



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

LEI Nº 3658 DE 04 DE JULHO DE 2023.

Dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, açougues de minimercados, mercados supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, no Município de Salvador do Sul RS e dá outras providências.

Marco Aurélio Eckert, Prefeito Municipal de Salvador do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo Art. 70, Inciso IV, da Lei Orgânica do Município, faço saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte:

LEI

Art. 1º Esta Lei estabelece regramento sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, açougues de minimercados, mercados supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Salvador do Sul.

Art. 2º Considera-se açougue, açougue de minimercados, mercados supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, casa de carnes e estabelecimento de comércio varejista de carnes in natura o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação artesanal e comercialização no balcão para o consumidor final.

Parágrafo Único. As instalações de que trata o caput deste artigo deverão ser compatíveis com o volume diário de produção.

Art. 3º A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata esta Lei deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário da empresa.

Art. 4º Para efeitos desta Lei, entende-se por transformação artesanal/manipulação o processo de transformação de carne in natura resfriada, caracterizado por ausência de linha de produção, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização.

Parágrafo Único. Somente será permitida a abertura de embalagens de aves e seus miúdos, para a manipulação artesanal, conforme previsto no caput deste artigo.

Art. 5º São considerados produtos de manipulação e/ou transformação artesanal:

I - almôndegas e hambúrgueres;



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

II - carnes temperadas;

III - carnes recheadas;

IV - quibes;

V - bifés enrolados;

VI - bifés empanados;

VII - miúdos temperados;

VIII - carne moída; e

IX - carne in natura e miúdos de qualquer espécie que tenham sofrido qualquer manipulação ou transformação.

§1º Não são permitidos para a manipulação artesanal os espetinhos, as carnes defumadas, salgadas e dessecadas e os embutidos, os quais somente serão autorizados mediante registro da empresa e dos produtos no Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M).

§2º É proibido o congelamento do produto manipulado/artesanal.

Art. 6º Somente podem ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais sal (cloreto de sódio), açúcar, vinagre, leite, ovos integrais desidratados, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

§1º Não é permitido o uso de ovos e de leite in natura para a manipulação artesanal.

§2º São permitidos corantes de origem vegetal tais como açafrão (*Crocus sativus* L.), cúrcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma tinctoria*), cenoura (*Daucus carota* L.), urucum (*Bixa orellana*), entre outros.

§3º Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz moscada, pimentas (preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão), páprica, salva (sálvia), tomilho, hortelã, entre outros.

Art. 7º Na fabricação de produtos de transformação artesanal, é proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS), sal de cura (nitrito e nitrato) e proteína não cárnica.

Art. 8º Todos os produtos de origem animal devem ser procedentes de estabelecimentos registrados no órgão competente da Agricultura, não sendo permitido o descongelamento de cortes congelados ou o congelamento de cortes resfriados, nem o abate de animais.

Art. 9º Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal devem ser acondicionados em equipamentos de frio, com temperatura de 0 a 4º C, imediatamente após seu preparo, para exposição e venda a granel.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Parágrafo Único. Não é permitido embalar, na ausência do consumidor, produtos de transformação artesanal.

Art. 10. O estabelecimento, para fins de fiscalização, deverá ter no local um responsável com curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos vigente, que poderá ser o proprietário ou um funcionário registrado.

Art. 11. Os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

I - as paredes e separações devem ser revestidas com material liso ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

II - os pisos devem ser impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

III - as janelas, portas e demais aberturas devem ser construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

IV - os ralos devem ser de fácil higienização com tampa escamoteável e sifonados;

V - deve haver luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;

VI - as superfícies em contato com alimentos devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;

VII - equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser lavadas e desinfetadas a fim de prevenir a contaminação cruzada;

VIII - os coletores de resíduos devem ter tampas de acionamento não manual e ser em número e volume adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento; e

IX - o fluxo de processamento deve ser ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.

§1º É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se encontram alimentos com sanitários e locais de moradia.

§2º Deve ser instalado ao lado do local de produção lavatório para higienização das mãos, provido de sabão antisséptico líquido, papel toalha e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

§3º Não é permitido o uso de toalhas de tecido.

§4º Havendo a utilização de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa de acionamento não manual.

§5º É proibida a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários, portando aventais, em sanitários.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 12. Os equipamentos destinados ao processo de transformação artesanal devem ser de uso exclusivo para tal fim, estar em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo proibido o uso de materiais em madeira.

Art. 13. Além das demais disposições já constantes e aplicáveis nesta Lei, os açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas devem possuir:

I - ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em equipamentos de frio ou balcões frigoríficos; e

II - balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

Art. 14. É proibido nos açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas:

I - o uso de machadinha;

II - o abate de animais;

III - a permanência de carnes na barra além do tempo mínimo necessário para proceder à desossa; e

IV - a venda de carnes exóticas, suínas, bovinas, bubalinas, ovinas, pescados, aves e derivados que não tenham sido provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

Art. 15. A autoridade sanitária poderá, a qualquer momento, interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Art. 16. O descumprimento do disposto nesta Lei ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e/ou temperadas e, em caso de reincidência, a interdição do estabelecimento, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinente.

Art. 17. Por se tratar de produção artesanal, e em volumes compatíveis com a comercialização apenas para o dia da produção, fica proibido a armazenagem e/ou comercialização para o dia seguinte, ou seja, o produto que não foi devidamente comercializado no dia da produção deve ser descartado para consumo humano.

Art. 18. Os estabelecimentos que já se encontrarem instalados e funcionando anteriormente à data da publicação desta Lei e que não puderem atender integralmente às suas disposições terão um prazo de até seis meses para se adequarem a essa lei.

Art. 19. A verificação das condições do estabelecimento bem como das atividades dessa lei estará a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, Ação social e Habitação, através da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 20. As possíveis medidas administrativas ao descumprimento dessa lei seguirão de acordo com a legislação sanitária em vigor, através do processo administrativo sanitário.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 21. O Poder Executivo editará os atos necessários com vistas à regulamentação do disposto nesta Lei através de um decreto.

Art. 22. As despesas com a execução desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 23. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SALVADOR DO SUL, 04 DE JULHO DE 2023.

MARCO AURÉLIO ECKERT

Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se:
Jose Fernando Lunckes
Secretário Municipal de Gestão e Finanças