

Anexo I - Projeto de Lei 220/2023 que estabelece o Regulamento Técnico das ações em Vigilância Sanitária e Serviço de Inspeção Municipal nos açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura, transformadas e curadas no município de Juiz de Fora.

REGULAMENTO TÉCNICO DAS AÇÕES EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES NO MUNICÍPIO DE JUIZ DE FORA.

Art. 1º Este regulamento estabelece normas para as ações de vigilância sanitária no comércio varejista de carnes no município de Juiz de Fora.

Parágrafo único. Para os fins desta Lei são adotados os seguintes conceitos:

I – Comércio Varejista de Carnes: Açougue, casa de carnes, estabelecimento de comércio varejista de carnes *in natura*, transformadas e curadas, dotado de instalações completas, específicas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação e cura;

II –Adequado: característica do Estabelecimento ou Produto que atende de forma satisfatória, as condições exigidas por este regulamento e demais legislações pertinentes, capaz de alcançar a finalidade proposta;

III -Alimento apto para o consumo humano: para efeitos deste regulamento é aquele que atende ao padrão de identidade e qualidade pré estabelecido nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais, oriundos de estabelecimentos devidamente inspecionados e licenciados pelos órgãos competentes;

IV - Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados;

V -Boas práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade e segurança dos alimentos;

VI - Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana;

VII - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios do estabelecimento;

VIII - Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

IX - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, quais sejam, limpeza e desinfecção;

X - Manipulação de alimentos: são as operações efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte;

XI - Desossa: Manipulação da carcaça que separa a carne dos ossos.

XII - Transformação de produtos cárneos: são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima de carne *in natura* resfriada, onde um manipulador executa todas as etapas, sem uma linha de produção, podendo ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz-moscada, pimentas preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão, páprica, sálvia, tomilho, hortelã, dentre outros da mesma classe, não sendo permitido o uso de sais de cura e outras substâncias que visem aumentar o tempo de validade do produto.

XIII - Cura de produtos cárneos: são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima de carne in natura resfriada, onde um manipulador executa todas as etapas, sem uma linha de produção, podendo ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz-moscada, pimentas preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão, páprica, sálvia, tomilho, hortelã, dentre outros da mesma classe, sendo permitido o uso de sais de cura (nitratos e/ou nitritos) e outras substâncias que visem aumentar o tempo de validade do produto, resultando na melhoria das propriedades sensoriais, como sabor e aroma, bem como coloração vermelha ou rósea;

XIV - Material de Embalagem: todos os recipientes como latas, garrafas, caixas de papelão, outras caixas, sacos ou materiais para envolver ou cobrir, tais como papel laminado, películas, plástico, papel encerado e tela;

XV – Barreira técnica: Conjunto de ações em um ambiente, compatível com as boas práticas, visando à prevenção de contaminação cruzada. As barreiras podem ser físicas, como por exemplo a separação de ambientes por paredes ou barreiras temporais, onde mais de uma operação pode ser realizada em um mesmo ambiente, em horários alternados e intercalados com as devidas higienizações.

XVI – Responsável pela manipulação e fiscalização de ambientes - é o profissional habilitado com cursos na área de manipulação e fiscalização de ambientes de produção, conforme previsto na Norma Estadual SES 7123.

XVII – Responsável Técnico – É o Profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes, que possa intervir com vistas à garantia da segurança alimentar e proteção da saúde.

XVIII - Pragas: animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos, podendo causar danos à saúde;

Art. 2º Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes serão classificados de acordo com as atividades realizadas, sendo:

I – Categoria A: Desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes, produzem carnes curadas e comercializam no balcão frigorífico ou pelo sistema de autosserviço;

III – Categoria B: Desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializa no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço, ficando vetado a produção de carnes curadas;

IV – Categoria C: Manipulam e comercializam no balcão de atendimento ou pelo sistema de autosserviço, não podendo haver desossa, transformação artesanal e cura de produtos;

§ 1º O parâmetro de limitação para o enquadramento de transformação de produtos cárneos e produção de carnes curadas em estabelecimentos de comércio varejista de carnes são os seguintes:

I - Produção máxima semanal de 500 kg de carne transformada e/ou curada;

§ 2º Ultrapassada a produção máxima estabelecida no § 1º deste artigo, considera-se Indústria de Produtos de Origem Animal, devendo ser devidamente registrada e inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no âmbito estadual pelo Instituto Mineiro de Agropecuária- IMA ou na instância federal pelo Serviço de Inspeção Federal- SIF.

§ 3º Os estabelecimentos das categorias A, B e C deverão vender produtos oriundos de carne proveniente de abate em estabelecimentos inspecionados pelo órgão competente, com selos de

inspeção municipal expedido pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, no âmbito estadual expedido pelo Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou federal – Serviços de Inspeção Federal – SIF.

§ 4º Os estabelecimentos das categorias A, B e C, deverão obedecer ao disposto na Lei Complementar nº 64, de 24 de julho de 2017, Código Sanitário Municipal.

§ 5º Os estabelecimentos das categorias A, B e C deverão ter afixadas em local visível ao público “etiquetas lacre” das últimas carcaças recebidas conforme Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

§ 6º Os produtos transformados artesanalmente nos estabelecimentos das categorias A deverão ser comercializados no horário de funcionamento da empresa, sendo observada a capacidade de armazenamento e conservados sob refrigeração à temperatura inferior a 7°C, que deverá ser aferida no centro da musculatura ou da peça. Os produtos devem ter identificação com no mínimo nome, data de fabricação e validade. Produtos resfriados 7 dias de validade e congelados 60 dias de validade.

§ 7º Os produtos in natura, provenientes da desossa, terão shelf life de 7 dias corridos da data de abate caso resfriados e 60 dias corridos de shelf life caso congelados. Para congelamento deve-se especificar na rotulagem no mínimo nome do produto, data de embalagem, data de manipulação cnpj e nome do estabelecimento .

§ 7º É permitido ao estabelecimento Categoria A, a preparação de carnes curadas e transformadas em ambientes adequados para esse fim, com dimensionamento compatível com o volume de produção de forma que permita fluxo adequado das operações.

§ 8º É permitido ao estabelecimento Categoria B a venda de produtos *in natura*, manipuladas e transformadas em ambientes adequados para este fim.

§ 10º É permitido ao estabelecimento Categoria C somente a manipulação das carnes in natura para porcionamento, não sendo permitidas as atividades de desossa, transformação e cura.

§ 11º Os produtos cárneos congelados a serem utilizados pelo estabelecimento para venda direta ou matéria-prima para transformação e cura deverão ser descongelados conforme recomendação do fabricante.

Art. 3º Os estabelecimentos das **categorias A, B e C** são obrigados a possuir

I – Responsável Técnico ou Responsável pelas atividades de manipulação para Categoria A;

II - Responsável pelas atividades de manipulação para as para Categorias B e C;

III - Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padrão.

§ 1º São Responsáveis Técnicos habilitados para Categoria A: Profissionais de nutrição, engenharia de alimentos, medicina veterinária e profissionais de nível superior de áreas correlatas.

§ 2º O responsável pela manipulação nos estabelecimentos da **Categoria A, B e C** terão que apresentar ao DVISA, certificado de cursos de manipulação de alimentos ou cursos específicos na área de manipulação de carnes.

§ 3º A carga horária dos cursos a que se refere o § 2º deste artigo deverá ser:

I - igual ou superior a 80 (oitenta) horas para os estabelecimentos de **Categoria A**;

II - igual ou superior a 40 (quarenta) horas para os estabelecimentos de Categorias **B e**

C.

Art. 4º Deverá ser apresentado ao DVISA os Protocolos de Transformação e/ou Cura de produtos cárneos de todos os produtos comercializados nos estabelecimentos **Categorias A e B**, devidamente assinados e protocolados pelo Responsável Técnico e/ou responsável pelas atividades de manipulação.

Art. 5º São considerados produtos curados oriundos do processo de cura de carnes *in natura*:

- I** – lingüiça de carne suína curada e pré-cozida;
- II** – lingüiça de carne mista curada e pré-cozida;
- III** – lingüiça defumada;
- IV** – carnes secas e salgadas;
- V** – bacon.

Parágrafo único. Somente será autorizada a preparação de charque e carne seca em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura para secagem da carne em ambiente adequado.

Art. 6º Todos os produtos frescos derivados do processo de transformação deverão ser imediatamente, após seu preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e mantidos em expositores refrigerados.

Art. 7º Os produtos curados deverão ser acondicionados em expositores com barreira de vidro ou similares que protejam os produtos de sujidades, insetos, ação do consumidor e contaminantes externos.

Art. 8º Os produtos transformados e curados poderão ser expostos a venda em embalagens a vácuo com etiqueta de rotulagem conforme legislação específica, contendo no mínimo as seguintes informações:

- I** – nome do produto;
- II** – nome da empresa;
- III** – data de fabricação;
- IV** – data de validade;
- V** – modo de conservação;
- VI** – lista de ingredientes.

Art. 9º Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes terão que satisfazer as condições básicas a seguir discriminadas:

I - as instalações destinadas a desossa, transformação e cura de carnes terão que ser realizadas em sala específica e exclusiva para esta finalidade ou, na impossibilidade, ambiente separado dos demais por barreira técnica;

II – os pisos deverão ter as seguintes características:

- a)** superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- b)** ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
- c)** possuir declividade mínima, serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores.
- d)** ser resistente a impactos;

III – as paredes deverão ter as seguintes características:

- a)** superfície lisa, contínua sem rachaduras, depressões ou saliências;

b) ser de material não poroso, impermeável, que não permita aderência de partículas de poeira e gordura, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;

c) ser resistente a impactos;

d) ter cor clara;

e) ser de fácil higienização os ângulos entre as paredes, entre estas e o chão e os tetos ou forros.

IV – teto ou forro deverão ter as seguintes características:

a) de material não poroso, que não permita aderência de partículas de poeira e gordura;

b) lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade;

c) revestidos de material impermeável.

V – as janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo que aquelas que comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos que devem ser de fácil limpeza e boa conservação;

VI – as portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático.

Art. 10 Nos estabelecimentos de todas as categorias o refeitório, vestiário, sanitários, banheiros e outras dependências de apoio aos funcionários, deverão estar adequados ao funcionamento de forma que haja uma separação das áreas de manipulação de alimentos visando eliminar a contaminação cruzada.

Art. 11. Deverá ser instalado um lavatório para higienização das mãos no setor de desossa e preparação, com tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento, provido de sabão anti-séptico líquido, papel toalha e lixeira acionada por pedais.

Parágrafo único. É proibido o uso de toalhas de tecido nos estabelecimentos de todas as categorias de estabelecimentos de que trata este Decreto.

Art. 12. Os estabelecimentos devem dispor de sistema de climatização de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura igual ou inferior a 16°C nas áreas de desossa e preparação de produtos, devendo ser comprovado sempre que solicitado em fiscalização, os processos de manutenção e troca dos filtros dos respectivos equipamentos.

Art. 13. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de doze meses, devendo ser mantidos registros da operação.

Art. 14. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

Art. 15. Os recipientes para coleta de materiais não comestíveis e resíduos deverão ser higienizados diariamente e a empresa prestadora de serviço deve fornecer certificado de coleta dos mesmos.

§ 1º Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

§ 2º Os resíduos devem ser mantidos em local protegido e isolado das áreas de produção e venda até a retirada para destinação final.

§ 3º Os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis devem ser armazenados sob refrigeração caso a coleta se dê em dias alternados, caso a coleta for diária o estabelecimento fica dispensado de se refrigerar tal resíduo.

Art. 16. Além das exigências contidas nos artigos anteriores, os estabelecimentos de comércio varejista de carnes categorias **A, B e C** deverão possuir:

I – no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, ou ampla área, assegurando boa ventilação;

II – ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

III – balcões frigoríficos de exposição providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas, com barreiras que não permitam o contato e contaminação cruzada entre os diferentes tipos de carne e produtos acabados;

IV – câmara fria de dimensão adequada para armazenagem de carcaças até a desossa, carnes e produtos acabados.

Art. 17. As estufas de pré-cozimento são permitidas nos estabelecimentos da categoria **A**, devendo atender as seguintes condições:

I – Serem mantidos em local isolado das unidades que precisam de refrigeração ou em impossibilidade de isolamento, uso em horários alternados.

II – usarem como combustível o gás liquefeito de petróleo (GLP);

Parágrafo único. Os estabelecimentos deverão possuir medidas adequadas de prevenção e controle de incêndios, mantendo disponível para todos os funcionários os procedimentos em caso de incêndios e acidentes.

Art. 18. É proibido nos estabelecimentos de comércio varejista de carnes categorias **A, B e C**:

I - Venda de carnes previamente moídas;

II – utilizar solução sanitizantes e/ou desinfetantes não aprovadas por normas técnicas específicas;

III – o uso de cepo;

IV – a permanência de carnes/produtos cárneos fora de refrigeração, com exceção dos produtos curados;

V – a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;

VI- a venda de carnes, pescados, aves e derivados que não tenham origem de abatedouros licenciados e inspecionados pelas autoridades sanitárias competentes, sob pena de apreensão além de estar sujeito à aplicação das demais sanções legais cabíveis;

VII- a deposição de aventais sobre mesas, equipamentos e outros;

VIII - a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários, ou fora das áreas de preparação.

Art. 19. Para emissão do Alvará de Sanitário com classificação dos estabelecimentos de comércio varejista de carnes nas categorias **A, B** ou **C**, deverá ser solicitada respectiva licença de funcionamento, por meio de processo próprio, a ser protocolizado junto ao DVISA.

Art. 20. O estabelecimento licenciado deverá expor, em local visível e de fácil acesso ao consumidor, o Alvará Sanitário constando sua classificação em **A, B ou C** para o comércio de carnes.

Art. 21. Os produtos que não se apresentarem em conformidade com o presente regulamento estarão sujeitos à apreensão e inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.

Art. 22. O descumprimento do disposto nesta Lei ou a não comprovação da origem lícita das carnes ensejará a autuação do estabelecimento nos termos da Lei Complementar nº 64/17 e seu Decreto regulamentador, sem prejuízo das penalidades fixadas nas legislações Estaduais e Federais pertinentes.

Art.23. As disposições constantes deste Regulamento não eximem o cumprimento das demais normas, não constantes neste regulamento, pertinentes a matéria.

Art. 24. Os estabelecimentos que se encontram em funcionamento anteriormente à publicação deste Decreto, e não atendem integralmente às disposições deste Regulamento, fica concedido prazo de 24 (vinte e quatro) meses para a adequação, desde que não sejam identificados riscos sanitários iminentes.