



CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PAULO

Secretaria de Documentação
Equipe de Documentação do Legislativo

PROJETO DE LEI 01-00432/2014 do Vereador Paulo Fiorilo (PT)

Autores atualizados por requerimento:

Ver. JONAS CAMISA NOVA (DEMOCRATAS)

Ver. PAULO FIORILO (PT)

"Dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade que o produto cárneo, denominado Carne Moída, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.

A Câmara Municipal de São Paulo DECRETA:

Art. 1º - 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, seguido 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 regularizados perante ao Órgão da Vigilância em Saúde no Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde - CMVS, desde que atendam às seguintes exigências:

I - O produto Carne Moída será obtido em estabelecimento, com local próprio para moagem, em conformidade com os regulamentos técnicos higiênico-sanitários vigentes e as Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.

II. Todas as etapas realizadas na obtenção do produto Carne Moída serão descritas sob forma de Procedimentos Operacionais Padronizados mantidos a disposição dos funcionários e das autoridades competentes.

III. O local de operações 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. A capacitação será 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, proibido 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 eletrodutos, 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 a disposição dos funcionários e das autoridades competentes.

VIII. As instalações, equipamentos, utensílios, bancadas e demais materiais serão mantidos em bom estado de conservação e higiene e serem confeccionadas 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.

IX. Todas as máquinas e equipamentos utilizados em atividades relacionadas com a produção e embalagens 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 ou que possibilitem o acesso voluntário dos trabalhadores.

XI. As máquinas e equipamentos deverão ter dispositivos de acionamento e parada, de modo a:

- a) serem acionados ou desligados pelo operador na sua posição de trabalho;
- b) não se localizarem em área perigosa da máquina ou equipamento;
- c) poderem ser acionados ou desligados em caso de emergência, por outra pessoa que não seja o operador;
- d) 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 terá 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 as recomendações dos fabricantes dos produtos saneantes utilizados

e estar descrita sob a forma de Procedimento Operacional Padronizado mantido a disposição dos funcionários e das autoridades competentes.

XV. É obrigatória na área de moagem e embalagem do produto Carne Moída a instalação de 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 terá 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.

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, essa tarefa será realizada por profissional treinado, sem interrupções e não excederá 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 seja alterada suas características organolépticas.

XXV. A carne moída será embalada imediatamente após a moagem, cada pacote do produto terá o peso máximo de 1K (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 - Compete ao Sistema Municipal de Vigilância em Saúde do Município de São Paulo fiscalizar o cumprimento desta lei, bem como aplicar os demais regulamentos técnicos sanitários vigentes no que couber e apurar as infrações de natureza sanitária aplicando as sanções administrativas cabíveis, em conformidade com a legislação sanitária vigente, o Código Sanitário do Município de São Paulo.

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.

Sala das Sessões, Às Comissões competentes."

Publicado no Diário Oficial da Cidade em 10/09/2014, p. 88

Para informações sobre este projeto, visite o site www.camara.sp.gov.br.