



# Câmara Municipal

## da Estância Turística de Ibitinga - SP

Câmara Municipal de Ibitinga



Protocolo Geral 0001413/2017  
Data: 30/03/2017 Horário: 15:15  
Legislativo - PLO 87/2017

PROJETO DE LEI

Dispõe sobre "a identidade e as características mínimas de qualidade a que a carne moída obedecerá quando destinada à venda, manipulada e embalada no comércio varejista de carnes" e dá outras providências.

(Projeto de Lei Ordinária n.º \_\_\_/2017, de autoria do Vereador Marco Antônio da Fonseca).

**Artigo 1º** - São facultadas a manipulação, a embalagem e a comercialização de carne moída a estabelecimentos do comércio varejista de carnes mediante adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas com registro das operações efetuadas em forma de Procedimento Operacional Padronizado, 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 bovinas, 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: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais 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.





# *Câmara Municipal*

## *da Estância Turística de Ibitinga - SP*

*- Capital Nacional do Bordado -*

§ 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.

**Artigo 2º** - Ficam autorizados a manipular, embalar e comercializar carne moída, os estabelecimentos que estejam devidamente regularizados perante o órgão da Vigilância em Saúde, do SAMS, desde que atendam às seguintes exigências:

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

II - todas as etapas realizadas na obtenção da 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 e aos regulamentos técnicos vigentes, e serão supervisionados rotineiramente e 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.

**Artigo 3º** - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.



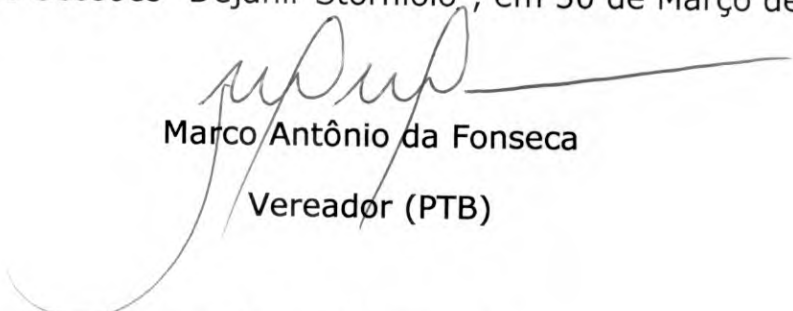


# Câmara Municipal

## da Estância Turística de Ibitinga - SP

- Capital Nacional do Bordado -

Sala de Sessões "Dejanir Storniolo", em 30 de Março de 2017.

  
Marco Antônio da Fonseca  
Vereador (PTB)

### JUSTIFICATIVA E EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

Senhor Presidente e Senhores Vereadores,

A presente propositura tem por finalidade regulamentar o comércio varejista de carnes pré-moídas ou previamente moídas.

Assim, é preciso garantir que o consumidor não apenas tenha opções de que haja a moagem pronta e efetiva na sua frente e do tipo de carne de sua escolha, mas também que tenha ao seu dispor, a carne, também previamente fiscalizada, já moída e embalada.

É necessário, portanto, que seja feita a regulação do mercado, estabelecendo os limites de definição do produto, deixando expressa a presunção e a necessidade da autorização de funcionamento desses estabelecimentos e fiscalização dos órgãos competentes.

Ademais, a regulamentação do comércio varejista de carne moída e pré-moída fornece ao consumidor a tranquilidade necessária para fazer sua opção com autonomia, dentro de seu paladar e de suas condições financeiras.

Cabe, de outro lado, ao consumidor, também dentro do que prevê o Código de Defesa do Consumidor, contribuir com a fiscalização, fazendo denúncias, reclamando quando não lhes são fornecidas as informações suficientes que lhe tragam segurança quanto à origem e data de validade dos produtos que estão à venda.





# *Câmara Municipal*

## *da Estância Turística de Ibitinga - SP*

*- Capital Nacional do Bordado -*

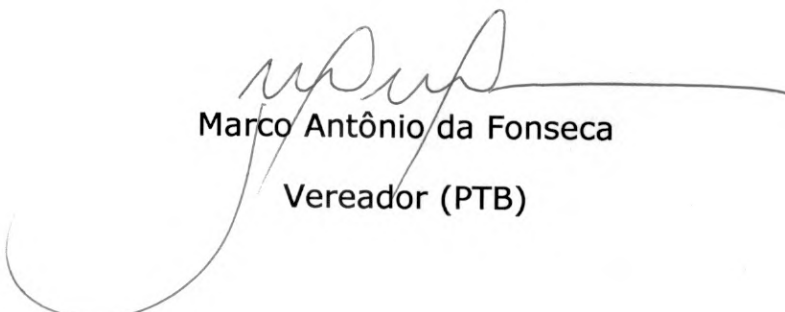
---

A presente propositura atende a autonomia de vida e cotidiano do consumidor, que poderá ter a opção de adquirir o produto pré-moído, ou pré-embalado, ou, ainda, solicitar a moagem, na sua presença, da carne de sua preferência, de acordo com suas condições financeiras.

Assim, solicito aos Nobres Vereadores desta Ilustre Casa de Leis, a aprovação deste projeto, por sua relevante importância.

Respeitosamente,

Sala de Sessões "Dejanir Storniolo", em 30 de Março de 2.017.

  
Marco Antônio da Fonseca  
Vereador (PTB)

A Sua Excelência o Senhor

Engenheiro Antônio Esmael Alves de Mira (PTB)

Presidente da Câmara Municipal da Estância Turística de Ibitinga/SP

