



CÂMARA MUNICIPAL DE
PALMITAL
ESTADO DE SÃO PAULO

PROJETO DE LEI Nº 59 DE 03 DE DEZEMBRO DE 2018

(Do Sr. Vereador SEBASTIÃO JOSÉ MONTEIRO – Miguel).

PROTOCOLADO

PROCESSO Nº 774 /2018

CM-PALMITAL 03 / 12 /2018

Dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que o produto cárneo, denominado “Carne Moída”, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes, no âmbito do Município de Palmital e dá outras providências.

Art. 1º São facultadas a manipulação, a embalagem e a comercialização do produto cárneo, denominado “Carne Moída”, em estabelecimento do comércio varejista de carnes, mediante adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas com registro das operações efetuadas na forma de Procedimento Operacional Padronizado - POP.

§ 1º Para fins desta lei, entende-se:

I - Carne Moída: o produto cárneo cru obtido a partir da moagem de cortes bovinos, seguida de imediato resfriamento;

II - Comércio varejista de carnes: açougue com venda direta de carne ao consumidor final, instalado em locais com acesso direto para a rua ou em áreas internas de mercados, supermercados e congêneres;

III - Procedimento Operacional Padronizado - POP: o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.

§ 2º É direito do consumidor exigir que a carne seja moída na sua presença e no tipo por ele solicitado.

Art. 2º Ficam autorizados a manipular, embalar e comercializar o produto Carne Moída os estabelecimentos que estejam devidamente regularizados perante o Órgão da Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde, desde que atendam às seguintes exigências:



CÂMARA MUNICIPAL DE
PALMITAL
ESTADO DE SÃO PAULO

I - o estabelecimento deverá possuir local próprio para a moagem do produto cárneo, em conformidade com os regulamentos técnicos higiênico-sanitários vigentes e as boas práticas de manipulação dos alimentos;

II - todas as etapas realizadas na obtenção do produto Carne Moída serão descritas sob a forma de Procedimentos Operacionais Padronizados mantidos à disposição dos funcionários e das autoridades competentes;

III - os manipuladores atenderão às boas práticas de manipulação de alimentos, aos regulamentos técnicos vigentes, serão supervisionados rotineiramente, capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos, devendo a capacitação ser comprovada mediante documentação;

IV - os documentos que comprovam a procedência da carne serão mantidos no estabelecimento à disposição da fiscalização;

V - não serão permitidos quaisquer aditivos e coadjuvantes de tecnologia;

VI - o produto não conterá substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza.

Art. 3º O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 4º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação

Plenário Vereador Prof.º Alcides Prado Lacreta, em 03 de dezembro de 2018.


SEBASTIÃO JOSÉ MONTEIRO

(Miguel)
Vereador

AS COMISSÕES DE:
Finanças, Saúde,
Justiça

C.M. Palmital, em 05.12.18

Rodolfo Mansoleli
Presidente



CÂMARA MUNICIPAL DE
PALMITAL
ESTADO DE SÃO PAULO

PROJETO DE LEI Nº _____ DE 03 DE DEZEMBRO DE 2018

(Do Sr. Vereador SEBASTIÃO JOSÉ MONTEIRO – Miguel).

JUSTIFICATIVA

Nobres Pares,

O presente projeto de lei tem por objetivo de aperfeiçoar as ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população. Considerando que os estabelecimentos que manipulam alimentos estão sujeitos à obrigatoriedade de cumprimento dos princípios fundamentais de boas práticas de produção, prestação de serviços, controle e garantia de qualidade, conforme disposto em legislações vigentes, a necessidade de regulamentar a atividade de manipulação, moagem e embalagem de carne moída com garantia de higiene, segurança e qualidade do produto cárneo denominado “Carne Moída” produzido nos estabelecimentos varejistas de carnes em nosso Município.

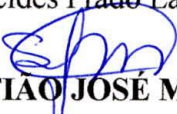
Assim, considerando que, a venda da carne moída e embalada no comércio varejista pode apresentar qualidade e segurança sanitárias adequadas, tanto quanto, a carne moída na presença e a pedido do consumidor, desde que, respeitados os princípios de higiene e das boas práticas de manipulação dos alimentos.

O presente Projeto de Lei responde aos anseios dos empregadores e trabalhadores do ramo do comércio varejista de carnes em optarem por embalar a carne moída, além da moagem na presença e a pedido do consumidor. Igualmente, responde ao anseio dos consumidores em optarem pelo produto já embalado com o direito a obtenção de um alimento saudável e produzido com qualidade e segurança sem precisar ficar na fila de consumidores aguardando pela moagem da carne.

Atualmente, os segmentos comerciais tentam facilitar a vida do consumidor oferecendo produtos de fácil preparo como, por exemplo, a venda de carne bovina moída, no momento da compra ou embalada, porém essa prática, quando executada sem critérios mínimos de higiene e controles de temperaturas, pode comprometer o prazo de validade do alimento além de facilitar assim a contaminação microbiológica e a sua deterioração.

Sendo assim, torna-se necessário e imprescindível o regramento desta atividade, a fim de zelar pela saúde da população por meio da presente propositura, o qual contamos com a colaboração dos nobres pares para a aprovação.

Plenário Vereador Prof.º Alcides Prado Lacreta, em 03 de dezembro de 2018.


SEBASTIÃO JOSÉ MONTEIRO
(Miguel)
Vereador