



Câmara Municipal de Ribeirão Preto

Estado de São Paulo

AUTÓGRAFO Nº 30/2019
Projeto de Lei nº 15/2019
Autoria do Vereador Rodrigo Simões

DISPÕE SOBRE A IDENTIDADE E AS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE QUALIDADE A QUE O PRODUTO CÁRNEO DENOMINADO CARNE MOÍDA OBEDECERÁ QUANDO DESTINADO À VENDA, MANIPULAÇÃO E EMBALADO NO COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A CÂMARA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO PRETO, NA FORMA DA LEI, APROVA:

Art. 1º É facultada 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, nos termos desta lei.

§ 1º Para fins desta lei, entende-se:

I - Carne Moída: o produto cárneo cru obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de 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, hipermercados 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.

§ 3º O estabelecimento será obrigado a afixar, em lugar visível e de fácil leitura, placa ou cartaz contendo os dizeres do § 2º deste artigo.

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



Câmara Municipal de Ribeirão Preto

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 90 (noventa) 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, revogadas as disposições em contrário.

Ribeirão Preto, 8 de março de 2019.


LINCOLN FERNANDES
Presidente