obtido de carne cominuída dos diferentes animais de açougue, com adição ou não de condimentos naturais diversos e autorizados, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico;

IV- carne bovina dessecada (jerked beef): produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e agentes de cura (defumação ao calor do fogo ou fumeiro), submetido a processo de dessecação;

V- carnes de salga (carne seca, charque, toucinho salgado e bacon): produto cárneo obtido com adição de sal e submetido a processo de dessecação;

VI- carnes recheadas: peças de carnes recheadas com condimentos, especiarias e/ou outros produtos alimentícios autorizados;

VII- carnes temperadas: carne de animais de açougue crua adicionada de condimentos naturais diversos e autorizados, submetida ao processo de refrigeração;

VIII- espetinho de carnes: carnes em cortes pequenos espetadas em haste fina de ferro ou madeira, aguçada numa das extremidades;

IX- frango a passarinho: diversos cortes pequenos e crus de frango, adicionados de condimentos naturais diversos e autorizados, submetidos ao processo de refrigeração;

X- linguiça de carne bovina artesanal frescal: produto cárneo obtido de carne bovina, adicionado ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração;

XI- linguiça de carne de frango artesanal frescal: produto cárneo obtido de carne de frango, adicionado ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração;

XII- linguiça de carne suína artesanal frescal: produto cárneo obtido de carne suína, adicionado ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração;

XIII- linguiça mista de carne suína e bovina artesanal frescal: produto cárneo obtido de carne suína e bovina, adicionado ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração;

XIV- linguiças defumadas: produtos cárneos obtidos de carne de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutidos em envoltório natural e submetidos ao processo de defumação;

XV- medalhão de carnes: carne de excelente qualidade, cortada em fatia redonda e alta;

XVI- quibe: produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina cominuída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de condimentos naturais diversos e autorizados;

XVII- rocambole de carne: produto cárneo obtido de carne bovina cominuída, com adição de condimentos naturais diversos e autorizados, enrolada e recheada com alimentos diversos autorizados;

XVIII- torresmo e pele à pururuca: pedaços fritos de pele suína (com ou sem panículo adiposo) salgada ou condimentada;

Parágrafo Único – Não serão considerados produtos de transformação artesanal frango assado e outras peças cárneas assadas vendidas prontas nos estabelecimentos e as carnes defumadas.

Art.110 É proibido o congelamento do produto artesanal.

Art.111 É proibida a utilização de carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação na fabricação de produtos cárneos artesanais.

Art.112 Somente poderá ser autorizada a produção artesanal de carnes de salga em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura específica para esta finalidade, que atendam às condições higiênico-sanitárias e possuam proteção contra insetos, nos seguintes moldes:

I- uma área ou recipiente, de material sanitário e não oxidável, com proteção contra insetos, para a salga da carne; e

II- uma área para a secagem da carne.

Art.113 Só poderão ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais o sal – cloreto de sódio – o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem vegetal e corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos.

§ 1º - São permitidos como corantes de origem vegetal: açafraão, cenoura, urucum e outros autorizados em normas técnicas específicas; e de origem animal: carmim de cochonilha.

§ 2º - São permitidos como condimentos: alho, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz moscada, pimentas, sálvia, tomilho, hortelã e outros autorizados em normas técnicas específicas;

Art.114 É proibida a adição de sal de cura – nitrito e nitrato – e proteína não cárnica aos produtos cárneos artesanais.

Art.115 É vedado o uso de aditivos, incluindo ingredientes que os contêmham ou quaisquer substâncias que tenham a função de prolongar a validade das carnes e subprodutos.

Art.116 Os produtos derivados do processo de transformação artesanal, com exceção das carnes de salga e outros produtos dessecados, deverão ser, imediatamente após o preparo, resfriados (de 0 a 7 °C – zero a sete

X

graus Celsius) e acondicionados em adequados recipientes ou embalagens plásticas de primeiro uso, para exposição e venda a granel, identificados com as seguintes informações:

- I- produto artesanal;
- II- nome verdadeiro do produto;
- III- data de fabricação; e
- IV- data de validade.

Parágrafo único – As demais informações (nome do fabricante, modo de conservação, lista de ingredientes e outras pertinentes) deverão estar disponíveis em local visível para o consumidor ou por meio eletrônico, para consulta.

Art.117 A transformação artesanal de carnes deverá ser realizada em área específica para esta finalidade ou em área comum aos demais processos de manipulação de carnes, desde que haja separação temporal e resguardadas as condições higiênico-sanitárias; em ambos os casos não poderá ocorrer cruzamento no fluxo de produção.

Art.118 No local destinado à transformação artesanal deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria prima e dos produtos de transformação artesanal.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS


Art.119 O cumprimento das disposições desta Lei não exime os estabelecimentos do cumprimento de outras normas que também tratem da matéria.

Art.120 Os estabelecimentos terão o prazo de 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias, a contar da data de publicação desta Lei, para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento das disposições desta Lei.

Art.121 A inobservância ou desobediência ao disposto nesta Lei configura infração de natureza sanitária, na forma do Código Sanitário Municipal, sujeitando-se o infrator às penalidades nele previstos.

Art.122 Revogando as disposições em contrário, esta lei entra em vigor a partir de sua publicação, devendo ser regulamentada por Decreto Executivo sempre que necessário.

Cataguases, 20 de outubro de 2019.


Willian Lobo de Almeida
Prefeito Municipal