



Prefeitura Municipal de Palmital

- Estado de São Paulo -

=LEI Nº 2.875 DE 22 DE JANEIRO DE 2019=

Do Vereador Sebastião José Monteiro – Miguel

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.

JOSÉ ROBERTO RONQUI, PREFEITO
MUNICIPAL DE PALMITAL, ESTADO DE SÃO PAULO,

FAÇO SABER que a Câmara Municipal de Palmital,
APROVOU e eu **PROMULGO** a seguinte Lei,

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:



Prefeitura 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.

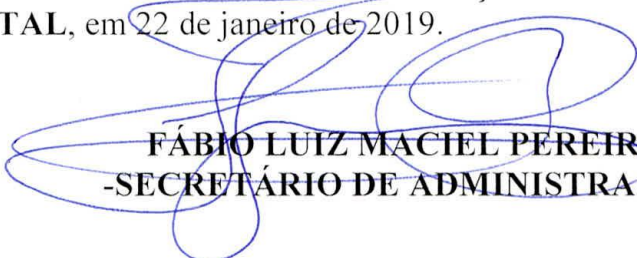
Art. 4º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMITAL, em 22 de janeiro de 2019.


JOSÉ ROBERTO RONQUI
-PREFEITO MUNICIPAL-

Publicado na **DIVISÃO DE DOCUMENTAÇÃO E PATRIMÔNIO DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMITAL**, em 22 de janeiro de 2019.


FÁBIO LUIZ MACIEL PEREIRA
-SECRETÁRIO DE ADMINISTRAÇÃO-