



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

96
01-432 2014

LEI DECRETADA NA SESSÃO DE 21 DE DEZEMBRO DE 2015

Cópia extraída de fls. 66/70 do processo

(PROJETO DE LEI Nº 432/14)

(VEREADORES PAULO FIORILO – PT E JONAS CAMISA NOVA – DEMOCRATAS)

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 e dá outras providências.

Faço saber que a Câmara, em sessão de 21 de dezembro de 2015, decretou a seguinte lei:

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.

§ 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 - Lote: o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo produtor, fabricante, fracionado ou manipulado, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

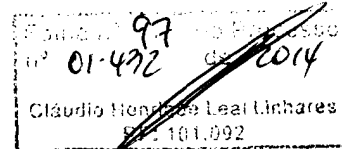
IV - Procedimento Operacional Padronizado – POP: o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza 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



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**



regularizados perante o Órgão da Vigilância em Saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde – CMVS, desde que atendam às seguintes exigências:

I - o estabelecimento deverá possuir local próprio para a moagem do produto cárneo, em conformidade com os regulamentos técnicos higiênicos-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 - o local de manipulação do produto Carne Moída será protegido do ambiente externo por meios físicos com barreiras mecânicas e dispositivos de proteção que impeçam o acesso de pragas e vetores urbanos;

IV - 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;

V - a área de manipulação, moagem e embalagem possuirá dispositivo de medidor de tempo de fácil visualização para o funcionário e instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças e termômetros, calibrados anualmente ou conforme a recomendação do fabricante;

VI - a iluminação será uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras, cantos escuros, sendo vedado alterar as características sensoriais da carne. As lâmpadas e as luminárias instaladas serão protegidas contra explosões e quedas acidentais. As fiações elétricas serão embutidas em eletroductos, internos ou externos às paredes, conforme a legislação vigente. A ventilação deve proporcionar a renovação do ar;

VII - as operações para obtenção do produto Carne Moída serão realizadas em área específica e previamente higienizada, distinta do preparo de outros tipos de produtos e todos os materiais, utensílios, bancadas e equipamentos serão exclusivos para este fim. Nos casos em que a disposição do local não o permita, as operações serão separadas no tempo por uma fase de limpeza e desinfecção e registradas sob a forma do Procedimento Operacional Padronizado, incluindo os horários diferenciados para cada tipo de preparação, mantido à disposição dos funcionários e das autoridades competentes para consulta;

VIII - as instalações, equipamentos, utensílios, bancadas e demais materiais serão mantidos em bom estado de conservação e higiene e serão confeccionados a partir de material sanitário inerte que não favoreça a migração de elementos para os alimentos, atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;



**CÂMARA MUNICIPAL DE
SÃO PAULO**

98
01-432
2014

IX - todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção e embalagem do produto terão dispositivos de proteção e segurança, de modo a minimizar ruídos e prevenir acidentes;

X - as zonas de perigo das máquinas e equipamentos terão dispositivos de proteção que impeçam o acesso involuntário e acidental, possibilitando o acesso voluntário dos trabalhadores;

XI - as máquinas e equipamentos deverão ter dispositivos de acionamento e parada, não localizados em área perigosa da máquina ou do equipamento, de modo a:

a) serem acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;

b) poderem ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;

c) não poderem ser acionados ou desligados, involuntariamente, pelo operador ou de qualquer outra forma acidental para que não acarretem riscos adicionais;

XII - a mão que não segura a faca durante o corte de carnes deverá estar protegida com luva de malha de aço;

XIII - o estabelecimento deverá ter água corrente, potável, produtos saneantes específicos para higienização dos equipamentos, utensílios, bancadas e demais materiais, dispor de rede de esgoto em perfeito estado de funcionamento, dotada de canalização, instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes;

XIV - a higienização do ambiente, dos materiais, dos equipamentos e utensílios será realizada com frequência necessária a garantir a eficácia do processo e a segurança dos alimentos, de forma a evitar a contaminação cruzada, compreendendo as etapas de limpeza e desinfecção, atendendo às recomendações dos fabricantes dos produtos saneantes utilizados e estar descrita sob a forma de Procedimento Operacional Padronizado mantido à disposição dos funcionários e das autoridades competentes para consulta;

XV - a área de moagem e embalagem do produto Carne Moída deverá ter pia com água corrente e potável para a higienização antisséptica das mãos, abastecida com sabonete líquido neutro e inodoro, com produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico, toalha de papel não reciclado branco ou de cor clara;

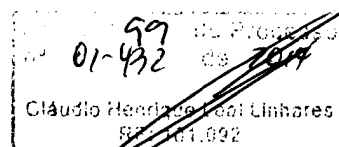
XVI - toda matéria-prima usada para elaboração da Carne Moída deverá ter procedência comprovada e estar isenta de carnes oriundas da raspa de ossos e de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, pelanca, sebo, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc;

XVII - os documentos que comprovam a procedência da carne serão mantidos no estabelecimento à disposição da fiscalização;

XVIII - não serão permitidos quaisquer aditivos e coadjuvantes de tecnologia;



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO



XIX - o produto não conterá substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza;

XX - o produto Carne Moída será produzido no menor tempo possível, apenas o estritamente necessário para sua preparação, sendo essa tarefa realizada por profissional treinado, sem interrupções, não podendo exceder a 30 (trinta) minutos por lote em temperatura ambiente ou 2 (duas) horas por lote em áreas climatizadas mantidas entre 12° C (doze graus Celsius) e 18° C (dezoito graus Celsius);

XXI - a Carne Moída sairá do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7° C (sete graus Celsius) e será submetida imediatamente ao resfriamento em temperaturas de 0° C (zero graus Celsius) a 4° C (quatro graus Celsius);

XXII - a Carne Moída resfriada será armazenada ou exposta à venda em temperaturas de 0° C (zero graus Celsius) a 4° C (quatro graus Celsius) com prazo de validade máximo de 3 (três) dias, incluindo a data da moagem;

XXIII - outro prazo de validade do produto somente será aceito se previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem, armazenamento e conservação, considerando a recomendação do fabricante ou fornecedor da matéria-prima e que o produtor demonstre, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto, incluindo planos de amostragens seguidos de laudos de análises laboratoriais e demais documentos julgados necessários pelas autoridades competentes;

XXIV - o produto Carne Moída será embalado com materiais próprios para este fim de modo a lhe conferir uma proteção apropriada e que não sejam alteradas suas características organolépticas;

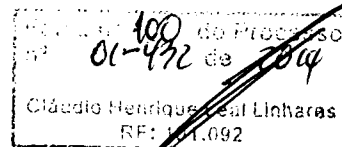
XXV - a Carne Moída será embalada imediatamente após a moagem, cada pacote do produto terá o peso máximo de 1kg (um quilograma), apresentando rotulagem em conformidade com os regulamentos vigentes;

XXVI - a designação ou denominação de venda do produto denominado Carne Moída será seguida de expressões ou denominações que o caracterize de acordo com sua temperatura de apresentação e do nome da espécie animal da qual foi obtida e do nome do corte. Exemplo: Carne moída resfriada de bovino - Capa de filé; Carne moída resfriada de bovino - Patinho;

XXVII - é facultativo nomear o corte quando a Carne Moída for obtida, exclusivamente, das massas musculares que o constituem.

Art. 3º A infração ao disposto nesta lei acarretará a imposição de multa no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais).

Parágrafo único. O valor da multa de que trata este artigo será atualizado anualmente pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE,



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

acumulada no exercício anterior, sendo que no caso de extinção desse índice será adotado outro, criado por lei federal, que reflita e recomponha o poder aquisitivo da moeda.

Art. 4º O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 5º As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Municipal de São Paulo, 07 de janeiro de 2016.


MILTON ESTE
Presidente em exercício

ARS/chll