



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

LEI COMPLEMENTAR Nº 109 DE 20 DE JULHO DE 2012

DISPÕE SOBRE NORMAS
COMPLEMENTARES AO CÓDIGO
MUNICIPAL DE POSTURAS (LEI Nº 1210, DE
05.12.1972) PARA FUNCIONAMENTO DE
AÇOUGUES E SIMILARES.

A Câmara Municipal de Patrocínio-MG aprovou, e o Prefeito Municipal, sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º - As disposições contidas nesta Lei são complementares as normas dispostas na Lei nº 1.210, de 05 de dezembro de 1972 (Código Municipal de Posturas – arts. 44 a 59) relacionadas à higiene da alimentação, e deverão ser obedecidas pelos açougues, casas de carne, estabelecimentos de comércio varejista que comercializem carnes frescas e/ou transformadas e similares, nos termos do art. 10, do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA do Ministério da Agricultura.

Art. 2º - Os açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista que comercializem carnes frescas e/ou transformadas e similares serão classificados de acordo com as atividades realizadas, sendo:

I – Categoria A – desossam, manipulam, transformam e comercializam no balcão;

II – Categoria B – desossam, manipulam e comercializam no balcão;

III – Categoria C – manipulam e comercializam no balcão, não podendo haver desossa.

§ 1º - A fabricação para comercialização de carnes preparadas, transformadas e temperadas, cruas ou assadas, somente é permitida aos estabelecimentos classificados na Categoria “A”.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

§2º - Os estabelecimentos de que trata este artigo deverão adotar boas práticas de comercialização e elaborar o respectivo manual de procedimentos operacionais, compreendendo a procedência do produto, armazenamento, estocagem, acondicionamento e demais informações exigidas pela legislação consumerista correlata, e ainda:

I - submeter os produtos de transformação e manipulação dos estabelecimentos Categoria "A" e os de manipulação dos estabelecimentos Categoria "B" e "C", para análises pelo Laboratório de Controle e Qualidade de Alimentos da Vigilância Sanitária Municipal, periodicamente conforme disposto em regulamento ou a critério do órgão sanitário competente quando solicitado, sendo os resultados destas análises condicionantes à liberação ou renovação do alvará sanitário para realização dos procedimentos de desossa, manipulação, transformação e ou comercialização;

II - dispor de local, estrutura e área física para produção, transformação, manipulação e ou comercialização de acordo com a sua categoria, bem como condições apropriadas, conforme disposto em regulamento;

III - manter as carnes que são congeladas para comercialização em balcões frigoríficos até o momento da venda final ao consumidor;

IV - facultar nos estabelecimentos que comercializem carnes, a venda de carne fresca moída, desde que esta operação, obrigatoriamente, ocorra na presença do consumidor, ficando, porém proibido mantê-la estocada nesse estado;

V - dotar os açougues de geladeiras comerciais ou câmaras frigoríficas, com temperatura não superior a 0°C (zero grau centígrado), equipadas com estrados de material apropriado e destinadas, exclusivamente, à conservação das carnes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 3º - Os estabelecimentos do comércio varejista de carnes e similares, classificados na Categoria "A", que optarem pela fabricação artesanal de carnes preparadas, transformadas e temperadas, deverão:

I - dispor de local, estrutura e área física para produção, manipulação e comercialização, bem como condições apropriadas, conforme disposto em regulamento;

II - ter no local da fabricação um responsável técnico ou um substituto habilitado, que conheçam criteriosamente o processo de manipulação de alimentos, conforme legislação específica da Anvisa ou curso específico na área de manipulação de carnes com certificado reconhecido por órgão competente e validado pela Vigilância Sanitária Municipal.

III - promover a comercialização somente no local de produção e no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, sendo vedada a produção para estoque e ou distribuição para os estabelecimentos classificados nas Categorias "B" e "C" desta lei.

§ 1º - Para os fins do inciso II deste artigo, considera-se responsável técnico aquele que é portador de Certificado em Manipulação de Alimentos, dentro das normas da ANVISA, conforme RDC 216. Como substitutos habilitados consideram-se os seguintes profissionais: nutricionista, engenheiro de alimentos, médico veterinário, profissionais de nível superior da área de alimentos.

§ 2º - Os responsáveis técnicos de que trata o inciso II deste artigo deverão apresentar seus certificados à autoridade sanitária sempre que solicitado.

Art. 4º - O disposto nesta Lei Complementar aplicar-se-á a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento no qual seja realizadas atividades de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PATROCÍNIO

ESTADO DE MINAS GERAIS

produção e ou transformação, desossa e ou comércio varejista de produtos cárneos e similares.

Art. 5º - Os estabelecimentos que se adéquam as disposições contidas nesta Lei Complementar e que estejam em funcionamento terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para adaptarem as exigências desta Lei Complementar sob pena de ser negada a renovação do funcionamento.

Art. 6º - Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Patrocínio, 20 de julho de 2012.


Lucas Campos de Siqueira
Prefeito Municipal

Autor: Vereador Aleir Donizete da Silva

Publicada(o) no Jornal Folha de Patrocínio em 22/07/2012
pág. extra e afixada(o) no placard da Prefeitura Municipal de Patrocínio de 23/07/2012 a 30/07/2012.