



## **CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO**

Secretaria de Documentação  
Equipe de Documentação do Legislativo

### **JUSTIFICATIVA - PL 0432/2014**

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população.

Considerando que os estabelecimentos que manipulam alimentos estão sujeitos à obrigatoriedade de cumprimento dos princípios fundamentais de boas práticas de produção, prestação de serviços, controle e garantia de qualidade, conforme disposto em legislações vigentes.

Considerando a necessidade de regulamentar a atividade de manipulação, moagem e embalagem de carne moída com garantia de higiene, segurança e qualidade do produto cárneo denominado Carne Moída produzido nos estabelecimentos varejistas de carnes no Município de São Paulo.

Considerando que, a venda da carne moída e embalada no comércio varejista pode apresentar qualidade e segurança sanitárias adequadas, tanto quanto, a carne moída na presença e a pedido do consumidor, desde que, respeitados os princípios de higiene e das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.

O presente Projeto de Lei responde aos anseios dos empregadores e trabalhadores do ramo do comércio varejista de carnes em optarem por embalar a carne moída, além da moagem na presença e a pedido do consumidor. Também, responde ao anseio dos consumidores em optarem pelo produto já embalado com o direito a obtenção de um alimento saudável e produzido com qualidade e segurança sem precisar ficar na fila de consumidores aguardando pela moagem da carne.

O avanço tecnológico na área de alimentos propicia condições para o manuseio e embalagem dos produtos cárneos que garante a segurança dos produtos. Nem sempre a moagem da carne na presença do consumidor é garantia de qualidade do produto vendido. Ocorre que na manipulação de carnes in natura observa-se, com frequência, que as máquinas de moer carne e outros utensílios utilizados nesse procedimento permanecem por longos períodos de tempo desprotegidos, com resíduos das moagens anteriores, e em temperatura ambiente, acarretando aumento do risco de contaminação dos alimentos e a multiplicação de microrganismos.

As sobras de carne no moedor com temperaturas acima de 7° C (sete graus Celsius) sem controle de tempo e de temperatura pode ser um fator que propicia a deterioração mais rápida da carne moída e a multiplicação de microrganismos. As regras contidas na Instrução Normativa do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, nº 83/2003, regem que a carne deve sair do moedor em temperatura máxima de 7° C (sete graus Celsius) e ser conservada armazenada de 0°C (zero graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius).

Atualmente, os segmentos comerciais tentam facilitar a vida do consumidor oferecendo produtos de fácil preparo como, por exemplo, a venda de carne bovina moída, no momento da compra ou embalada, porém essa prática, quando executada sem critérios mínimos de higiene e controles de temperaturas, pode comprometer o prazo de validade do alimento além de facilitar assim a contaminação microbiológica e a sua deterioração.

Sendo assim, torna-se necessário e imprescindível o regramento desta atividade, a fim de zelar pela saúde da população por meio deste Projeto de Lei, O presente Projeto de Lei obriga que o estabelecimento mantenha documentos comprobatórios da procedência da carne a disposição da fiscalização, garantido a rastreabilidade e impedindo o uso de matérias-primas clandestinas. As carnes só podem ser adquiridas com o carimbo S.I.F (serviço de inspeção

federal), que garante a qualidade e procedência do produto e atesta que este foi inspecionado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

O Projeto de Lei prevê exigências de Procedimentos Operacionais Padronizados de higienização do ambiente, equipamentos, materiais e utensílios, que são imprescindíveis para prevenção de contaminações, do produto manipulado, por microrganismos ou matérias estranhas. Os procedimentos devem contemplar a limpeza e a desinfecção. O objetivo principal da limpeza é a remoção de resíduos orgânicos (proteínas, gorduras) e sais minerais que ficam aderidos às superfícies de contato, equipamentos e utensílios, O objetivo da desinfecção é eliminar microrganismos patogênicos e não patogênicos (saprófitas) a níveis considerados seguros pela saúde pública. A rigor, somente a limpeza não reduz a carga microbiana a níveis satisfatórios, sendo necessária a desinfecção.

A carne moída faz parte da maioria das refeições da população brasileira e por ser um alimento de fácil preparo e cozimento muito rápido, torna-se uma opção de escolha para as pessoas que não tem muito tempo para preparar suas refeições.

Normalmente, por sua alta versatilidade, a carne moída, é empregada em muitas preparações, incluindo, almôndegas, bolinhos, recheios de massas, pastéis ou refogada com legumes. A carne oferece muitos nutrientes, como proteínas (10 a 20%), gorduras (5 a 30%), vitaminas do complexo B e vitamina A, além de minerais, como ferro e potássio. As proteínas fornecidas pelas carnes são de alto valor biológico, sendo o percentual de absorção de 87%. Em relação à absorção do mineral ferro, as carnes possuem vantagens quando comparado a qualquer outro tipo de alimento (PHILIPPI, 2006).

Devido aos nutrientes fornecidos pelas carnes, alta atividade de água, pH próximo da neutralidade, entre outros fatores, este alimento é um excelente meio de cultura para a proliferação de microrganismos patogênicos, principalmente bactérias (FERREIRA et al., 2012).

A moagem da carne aumenta a superfície de contato e exposição do alimento ao meio ambiente e as fontes de contaminação, o que torna este produto após manipulação e moagem mais suscetível aos processos de deterioração e a multiplicação dos microrganismos. Devido a aceleração dos processos de deterioração após moagem da carne, o tempo de vida útil ou vida de prateleira e o prazo de validade diminuem consideravelmente. Pode ocorrer contaminação durante o processo de moagem. Além das deficiências higiênicas durante o processo de preparo das carnes moídas, muitas são as formas de contaminação, dentre elas as de maior importância são: o tempo e a temperatura que o produto fica depositado e exposto nos pontos de venda, higienização inadequada de utensílios e equipamentos e o excesso de manipulação sem cuidados higiênicos, sendo este último ainda de maior relevância visto que os manipuladores são um dos principais veiculadores de contaminação dos alimentos (OLIVEIRA, 2008).

De acordo com a RDC nº 12, a qualidade microbiológica da carne moída in natura é definida pela ausência de *Salmonella* spp. em 25 g (BRASIL, 2001). No entanto outros parâmetros podem ser determinados, como os indicadores: coliformes totais e termotolerantes (FERREIRA et al., 2012), além de mesófilos, psicrotrófilos, bolores e leveduras (FRANCO; LANDGRAFF, 2004).

Segundo Franco e Landgraf (2008), a elevada contagem de mesófilos indica a qualidade sanitária insatisfatória, e provável presença de patógenos, e ainda, o número elevado desses microrganismos indica que o alimento é insalubre.

Em estudo realizado em supermercados, açougues e feiras livres na cidade de Belém/PA Xavier e Joele (2004) analisaram trinta amostras de carne bovina em diversos cortes e encontraram a presença de salmonella em 3,3% (1 amostra). Pigarro e Santos (2008) em trabalho realizado em duas redes de supermercados em Londrina/PR, também encontraram uma amostra (12,5%) contaminada, de um total de 8 amostras. Dias (2008), encontrou uma amostra (4,2%) que apontou a presença de salmonella de um total de 24 amostras de carne moída, coletadas no comércio varejista em estudo realizado no Rio Grande do Sul. Ferreira (2008), analisou quarenta amostras de carne moída nas quais não foi detectada a presença do microrganismo, as amostras foram coletadas supermercados e açougues e do município de Uberlândia/MG. Ristori (2010) avaliou 552 amostras de produtos cárneos comercializados em supermercados e hipermercados do município de São Paulo/SP sendo 138 delas de carne

bovina moída crua onde também não foi detectada a presença de salmonella e resultado semelhante foi encontrado por Lundgren (2009) que pesquisou 10 amostras de carne bovina provenientes de feiras livres e mercados públicos de João Pessoa/PB. Quanto à contagem de coliformes, apesar da legislação brasileira não exigir como parâmetro de qualidade para carne in natura, a verificação dos mesmos visa avaliar as condições higiênico-sanitárias da carne. Para Silva (2001) através da quantificação dos coliformes é possível avaliar as condições de higiene e sanidade as quais o produto foi submetido.

As condições higiênicas e sanitárias da carne moída bovina podem ser melhoradas com a implantação de programas como Boas Práticas, abrangendo todas as etapas de processamento e manipulação, inclusive melhorando a qualificação dos manipuladores de alimentos.

Verifica-se, também, que os estabelecimentos que realizam o cumprimento dos princípios fundamentais de boas práticas de produção e possuem área própria para a moagem e embalagem de carne garantem um controle mais preciso do processo e um menor risco de contaminação do que comparado ao procedimento de moagem no momento do pedido do consumidor quando seguida de várias interrupções no decorrer do processo. A moagem da carne realizada em operações sistematizadas em lotes de forma ininterrupta e o posterior acondicionamento do produto moído em embalagens apropriadas para contato com alimentos, em porções de 1 quilograma (quantidade que assegura uma circulação mais rápida do ar frio por todo produto e uma conservação mais eficiente na temperatura de segurança para venda ao consumidor), podem ser tão eficazes do ponto de vista sanitário, quanto à moagem na presença do consumidor, desde que atendam rigorosamente as boas práticas de manipulação, a higienização adequada da máquina e a temperatura correta de acondicionamento da carne.

Em razão da relevância da matéria aqui tratada, o alcance da medida e o interesse público inerente é que submeto à análise e manifestação favorável dos demais vereadores.

Publicado no Diário Oficial da Cidade em 10/09/2014, p. 89

Para informações sobre o projeto referente a este documento, visite o site [www.camara.sp.gov.br](http://www.camara.sp.gov.br).