



PREFEITURA DE CATAGUASES

PROJETO DE LEI 001/2025.

CRIA REGULAMENTO TÉCNICO DAS AÇÕES EM VIGILÂNCIA SANITÁRIA E SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EM AÇOUGUES, CASAS DE CARNES E ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES IN NATURA, TRANSFORMADAS E CURADAS NO MUNICÍPIO DE CATAGUASES-MG.

CAPITULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Este Regulamento estabelece as normas para as ações de vigilância sanitária no comércio varejista de carnes no Município de Cataguases-MG.

Parágrafo único - Para os fins deste Regulamento são adotados os seguintes conceitos:

I. Aditivo alimentar: substância adicionada intencionalmente aos alimentos durante seu processamento, preparação, armazenamento ou transporte, com o objetivo de alterar suas características sensoriais (como sabor, cor, textura e odor) ou prolongar sua vida útil. O uso de aditivos alimentares deve ser realizado de acordo com as normas sanitárias e regulatórias vigentes, e sua segurança deve ser garantida pelos órgãos competentes, respeitando os limites estabelecidos para proteção da saúde pública;

II. Licença Sanitária: documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário;

III. Animais de abate: mamíferos (bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e coelhos), aves domésticas e animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;

IV. Área específica: são áreas separadas para realização de determinada atividade com o objetivo de se evitar a contaminação cruzada entre alimentos. A separação pode ser realizada através de barreiras físicas e/ou técnicas;

V. Autos serviço: seção onde os produtos são comercializados em bandejas exposta em gôndolas, de modo que o próprio consumidor tenha acesso, geralmente transportando a um terminal para pagamento. Os produtos devem ser identificados rotulados, conforme as normas sanitárias vigentes;

VI. Barreira técnica: conjunto de ações em um ambiente, compatível com as boas práticas, visando à



PREFEITURA DE CATAGUASES

- prevenção de contaminação cruzada. As barreiras podem ser físicas, como por exemplo a separação de ambientes por paredes ou divisórias, ou barreiras temporais, onde mais de uma operação pode ser realizada em um mesmo ambiente, em horários alternados e intercalados, com as devidas higienizações;
- VII. Boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;
- VIII. Carcaças: massas musculares e ossos do animal abatido, tecnicamente preparado desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie. A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá as meias carcaças;
- IX. Carnes de salga: produto cárneo obtido com adição de sal e submetido a processo de desidratação, visando a sua preservação e melhoria do sabor.
- X. Carnes: massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo humano pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;
- XI. Comércio varejista de carnes: atividade de exposição à venda de carnes e produtos cárneos realizada em açougues, casas de carnes e outros estabelecimentos que realizam o armazenamento, beneficiamento, fracionamento, desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade industrial ou o abate de animais;
- XII. Condimentos: produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregados nos alimentos com a finalidade de modificar ou exaltar o seu sabor e aroma, sem a adição de aditivos ou ingredientes com finalidades diferentes;
- XIII. Consumidor: pessoas físicas ou jurídicas que adquirem alimentos, com a finalidade de consumir ou utilizar na preparação de refeições prontas para consumo;
- XIV. Contaminação cruzada: transferência de microrganismos de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, direta ou indiretamente, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;
- XV. Contaminante(s): substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que possam comprometer a sua integridade;
- XVI. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- XVII. Cura de produtos cárneos: consiste nas operações realizadas sobre carne in natura resfriada, nas quais podem ser utilizado o sal de cura (nitratos e/ou nitritos), exclusivamente para fins de conservação e aprimoramento das propriedades sensoriais. O uso de sais de cura (nitratos e/ou



PREFEITURA DE CATAGUASES

nitritos), deverá ocorrer unicamente sob a supervisão de um responsável pela manipulação de carnes devidamente capacitado, sendo expressamente vedado o uso desses compostos sem a devida autorização, controle e fiscalização, em conformidade com as normas sanitárias e regulamentações vigentes;

- XVIII. Defumação: processo de preservação e aromatização de produtos cárneos realizado em defumadores, que são ambientes controlados onde se gerencia a fumaça e a fonte de calor, utilizando gás, carvão, eletricidade ou queima de lenha, serragem ou madeira seca, com o objetivo de conferir características específicas de sabor, aroma e conservação ao alimento, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar.
- XIX. Descongelamento técnico: processo pelo qual o alimento congelado regressa temperatura de resfriado, conduzido forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius);
- XX. Desinfecção: etapa da operação de higienização que consiste na redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a qualidade higiênico - sanitária do alimento;
- XXI. Equipamentos de refrigeração: equipamentos destinados a manter os alimentos, resfriados ou congelados, nas temperaturas adequadas;
- XXII. Especiarias: produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais específicas tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;
- XXIII. Fracionamento de alimento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado em embalagens menores, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;
- XXIV. Fracionamento de carcaça: corte das meias carcaças em quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros;
- XXV. Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;
- XXVI. Ingrediente: toda substância que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos presente no produto final em sua forma original ou modificada;
- XXVII. Limpeza: etapa da operação de higienização que consiste na remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;
- XXVIII. Manipulação: operações efetuadas sobre as carcaças, meias carcaças, quartos e/ou carnes para obtenção e entrega ao consumo do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, distribuição, exposição à venda, entre outras;
- XXIX. Manipulador: qualquer colaborador do estabelecimento que entra em contato direto ou indireto com o alimento;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- XXX. Manual de Boas Práticas: é um documento que descreve o estabelecimento e as atividades realizadas pela pessoa física ou jurídica responsável, incluindo a categoria do estabelecimento, os produtos fabricados e suas quantidades. O manual deve abordar, pelo menos, os requisitos sanitários das instalações, a manutenção da higiene de equipamentos e utensílios, o controle da qualidade da água potável, o controle de vetores e pragas, a saúde e higiene dos manipuladores, além do controle e garantia da qualidade do produto final
- XXXI. Material sanitário: material inerte que não favorece à migração de contaminantes químicos, físicos ou biológicos para os alimentos. Este material deve ser atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;
- XXXII. Miúdos: órgãos e partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;
- XXXIII. Produto industrializado: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar, alimento in natura e de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado produzidos por empresas devidamente registradas nos órgãos da agricultura;
- XXXIV. Rastreabilidade (procedência): procedimento que comprove a origem das carnes comercializadas em estabelecimentos varejistas de carnes. Tal comprovação ocorrerá através da exibição de notas fiscais, e/ou outras formas que demonstrem sua procedência, no momento da inspeção no estabelecimento;
- XXXV. Regulamento técnico de uso de aditivos: regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos de uso para cada categoria de alimentos publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;
- XXXVI. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de manipulação e das demais áreas do estabelecimento;
- XXXVII.**
- XXXVIII. Responsável pela Manipulação de Carnes:** profissional designado para realizar atividades relacionadas à manipulação, transformação, armazenamento e comercialização de carnes, incluindo a produção de carnes curadas. Este profissional deve estar comprovadamente capacitado em boas práticas de manipulação e segurança alimentar, com a carga horária mínima exigida, para garantir a qualidade e conformidade dos produtos com as normas sanitárias e legais;
- XXXIX. Responsável Técnico: profissional devidamente habilitado e registrado no conselho competente, encarregado de assegurar o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar em todas as fases de produção, comercialização e distribuição de alimentos, garantindo que os produtos estejam em conformidade com os requisitos legais e os padrões de qualidade estabelecidos pelos órgãos reguladores.**
- XL. Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à limpeza e desinfecção e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes e água sanitária;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- XLI. Subproduto sólidos orgânicos: ossos, sebos e resíduos provenientes da desossa e manipulação que podem se tomar novamente matéria-prima, úteis na indústria de alimento para animais, indústria de rações e fertilizantes;
- XLII. Transformação de produtos cárneos: são as operações realizadas sobre carne in natura resfriada, nas quais o manipulador executa todas as etapas, sem o uso de linha de produção. Podem ser utilizados condimentos como alho, cebola, pimentas e outras especiarias, visando aprimorar o sabor e aroma do produto, em conformidade com as normas sanitárias aplicáveis.
- XLIII. Transformação artesanal de produtos cárneos: processo manual e tradicional realizado sobre a carne in natura, sem o uso de tecnologias industriais em larga escala. Este processo inclui técnicas como cura, defumação, salgamento, secagem, entre outras, com o objetivo de preservar as características sensoriais e a qualidade dos produtos, garantindo sua conformidade com os requisitos sanitários e de segurança alimentar

CAPITULO II DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DA CLASSIFICAÇÃO E DO ENQUADRAMENTO

Art.2º - Os estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, nos termos deste Regulamento Técnico, somente poderão funcionar mediante a obtenção de Licença Sanitária, a qual será expedida conforme a classificação de risco sanitário estabelecida em regulamentos vigentes.

Parágrafo Único - estabelecimento classificado como Micro empreendedor Individual (MEI) estará dispensado do licenciamento, conforme a legislação federal vigente. No entanto, deverá cumprir as disposições deste regulamento, preenchendo o ANEXO I e submetendo-se à classificação de risco pela Vigilância Sanitária Municipal, com o objetivo de adequar a atividade desenvolvida ao seu enquadramento adequado.

I - Os estabelecimentos de que trata esta Lei serão classificados por categoria, de acordo com as atividades realizadas, sendo:

Categoria A: desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes, produzem carnes curadas e comercializam no balcão frigorífico ou pelo sistema de autos serviço;

Categoria B: desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autos serviço, ficando vetada a produção de carnes curadas;

Categoria C: manipulam e comercializam no balcão de atendimento ou pelo sistema de autos serviço, não podendo haver desossa, transformação artesanal e cura de produtos.



PREFEITURA DE CATAGUASES

§1º - O enquadramento dos estabelecimentos de Categoria A e Categoria B para a transformação de produtos cárneos e a produção de carnes curadas será estabelecido com base na produção semanal, sendo limitada a um máximo de 500kg de carne transformada e/ou curada por semana.

§2º - Ultrapassada a produção máxima estabelecida no § 1º deste artigo, o estabelecimento será enquadrado como indústria de produtos de origem animal e, conseqüentemente, deverá obter registro e submeter-se à inspeção do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou do Consórcio Intermunicipal competente, do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) ou do Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme a esfera de atuação.

§ 3º - A classificação dos estabelecimentos também deverá constar no Licença Sanitária.

§4º - Aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes é permitido o fracionamento das carcaças, a desossa, manipulação, transformação artesanal de carnes e/ou comercialização de somente de carne de animais de abate já inspecionada pelos órgãos oficiais da agricultura.

DAS CONDIÇÕES GERAIS

Art.3º - Os estabelecimentos que fracionam carcaças, realizam desossa, fazem a transformação artesanal de carnes e produzem carnes curadas, classificados nas Categoria A e B, devem possuir área climatizada específica para esses procedimentos e equipamentos adequados para evitar a contaminação das carnes.

§1º - O sistema de climatização deverá dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura de 16°C (dezesseis graus Celsius), devendo ser comprovados, quando solicitados em fiscalização, os processos de manutenção e troca de filtros dos respectivos equipamentos.

§ 2º - As salas ou áreas de transformação e produção dos produtos cárneos deve ser separadas das demais dependências por paredes totais, admitindo-se paredes ou divisórias reversíveis, para atender a necessidade de leiaute do estabelecimento na execução da separação temporal das atividades.

Art.4º - As carcaças, as carnes e os produtos da transformação artesanal destinados à comercialização deverão permanecer sob refrigeração e ou congelamento.

§1º - Os equipamentos de refrigeração deverão manter os produtos nas temperaturas adequadas, e possuir termômetro externo ou termômetro portátil disponível em local de fácil acesso.

§2º - Os produtos refrigerados expostos em balcão frigorífico de atendimento deverão ser mantidos à temperatura de até 7°C.



PREFEITURA DE CATAGUASES

§3º - Produtos refrigerados armazenados em câmara fria deverão ser mantidos à temperatura de até 4°C.

§4º - Produtos rotulados deverão ser armazenados observando a temperatura descrita na rotulagem.

§5º - Produtos congelados deverão ser mantidos à temperatura de -12°C ou inferior.

§6º - As carnes de salga não necessitam permanecer sob refrigeração, devendo ser expostas à venda em local protegido de contaminação.

Art.5º - Os equipamentos necessários à refrigeração e ou ao congelamento de carne in natura, manipulada, transformada e ou curada, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser semanalmente monitorada e registrada.

Art.6º - Somente será tolerada a permanência de carnes in natura fora de refrigeração durante o tempo estritamente necessário ao recebimento, devendo ser colocadas imediatamente nos equipamentos de refrigeração.

Art.7º - Os produtos cárneos congelados, destinados à venda direta ou como matéria-prima para transformação e cura, deverão ser descongelados em conformidade com as orientações do fabricante ou por meio de processo de descongelamento técnico, realizado de acordo com as normas sanitárias aplicáveis.

Art.8º - Os produtos in natura, provenientes da desossa, terão vida de prateleira de 7 (sete) dias corridos a partir da data de abate, caso sejam resfriados, e 60 (sessenta) dias corridos de vida de prateleira, caso sejam congelados. A rotulagem deve conter, no mínimo, o nome do produto, a data de fabricação e a data de validade.

Art.9º - Os produtos transformados artesanalmente e/ou curados nos estabelecimentos das categorias A e B devem ser comercializados durante o horário de funcionamento, observando-se a capacidade de armazenamento e conservação adequadas. Produtos resfriados terão validade de 7 (sete) dias, e produtos congelados terão validade de 15 (quinze) dias.

Parágrafo único - Os produtos transformados artesanalmente e/ou curados poderão ser expostos à venda à granel e/ou em embalagens 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.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Art.10 - O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais de fiscalização agropecuária, deverá ser mantido em equipamento de refrigeração ou congelamento, respeitando a faixa de temperatura indicada na rotulagem.

Art.11 - No caso de fracionamento de produtos industrializados, devidamente inspecionados na origem pelos órgãos oficiais de fiscalização agropecuária, deverão ser observadas as condições de conservação e validade descritas na rotulagem, sendo o produto acondicionado em recipiente apropriado para exposição e venda a granel.

Art.12 - Os produtos fracionados e expostos à venda a granel em balcões frigoríficos dos de atendimento deverão ser identificados, no mínimo, com as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data do fracionamento e prazo de validade. A nota fiscal original ou cópia deverá ser arquivada para rastreamento do produto.

Parágrafo único - Os produtos fracionados expostos à venda a granel em balcões frigoríficos dos de atendimento também poderão ser vendidos diretamente da embalagem original.

Art.13 - Os estabelecimentos comerciais de carnes, independentemente da categoria, deverão realizar a moagem das carnes na presença do consumidor ou sob sua encomenda. A moagem deve ser feita em embalagens de 500g ou 1000g, com a devida identificação na rotulagem, e as carnes devem ser armazenadas em local reservado sob refrigeração por no máximo 4 horas, observando os requisitos de Boas Práticas, garantindo a conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos.

DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA E DO RESPONSÁVEL PELA MANIPULAÇÃO DE CARNES

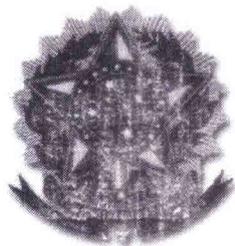
Art.14 - Os estabelecimentos das categorias A, B e C são obrigados a possuir:

I - responsável técnico ou responsável pela manipulação de carnes devidamente capacitado para a Categoria A;

II- responsável pela manipulação de carnes devidamente capacitado para as Categorias B e C.

§1º - A responsabilidade técnica para a Categoria A poderá ser exercida por profissionais de nutrição, engenharia de alimentos, medicina veterinária ou por outros profissionais de nível superior ou técnico com formação em áreas correlatas, desde que possuam registro ativo no conselho profissional competente e comprovem conhecimento na área de atuação.

§2º - O responsável pela manipulação nos estabelecimentos da Categoria A, B e C terá que comprovar capacitação em manipulação de alimentos ou cursos específicos na área de Vigilância Sanitária por meio de certificados ou declarações. Área de manipulação de carnes



PREFEITURA DE CATAGUASES

§3º - A carga horária da capacitação ao que se refere o § 2º deste artigo deverá ser:

- I - igual ou superior a 30 (trinta) horas para os estabelecimentos de Categoria A;
- II - igual ou superior a 20 (vinte) horas para os estabelecimentos de Categorias B,
- III - igual ou superior a 10 (dez) horas para os estabelecimentos de Categorias C.

§4º - A capacitação que se refere o § 2º deste artigo deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes, devendo contemplar os seguintes tópicos:

- I - Contaminantes alimentares;
- II - Doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
- III - Manipulação higiênica dos alimentos;
- IV - Boas Práticas;
- V - Embalagem e rotulagem.

§5º - A capacitação deverá ser ministrada por profissional de nível superior ou técnico, cuja grade curricular do curso de graduação, técnico ou cursos complementares à graduação, contemple as matérias relativas aos tópicos elencados no parágrafo anterior.

DA INFRAESTRUTURA FÍSICA

Art. 15 - Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes terão que satisfazer as condições básicas a seguir discriminadas:

- I. Estar em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes;
- II. Deverá haver, no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público ou ampla área, assegurando boa ventilação, com acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais;
- III. As instalações destinadas à 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;
- IV. Os pisos deverão ter as seguintes características:
 - a) Superfície lisa, contínua e sem rachaduras, depressões ou saliências;
 - b) Antiderrapantes, impermeáveis e resistentes a lavagens constantes e desinfecção por produtos químicos, água quente ou águas sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
 - c) Haver declividade mínima e serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;
 - d) Resistentes a impactos.
 - e) As paredes deverão ter as seguintes características:
 - f) Superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
 - g) Material não poroso, impermeável, que não permita aderência de partículas de poeira e gordura, resistentes a lavagens constantes e à desinfecção por produtos químicos, água quente



PREFEITURA DE CATAGUASES

- ou água sob pressão;
- a) Resistentes a impactos;
 - b) Cor clara;
 - c) De fácil higienização os ângulos entre as paredes.
- V. O 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.
- VI. 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 e devem ser de fácil limpeza e boa conservação;
- VII. As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza e possuírem mecanismos que permitam o fechamento automático.

Art. 16 – Nos estabelecimentos de todas as categorias, o refeitório, o vestiário, os sanitários, os banheiros e as 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. 17 - As instalações sanitárias deverão possuir descarga em bom estado de conservação e funcionamento; vaso sanitário sifonado com assento e tampa; suporte para papel higiênico devidamente abastecido; lixeira com saco plástico e tampa com acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico; pia com água corrente; provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo providos de saco plástico com tampa, com acionamento sem contato manual; e portas dotadas de fechamento automático.

Art. 18 - Deverá ser instalado um lavatório exclusivo para higienização das mãos nas áreas de fracionamento de carcaças, desossa, manipulação e transformação artesanal, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo providos de saco plástico com tampa, com acionamento sem contato manual, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

Parágrafo único - Na impossibilidade de cumprir a exigência do caput deste artigo, a lavagem das mãos poderá ser realizada no tanque de lavagem de utensílios que entram em contato com alimentos, desde que haja separação temporal entre as ações.

Art. 19 - 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



PREFEITURA DE CATAGUASES

higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação.

Art.20 - 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 contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação destes.

§1º - 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.

§2º - 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, deve ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

Art.21 - A iluminação deverá ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deverá alterar as características sensoriais dos alimentos, com lâmpadas e luminárias instaladas possuindo proteção contra quebras e em bom estado de conservação.

DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art.22 - Os equipamentos dos estabelecimentos devem ter dimensões compatíveis com as instalações e os processos de manipulação e preparo, ser exclusivos para cada área, e estar em bom estado de conservação, sem avarias ou oxidação. Devem ser submetidos a manutenção e higienização periódicas, com comprovação por meio de planilhas de controle.

Art.23 - Os equipamentos de refrigeração devem ser organizados e regulados para garantir que as temperaturas adequadas para cada categoria de alimento sejam atingidas e mantidas de forma constante.

Art.24 - Os móveis e utensílios devem ser fabricados com materiais sanitários e mantidos organizados, limpos e bem conservados, livres de incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

Art.25 - A disposição dos alimentos nos equipamentos deverá observar as boas práticas de armazenamento, garantindo a circulação adequada do ar frio e a manutenção das temperaturas adequadas para cada tipo de produto armazenado.

Art.26 - Os utensílios utilizados na higienização das instalações devem ser de uso restrito a



PREFEITURA DE CATAGUASES

essa atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para esta finalidade.

Parágrafo único - Os utensílios utilizados na higienização das instalações não podem ser usados para higienização das partes dos equipamentos e de utensílios que entrem em contato com o alimento.

Art.27 - As câmaras frias, quando instaladas, devem possuir sistema de proteção térmica, revestimento impermeável e liso, prateleiras e estrados sanitários, e porta com vedação eficiente. Devem ser equipadas com termômetro externo, sensor de temperatura interno, dispositivo de segurança para abertura interna e interruptor com lâmpada piloto indicadora de funcionamento. Todos os materiais e componentes devem ser mantidos em bom estado de conservação, livres de infestação e oxidação.

DA HIGIENIZAÇÃO

Art.28 - Os procedimentos de higienização devem garantir a prevenção da contaminação dos alimentos, por meio do uso de equipamentos, utensílios e produtos adequados. A remoção de resíduos alimentares deve ser realizada de forma a evitar contaminação cruzada, preferencialmente ao final de cada jornada de trabalho.

Art.29 - Equipamentos com superfícies de difícil acesso ou propensas ao acúmulo de resíduos, como moedores de carne, devem ser desmontados e higienizados adequadamente ao menos uma vez por dia.

Art.30 - Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem estar regularizados pela ANVISA e utilizados exclusivamente para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade e conforme as instruções de uso.

§1º - Os produtos de higienização devem ser devidamente identificados e armazenados em local exclusivo para esse fim.

§2º - Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

Art.31 - As lixeiras nas áreas internas devem ser identificadas, possuir tamanho compatível com o volume de resíduos, tampa com acionamento sem contato manual, ser revestidas com saco plástico resistente e esvaziadas antes de atingirem a capacidade total ou, no máximo, diariamente.

Art.32 - Os resíduos deverão ser frequentemente coletados e estocados isolados da área de manipulação, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Parágrafo único - Os resíduos devem ser armazenados em sacos resistentes e bem fechados para que não haja extravasamento de seu conteúdo até o momento de recolhimento para destinação final.

Art.33 - Os recipientes para subprodutos sólidos orgânicos deverão estar identificados, serem constituídos de material não absorvente, resistente, de fácil limpeza e eliminação do conteúdo, possuir tampa e estrutura de vedação que garantam a não ocorrência de perdas e de emanções, sendo recolhidos logo após a desossa ou armazenados sob refrigeração até o recolhimento.

Art.34 - Os produtos acondicionados em caixas de papelão deverão ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo.

Parágrafo único - Na total impossibilidade de cumprir a exigência constante no caput deste artigo, os produtos deverão ser retirados das embalagens para seu armazenamento ou estar em local específico, separado dos demais por barreira física ou técnica.

Art.35 - Os panos de limpeza de superfícies que não entrem em contato direto com alimentos devem ser lavados em local exclusivo para essa finalidade, separado das áreas de manipulação de alimentos.

DOS MANIPULADORES

Art.36 - Os manipuladores devem manter asseio pessoal, utilizando uniformes de cor clara, limpos, fechados, sem bolsos acima da cintura, e calçados fechados e antiderrapantes. Cabelos devem ser presos e protegidos por redes ou toucas, sendo vedado o uso de barba. As unhas devem estar curtas, sem esmalte, e todos os adornos pessoais, incluindo maquiagem, removidos durante a manipulação. Os uniformes devem ser trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento, com roupas e objetos pessoais armazenados em local fechado e reservado.

Art.37 - É responsabilidade da empresa fornecer uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) limpos, em bom estado de conservação e disponíveis para os funcionários, que deverão ser armazenados de forma organizada e de fácil acesso. As luvas de malha de aço, utilizadas para proteção dos manipuladores, devem ser higienizadas adequadamente para evitar contaminação cruzada.

Art.38 - As luvas de malha de aço, utilizadas para proteção dos manipuladores, deverão ser higienizadas corretamente de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art.39 - Os trabalhadores com contato direto com alimentos deverão realizar exames



PREFEITURA DE CATAGUASES

laboratoriais anuais, custeados pela empresa, e exames adicionais quando apresentarem sintomas. A empresa deverá manter cópias dos exames e Atestados de Saúde Ocupacional (ASOs), incluindo medidas adotadas em caso de não conformidades, para consulta pela autoridade sanitária

CAPITULO III DOS ESTABELECIMENTOS CATEGORIA A E B

Art.40 - Os produtos de transformação artesanal e curados dos estabelecimentos da categoria A e B devem ser produzidos em quantidade compatível com a demanda semanal, limitada a um máximo de 500 kg de carne transformada e/ou curada por semana, e comercializados exclusivamente no próprio estabelecimento. A comercialização fora do estabelecimento caracterizará atividade de industrialização, não permitida para esses estabelecimentos.

Parágrafo único - A exceção aplica-se às carnes de salga, cuja comercialização será compatível com a venda quinzenal, a partir da data de fabricação.

I - Somente será permitido o processo de cura de produtos cárneos aos estabelecimentos da Categoria A.

II - Somente será permitido o processo de transformação artesanal de carnes aos estabelecimentos da Categoria A e B.

Art.41 - Deverá ser apresentados à Vigilância Sanitária Municipal a ficha técnica de transformação e/ou cura de produtos cárneos de todos os produtos comercializados nos estabelecimentos das Categorias A e B, devidamente assinadas e protocoladas pelo Responsável Técnico e/ou Responsável pela Manipulação de Carnes devidamente capacitado, conforme ANEXO III

Art.42 - São considerados produtos de transformação artesanal:

- I - Almôndega;
- II - Banha suína;
- III - Bacon;
- IV - Carne bovina dessecada (jerked beef);
- V - Carnes de salga (carne seca, charque, toucinho salgado, bacon);
- VI - Carnes recheadas e temperadas;
- VII - Espetinho de carnes;
- VIII - Frango a passarinho;
- IX - Gordura de porco;
- X - Linguiças artesanais de carne bovina, frango, suína, e mistas;
- XI - Linguiças defumadas;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- XII - Medalhão de carnes;
- XIII - Torresmo e pele à pururuca;
- XIV - Bife de hambúrguer.

Parágrafo único - Não serão considerados produtos de transformação artesanal carnes assadas e outras peças prontas vendidas nos estabelecimentos.

Art.43 - Somente serão permitidos como ingredientes nos produtos de transformação artesanal os seguintes temperos e especiarias: alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz-moscada, pimentas (preta, branca, vermelha, caiena e malagueta), pimentão, páprica, sálvia, tomilho, hortelã, entre outros da mesma classe. É vedado o uso de sais de cura (nitrito e/ou nitrato).

Art.44 - Somente serão permitidos como ingredientes nos produtos cárneos curados os seguintes temperos e especiarias: alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz-moscada, pimentas (preta, branca, vermelha, caiena e malagueta), pimentão, páprica, sálvia, tomilho, hortelã, entre outros da mesma classe. Admite-se o uso de sais de cura (nitrito e/ou nitrato somente em estabelecimentos da Categoria A, desde que supervisionada por responsável técnico ou responsável pela manipulação das carnes devidamente capacitado.

Parágrafo único - A responsabilidade técnica e a capacitação do responsável pelas atividades de manipulação deverão atender às disposições do Art. 13 desta Lei, assegurando a conformidade com os padrões exigidos para a atividade

Art.45 - São considerados produtos cárneos curados aqueles que passaram por processo de preservação e aprimoramento de suas propriedades sensoriais, realizado por meio da adição sais de cura (nitratos e/ou nitritos) e por técnicas como secagem, defumação, entre outros métodos, em conformidade com as normas sanitárias e regulamentações vigentes.

Art.46 - É proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS) e subprodutos de desossa na produção de transformação artesanal.

Art. 47 - Os produtos derivados da transformação artesanal, exceto as carnes de salga, deverão ser resfriados imediatamente após o preparo e acondicionados em recipientes adequados para venda a granel, com a seguinte rotulagem:

- I.Nome do estabelecimento;
- II.Nome do produto;
- III.Data de fabricação e validade;
- IV.Modo de conservação;
- V.Lista de ingredientes.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Art.48 - A área destinada à defumação, contendo o equipamento defumador e o material para defumação, deverá ser exclusiva, de fácil acesso, separada das áreas residenciais, protegida contra inundações, infiltrações, e o acesso de vetores, pragas e animais. Quando localizada em ambiente distinto da transformação artesanal e comercialização, deverá constar na Licença Sanitária, que será registrado no campo "Observações", vinculado ao estabelecimento comercial de carnes licenciado.

Art.49 - O local de defumação e o equipamento defumador devem possuir a devida autorização dos órgãos competentes, incluindo o setor de Fiscalização de Posturas Municipal, que atestará a regularidade quanto à sua localização e funcionamento.

CAPITULO IV DA DOCUMENTAÇÃO

Art.50 - Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes de acordo com sua Categoria deverão possuir, no mínimo, os seguintes documentos:

§1º - CATEGORIA A - TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL E CURA DE PRODUTOS CARNEOS

- I. Licença sanitária;
- II. Manual de Boas Práticas;
- III. Lista de fornecedores e de prestadores de serviços;
- IV. Notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento;
- V. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes in natura e transformadas;
- VI. Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;
- VII. Contrato com empresa coletora de subprodutos sólidos orgânicos ou documento que comprove destinação adequada desses subprodutos;
- VIII. Comprovante de higienização semestral do reservatório de água;
- IX. Comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle de pragas junto aos órgãos competentes, caso o controle químico necessite ser realizado, ou o estabelecimento contrate empresa para realizar todo o conjunto de ações que compõe o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
- X. Comprovante de execução do serviço, quando for o caso, emitido pela empresa controladora de pragas.
- XI. Declaração do Responsável Técnico ou Responsável pela Manipulação de Carnes devidamente capacitado, confirmando sua responsabilidade pela transformação e/ou cura de produtos cárneos com o uso de nitrito, nitrato, quando aplicável (ANEXO II);



PREFEITURA DE CATAGUASES

- XII. Cópia do diploma de conclusão de curso do responsável técnico, quando aplicável;
- XIII. Comprovante de capacitação do Responsável pela Manipulação das Carnes, contemplando conteúdo programático, carga horária e registro do profissional ou entidade que capacitou, quando aplicável;
- XIV. Fichas Técnicas de todos os produtos transformados e/ou curados elaborados pelo Responsável Técnico ou pelo Responsável pela Manipulação de Carnes devidamente capacitado, incluindo os ingredientes, quantidades utilizadas e processo de produção.
- XV. Registros documentais de cada lote dos produtos de transformado ou curado, de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos;
- XVI. Registros documentais do Monitoramento do uso aditivos alimentares realizados pelo do Responsável Técnico ou Responsável pela Manipulação de Carnes devidamente capacitado.

§2º - CATEGORIA B - TRANSFORMAÇÃO ARTESANAL

- I. Licença sanitária;
- II. Manual de Boas Práticas;
- III. Lista de fornecedores e de prestadores de serviços;
- IV. Notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento;
- V. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes in natura e transformadas;
- VI. Comprovações de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;
- VII. Contrato com empresa coletora de subprodutos sólidos orgânicos ou documento que comprove destinação adequada desses subprodutos;
- VIII. Comprovante de higienização semestral do reservatório de água;
- IX. Comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle de pragas junto aos órgãos competentes, caso o controle químico necessite ser realizado, ou o estabelecimento contrate empresa para realizar todo o conjunto de ações que compõe o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
- X. Comprovante de execução do serviço, quando for o caso, emitido pela empresa controladora de pragas.
- XI. Declaração do Responsável pela Manipulação de Carnes devidamente capacitado, confirmando sua responsabilidade pela transformação dos produtos cárneos (ANEXO II);
- XII. Comprovante de capacitação do Responsável pela Manipulação das Carnes, contemplando conteúdo programático, carga horária e registro do profissional ou entidade que capacitou, quando aplicável;
- XIII. Fichas Técnicas de todos os produtos transformados elaborados pelo Responsável pela Manipulação de Carnes devidamente capacitado, incluindo os ingredientes, quantidades utilizadas e processo de produção.
- XIV. Registros documentais de cada lote dos produtos de transformado, de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos;

§3º - CATEGORIAS C - SOMENTE MANIPULAÇÃO



PREFEITURA DE CATAGUASES

- I. Licença sanitária;
- II. Manual de Boas Práticas;
- III. Lista de fornecedores e de prestadores de serviços;
- IV. Notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento;
- V. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes in natura e transformadas;
- VI. Comprovações de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;
- VII. Contrato com empresa coletora de subprodutos sólidos orgânicos ou documento que comprove destinação adequada desses subprodutos;
- VIII. Comprovante de higienização semestral do reservatório de água;
- IX. Comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle de pragas junto aos órgãos competentes, caso o controle químico necessite ser realizado, ou o estabelecimento contrate empresa para realizar todo o conjunto de ações que compõe o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
- X. Comprovante de execução do serviço, quando for o caso, emitido pela empresa controladora de pragas.
- XI. Comprovante de capacitação do Responsável pela Manipulação das Carnes, contemplando conteúdo programático, carga horária e registro do profissional ou entidade que capacitou, quando aplicável;

Art.51 - Os estabelecimentos deverão apresentar os documentos exigidos nesta Lei, ou cópia destes, sempre que solicitado pela autoridade sanitária.

Art.52 - Os documentos ou cópias cuja apresentação é considerada obrigatória nesta Lei deverão permanecer no estabelecimento durante todo o seu funcionamento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

CAPITULO V DAS VEDAÇÕES

Art.53 - É vedado nos estabelecimentos de comércio varejista de carnes das Categorias A, B e C:

- I. O uso de machadinha;
- II. O depósito de carnes moídas e bifes batidos;
- III. O uso de soluções sanitizantes e/ou desinfetantes não aprovados por normas técnicas específicas;
- IV. A utilização de utensílios de madeira;
- V. A permanência de carnes ou produtos cárneos fora de refrigeração, salvo nos casos de produtos curados;
- VI. O uso da cor vermelha e seus matizes nos revestimentos de pisos, paredes, tetos, dispositivos de exposição de carnes e nas instalações de iluminação;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- VII. A comercialização de carnes, pescados, aves e seus derivados que não provenham de abatedouros licenciados e inspecionados pelas autoridades sanitárias competentes, sujeitando-se à apreensão dos produtos e às demais sanções legais aplicáveis;
- VIII. Manter as carnes em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;
- IX. A deposição de aventais sobre mesas, equipamentos e outros utensílios;
- X. A circulação de funcionários com aventais em áreas de sanitários ou fora das zonas de preparação e manipulação de alimentos.
- XI. Preparar e/ou servir refeições.

CAPITULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.54 - Para a emissão da Licença Sanitária dos estabelecimentos de comércio varejista de carnes, classificados nas categorias A, B ou C, condiciona-se à apresentação da licença de funcionamento, quando exigida, e requerimento de enquadramento da categoria devidamente preenchido, conforme modelo constante do ANEXO I, e protocolizado por meio de processo eletrônico (Protocolo Web)."

Art.55 - O estabelecimento licenciado deverá expor, em local visível e de fácil acesso ao consumidor, a Licença Sanitária constando sua classificação em A, B ou C para o comércio de carnes.

Art.56 - Os produtos que não se apresentarem em conformidade como presente Regulamento estarão sujeitos à apreensão e inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.

Art.57 - O descumprimento do disposto neste Regulamento ou a não comprovação da origem lícitas das carnes ensejará a autuação do estabelecimento nos termos do Código Sanitário Municipal, e seu decreto regulamentador, sem prejuízo das penalidades fixadas nas legislações estaduais e federais pertinentes.

Art.58 - As disposições constantes neste Regulamento não eximem o cumprimento das demais normas, não constantes neste regulamento, pertinentes à matéria.

Art.59 - Aos estabelecimentos que se encontram em funcionamento anteriormente à publicação deste Regulamento e não atendem integralmente às disposições deste instrumento regulatório, fica concedido o prazo de 60 (sessenta dias) dias para a adequação, desde que não sejam identificados riscos sanitários iminentes.

Art.60 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a lei municipal nº 4.923 de 20 de janeiro de 2023.



PREFEITURA DE CATAGUASES

JUSTIFICATIVA

A alteração da Lei dos açougues se justifica porque a legislação vigente foi baseada na Resolução SES/MG nº 7123/2020, que, apesar de ser um marco importante, apresenta disposições excessivamente rígidas, difíceis de implementar e incompatíveis com a realidade dos estabelecimentos locais.

A aplicação dessa normativa tem gerado sérias dificuldades para os açougues do município, especialmente em relação à infraestrutura, recursos humanos e as práticas tradicionais de manuseio e comercialização de carnes.

Outro ponto crítico é o uso do sal de cura (nitrito e nitrato), uma prática tradicional e culturalmente enraizada nos açougues locais, especialmente na produção artesanal de carnes, como linguças. Embora a legislação permita o uso desses aditivos sob supervisão técnica, a supervisão tem se mostrado ineficaz.

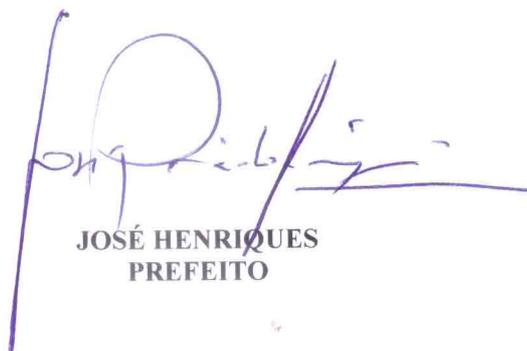
Mesmo com o acompanhamento de um profissional qualificado, as condições de segurança alimentar nos açougues não têm sido adequadas, conforme evidenciado nas inspeções realizadas pela Vigilância Sanitária. O uso inadequado desses aditivos pode representar sérios riscos à saúde pública, pois são substâncias potencialmente cancerígenas.

Além disso, a complexidade das exigências da legislação atual tem dificultado o trabalho da Vigilância Sanitária. As normas exigem práticas que não são viáveis para a maioria dos pequenos estabelecimentos, o que tem dificultado o monitoramento efetivo dos mesmos.

Diante exposto, é urgente que a legislação seja revista para ser mais compatível com a realidade dos açougues locais, permitindo a continuidade do uso de práticas culturais, como o uso controlado do sal de cura, e facilitando a fiscalização por parte da Vigilância Sanitária.

Apresentamos aqui uma nova legislação, mais acessível, flexível e adequada à realidade local, é fundamental para garantir a segurança alimentar e a saúde pública, sem prejudicar os pequenos empreendedores da nossa cidade.

Gabinete do Prefeito.
Cataguases, 15 de janeiro de 2025.



JOSÉ HENRIQUES
PREFEITO



PREFEITURA DE CATAGUASES

ANEXO I ENQUADRAMENTO DA ATIVIDADE DO ESTABELECIMENTO

DADOS DO ESTABELECIMENTO
Razão Social:
Nome Fantasia:
CNPJ:
Endereço:
ATIVIDADES DESENVOLVIDAS (CNAE):
CATEGORIA: <input type="checkbox"/> A – desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes, produzem carnes curadas (uso de nitrito e nitrato) e comercializam no balcão frigorífico ou pelo sistema de autos serviço; <input type="checkbox"/> B – desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autos serviço, ficando vetada a produção de carnes curadas; <input type="checkbox"/> C – manipulam e comercializam no balcão de atendimento ou pelo sistema de autosserviço, não podendo haver desossa, transformação artesanal e cura de produtos.
RESPONSÁVEL TÉCNICO E/OU RESPONSÁVEL PELA MANIPULAÇÃO:
Nome:
CPF:
PRODUTOS PRODUZIDOS:
<input type="checkbox"/> Almôndega <input type="checkbox"/> Carne bovina dessecada (jerked beef) <input type="checkbox"/> Carnes de salga (carne seca, charque, toucinho salgado, bacon) <input type="checkbox"/> Frango a passarinho <input type="checkbox"/> Linguiças artesanais de carne bovina, frango, suína, e mistas <input type="checkbox"/> Torresmo e pele à pururuca <input type="checkbox"/> Carnes recheadas e temperadas <input type="checkbox"/> Bife de hambúrguer <input type="checkbox"/> Banha suína



PREFEITURA DE CATAGUASES

- Bacon
- Espetinho de carnes
- Gordura de porco
- Medalhão de carnes
- Linguiças defumadas

ANEXO II



PREFEITURA DE CATAGUASES

RESPONSÁVEL TÉCNICO OU RESPONSÁVEL PELA MANIPULAÇÃO

DADOS ESTABELECIMENTO	
RAZÃO SOCIAL:	
NOME FANTASIA:	
CNPJ:	
ENDEREÇO:	
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	
NOME:	
FORMAÇÃO:	
ESPECIALIZAÇÃO:	
CPF:	REGISTRO NO CONSELHO:
CARGA HORÁRIA SEMANAL:	
DADOS DO RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO	
NOME:	
CPF:	
CARGA HORÁRIA SEMANAL:	
CAPACITAÇÃO EXIGIDA: <input type="checkbox"/> Contaminantes alimentares; <input type="checkbox"/> Contaminantes alimentares; <input type="checkbox"/> Doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne; <input type="checkbox"/> Manipulação higiênica dos alimentos; <input type="checkbox"/> Boas Práticas; <input type="checkbox"/> Embalagem e rotulagem.	
CARGA HORÁRIA TOTAL DA CAPACITAÇÃO:	

Assinatura do Responsável Legal pelo Estabelecimento

Assinatura do Responsável Técnico ou Responsável pela Manipulação de Carnes



PREFEITURA DE CATAGUASES

ANEXO III

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO CÁRNEO ELABORADO E/OU CURADO

DADOS DO ESTABELECIMENTO	
FICHA TÉCNICA Nº:	
NOME DO ESTABELECIMENTO:	
CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO: () A () B	
PRODUTO CÁRNEO	
NOME DO PRODUTO:	
QUANTIDADE SEMANAL PRODUZIDA (Kg):	
DIAS DE PRODUÇÃO:	
PRODUTO CURADO: () SIM () NÃO	
USO DE SAL DE CURA (Nitrito e/ou Nitrato): () SIM () NÃO	
INGREDIENTES E QUANTIDADES:	
QUANTIDADE DE SAL DE CURA UTILIZADA:	
Nitrito de sódio: _____ g/ Kg de produto	Nitrato de sódio: _____ g/ Kg de produto
PRAZO DE VALIDADE:	MODO DE CONSERVAÇÃO:
MODO DE PRODUÇÃO:	

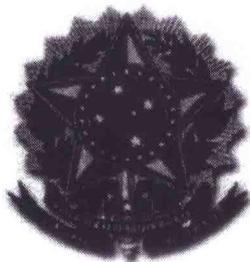


PREFEITURA DE CATAGUASES

ACONDICIONAMENTO:	
RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DA PRODUÇÃO:	
ELABORADO POR:	
REVISADO POR:	

Assinatura do Responsável Legal pelo Estabelecimento

Assinatura do Responsável Técnico ou Responsável pela Manipulação de Carnes



PREFEITURA DE CATAGUASES

Lei Nº 4.923 de 20 de janeiro de 2023.

Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Município de Cataguases/MG.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES Objetivo

Art.1º - Esta Lei objetiva estabelecer os requisitos mínimos e diretrizes gerais de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Município de Cataguases.

Art.2º - Esta Lei se aplica aos estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do município de Cataguases.

Parágrafo único - As exigências para o licenciamento sanitário dos estabelecimentos de que trata este artigo serão simplificadas e adequadas às dimensões e à finalidade do empreendimento.

Art.3º - Para os efeitos desta Lei serão adotadas as seguintes definições:

- I. Alvará sanitário: documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário;
- II. Animais de abate: mamíferos (bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e coelhos), aves domésticas e animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;
- III. Animais sinantrópicos: aqueles que se adaptaram a viver junto ao homem, a despeito da vontade deste. Diferem dos animais domésticos, os quais o homem cria e cuida com as finalidades de companhia, produção de alimentos ou transporte. Dentre os animais sinantrópicos, alguns que podem transmitir doenças, causar agravos à saúde do homem ou de outros animais, são exemplos abelha, aranha, barata, carrapato, escorpião, formiga, lacraia ou centopeia, morcego, mosca, mosquito, pombo, pulga, rato, taturana e vespa;



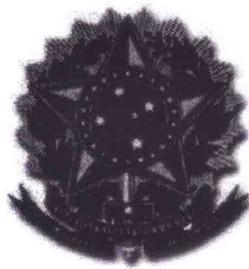
PREFEITURA DE CATAGUASES

- IV. Autosserviço: seção onde os produtos são comercializados em bandejas expostas em gôndolas, de modo que o próprio consumidor tenha acesso, geralmente escolhendo e transportando a um terminal para pagamento. Os produtos devem ser identificados e rotulados, conforme as normas sanitárias vigentes;
- V. Área específica: são áreas separadas para realização de determinada atividade com o objetivo de se evitar a contaminação cruzada entre alimentos. A separação pode ser realizada através de barreiras físicas e/ou técnicas;
- VI. Barreira técnica: conjunto de ações, compatível com as boas práticas, visando à prevenção de contaminação cruzada na ausência de barreiras físicas;
- VII. Boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;
- VIII. Carcaças: massas musculares e ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie. A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá as meias carcaças;
- IX. Carnes: massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo humano pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;
- X. Carnes de salga: produto cárneo obtido com adição de sal e submetido a processo de desidratação;
- XI. Comércio varejista de carnes: atividade de exposição à venda de carnes e produtos cárneos realizada em açougues, casas de carnes e outros estabelecimentos que realizam o armazenamento, beneficiamento, fracionamento, desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou venda de carne de animais de abate, sendo proibida a esses qualquer atividade industrial ou o abate de animais;
- XII. Condimentos: produtos constituídos de uma ou diversas substâncias sápidas, de origem natural, com ou sem valor nutritivo, empregados nos alimentos com a finalidade de modificar ou exaltar o seu sabor e aroma, sem a adição de aditivos ou ingredientes com finalidades diferentes;
- XIII. Especiarias: produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais específicas tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas;
- XIV. Consumidor: pessoas físicas ou jurídicas que adquirem alimentos, com a finalidade de consumir ou utilizar na preparação de refeições prontas para consumo;



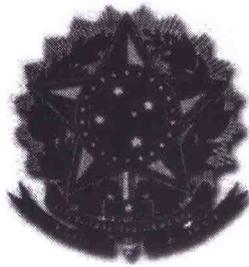
PREFEITURA DE CATAGUASES

- XV. Contaminante(s): substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que possam comprometer a sua integridade;
- XVI. Contaminação cruzada: transferência de microrganismos de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, direta ou indiretamente, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;
- XVII. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- XVIII. Defumação: processo realizado em defumadores – ambientes onde se consegue controlar a fumaça e a fonte de calor (gás, carvão, eletricidade, bem como queima de lenha ou serragem, de madeira seca, dura e não resinosa);
- XIX. Descongelamento técnico: processo pelo qual o alimento congelado regressa à temperatura de resfriado, conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius);
- XX. Equipamentos de refrigeração: equipamentos destinados a manter os alimentos, resfriados ou congelados, nas temperaturas adequadas;
- XXI. Fracionamento de alimento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado em embalagens menores, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;
- XXII. Fracionamento de carcaça: corte das meias carcaças em quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros;
- XXIII. Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;
- XXIV. Limpeza: etapa da operação de higienização que consiste na remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;
- XXV. Desinfecção: etapa da operação de higienização que consiste na redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento;
- XXVI. Ingrediente: toda substância que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos presente no produto final em sua forma original ou modificada;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- XXVII. Material sanitário: material inerte que não favorece à migração de contaminantes químicos, físicos ou biológicos para os alimentos. Este material deve ser atóxico, liso, impermeável, lavável, de fácil higienização, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e à ação mecânica;
- XXVIII. Manipulador: qualquer colaborador do estabelecimento que entra em contato direto ou indireto com o alimento;
- XXIX. Manipulação: operações efetuadas sobre as carcaças, meias carcaças, quartos e/ou carnes para obtenção e entrega ao consumo do produto acabado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, distribuição, exposição à venda, entre outras;
- XXX. Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final;
- XXXI. Miúdos: órgãos e partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção dos órgãos oficiais da agricultura;
- XXXII. Produto industrializado: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar, alimento in natura e de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado produzidos por empresas devidamente registradas nos órgãos da agricultura;
- XXXIII. Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação, no preparo, armazenamento e transporte de alimentos;
- XXXIV. Rastreabilidade (procedência): procedimento que comprove a origem das carnes comercializadas em estabelecimentos varejistas de carnes. Tal comprovação ocorrerá através da exibição de notas fiscais, e/ou outras formas que demonstrem sua procedência, no momento da inspeção no estabelecimento;
- XXXV. Regulamento técnico de uso de aditivos: regulamento técnico que aprova o uso de aditivos alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos de uso para cada categoria de alimentos publicado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;
- XXXVI. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de manipulação e das demais áreas do estabelecimento;
- XXXVII. Subproduto sólidos orgânicos: ossos, sebos e resíduos provenientes da desossa e manipulação que podem se tornar novamente matéria-prima, úteis na indústria de alimento para animais, indústria de rações e fertilizantes;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- XXXVIII. Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à limpeza e desinfecção e no tratamento de água, compreendendo, entre outros, os detergentes e seus congêneres, alvejantes, desinfetantes e água sanitária;
- XXXIX. Transformação artesanal de carnes: processo de preparação, transformação e adição de condimentos e especiarias específicos, em carnes *in natura* resfriadas com atenção direta dos responsáveis pela manipulação e, nos casos de uso de corantes naturais e aditivos permitidos em Regulamentos Técnicos específicos, realizada em quantidades restritas sob supervisão técnica. O produto final poderá ser carne preparada, transformada e/ou temperada.

CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO Das condições gerais

Art. 4º - Os estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes de que trata este Regulamento Técnico somente poderão exercer suas atividades se possuírem alvará sanitário, conforme determina a Lei Municipal 2272/93 e o Decreto Municipal 2579/98 – Código Sanitário Municipal ou a que vier a substituir.

Parágrafo único – A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos somente será permitida se atendidas às condições de licenciamento e funcionamento definidas na legislação sanitária, sendo que a atividade de comercialização deverá ser descrita no alvará sanitário, conforme o Cadastro Nacional de Atividades Econômicas (CNAE).

Art.5º - Aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes é permitido o fracionamento das carcaças, a desossa, manipulação, transformação artesanal de carnes e/ou comercialização de somente de carne de animais de abate já inspecionada pelos órgãos oficiais da agricultura.

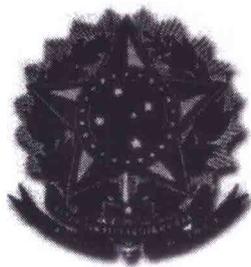
Parágrafo único - São vedados aos estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo a atividade industrial e o abate de animais.

Art.6º - Os estabelecimentos de que trata esta Lei serão classificados por categoria, de acordo com as atividades realizadas:

Categoria A: fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço;

Categoria B: fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento, não podendo haver transformação artesanal de carnes e sistema autos serviço; e

Categoria C: manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento, não podendo haver fracionamento de carcaças, desossa, transformação artesanal de carnes e sistema de autos serviço.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Parágrafo único - A classificação dos estabelecimentos também deverá constar no Alvará Sanitário.

Art. 7º - Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão possuir infraestrutura, equipamentos, móveis e utensílios compatíveis com as atividades realizadas de acordo com a categoria do estabelecimento.

Art. 8º - As carcaças, as carnes e os produtos da transformação artesanal destinados à comercialização deverão permanecer sob refrigeração.

§1º - Os equipamentos de refrigeração deverão manter os produtos nas temperaturas adequadas, e possuir termômetro externo ou termômetro portátil disponível em local e condições de fácil acesso.

§2º - Os produtos refrigerados expostos em balcão frigorífico de atendimento deverão ser mantidos à temperatura de até 7°C.

§3º - Produtos refrigerados armazenados em câmara fria deverão ser mantidos à temperatura de até 4°C.

§4º - Produtos congelados e produtos rotulados deverão ser armazenados observando a temperatura descrita na rotulagem.

§5º - As carnes de salga não necessitam permanecer sob refrigeração, devendo ser expostas à venda em local protegido de contaminação.

Art. 9º - Deverá ser realizada a manutenção preventiva dos equipamentos, o controle da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição e o registro e arquivamento das datas de manutenção.

Art. 10 - Somente será tolerada a permanência de carnes *in natura* fora de refrigeração durante o tempo estritamente necessário ao recebimento, devendo ser colocadas imediatamente nos equipamentos de refrigeração.

Art. 11 - Os estabelecimentos que fracionam carcaças, realizam desossa e transformação artesanal de carnes, classificados nas categorias A ou B, deverão possuir área climatizada específica para esses procedimentos e equipamentos adequados para evitar a contaminação das carnes.

§1º - O sistema de climatização deverá dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura de 16°C (dezesesseis graus celsius), devendo ser comprovados, quando solicitados em fiscalização, os processos de manutenção e troca de filtros dos respectivos equipamentos.

§2º - As salas ou áreas de transformação dos produtos cárneos deverão ser separadas das demais dependências por paredes totais, admitindo-se paredes ou divisórias reversíveis, para atender a necessidade de leiaute do estabelecimento na execução da separação temporal das atividades.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Art.12 - Todas as categorias de estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão moer as carnes na presença do consumidor ou sob sua encomenda com identificação na rotulagem, em embalagens de 500g ou 1000g com armazenamento em local reservado sob refrigeração pelo período máximo de 4h, observados os requisitos de Boas Práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados.

Parágrafo único - As demais atividades de manipulação nos estabelecimentos classificados nas categorias B e C também devem ser realizadas na presença do consumidor ou sob sua encomenda, nas mesmas condições previstas no *caput* deste artigo.

Art.13 - Quando houver fracionamento de produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, deverão ser respeitadas as condições de conservação e validade descritas na rotulagem e ser acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel.

Parágrafo único - O descongelamento técnico é permitido nos açougues desde que realizado em condições adequadas, o produto seja mantido sob refrigeração e o consumidor seja informado de que se trata de um produto descongelado que não pode ser recongelado.

Art.14 - Os produtos fracionados expostos à venda à granel em balcão frigorífico de atendimento deverão ser identificados com, minimamente, nome do produto, nome do fabricante, marca, lote e validade, arquivando-se original ou cópia da nota fiscal que permita seu rastreamento.

Parágrafo único - Os produtos fracionados expostos à venda à granel em balcão frigorífico de atendimento também poderão ser vendidos a granel direto da embalagem original.

Art.15 - O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, destinado à comercialização na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, deverá ser mantido em equipamento de refrigeração, observando sempre a faixa de temperatura constante na rotulagem, isolado das carnes *innatura*, sendo proibida a abertura das embalagens e o fracionamento para a venda.

Art.16 - Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão ter, durante todo o horário de funcionamento, um responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos ou seu substituto devidamente capacitados, sem prejuízo dos casos em que há previsão legal para responsabilidade técnica.

§1º - A capacitação de que trata o *caput* deste artigo deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes, devendo contemplar os seguintes tópicos:

- I. Contaminantes alimentares;
- II. Doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
- III. Manipulação higiênica dos alimentos;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- IV. Boas Práticas; e
- V. Embalagem e rotulagem.

§2º - A capacitação deverá ser ministrada por profissional de nível superior, cuja grade curricular do curso de graduação, ou cursos complementares à graduação, contemple as matérias relativas aos tópicos elencados no parágrafo anterior.

Art.17 - O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá apresentar certificados comprobatórios da capacitação à autoridade sanitária quando solicitado.

Da infraestrutura física

Art.18 - Os estabelecimentos deverão estar situados em áreas isentas de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes.

Art.19 - Deverá haver, no mínimo, uma porta abrindo diretamente para o logradouro público ou ampla área, assegurando boa ventilação, com acesso livre, independente e sem comunicação direta com dependências residenciais.

Art.20 - As áreas externas deverão ser revestidas com piso resistente, lavável e que não permita acúmulo de líquidos e resíduos.

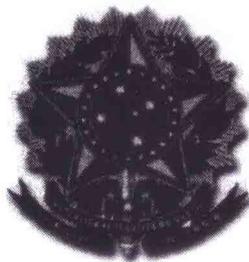
Art.21 - É vedada a utilização dos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes como moradia, dormitório e para outras finalidades alheias à atividade-fim.

Art.22 - Os estabelecimentos deverão ter área compatível com as atividades desenvolvidas, tamanho dos equipamentos utilizados e demanda.

Art.23 - As edificações, instalações e dependências deverão ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, goteiras, umidade, bolores, descascamentos e rachaduras, pragas, vetores urbanos, animais e materiais em desuso, inservíveis ou estranhos à atividade.

Art.24 - É obrigatória a existência de reservatório de água potável, que deverá:

- I. Instalado em local acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e animais;
- II. Possuir capacidade e vazão suficientes;
- III. Ser construído com material resistente aos produtos e aos processos de higienização, atóxico, inodoro e impermeável;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- IV. Possuir superfície lisa;
- V. Ser mantido em boas condições de conservação, sem rachaduras;
- VI. Ser mantido bem vedado; e
- VII. Possuir extravasador na sua parte superior.

Art.25 - Os pisos dos estabelecimentos deverão apresentar as seguintes características:

- I. Apresentar superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras ou saliências;
- II. Ser antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos;
- III. Possuir declividade adequado e ser dotados de ralos para escoamento de águas de limpeza e em número suficiente; e
- IV. Ter cor clara.

Art.26 - Os ralos deverão ser ligados à rede de esgoto.

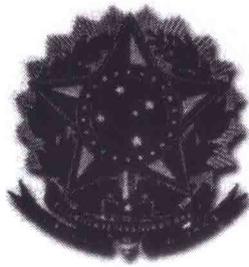
Parágrafo único - Os ralos deverão ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam seu fechamento, sendo proibida a instalação no interior das câmaras frias.

Art.27 - As paredes e divisórias deverão apresentar as seguintes características:

- I. Apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências;
- II. Ser revestidas, até o teto, de material liso, lavável, resistente, impermeável não corrosível, resistente a lavagens constantes e à desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão;
- III. Ter cor clara; e
- IV. Ser de fácil higienização, incluindo os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos e entre as paredes e os tetos ou forros.

Art.28 - Os tetos deverão apresentar as seguintes características:

- I - Apresentar-se íntegros e ser constituídos de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura;
- II - Ter contínuos, laváveis, resistentes à limpeza e umidade; III – ser revestidos de material impermeável; e



PREFEITURA DE CATAGUASES

III - Ter cor clara.

Art. 29 - É proibido o uso de forro de madeira.

Art. 30 - Os vãos de telhado e as aberturas para ventilação, exaustão e entrada de luz deverão possuir mecanismos de proteção contra a entrada de animais sinantrópicos e sujidades.

Art.31 - As janelas deverão apresentar as seguintes características:

- I. Ser construídas de material liso, não absorvente, de fácil limpeza;
- II. Ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;
- III. Estar providas de telas milimétricas de 2mm, bem ajustadas, confeccionadas em material lavável e instaladas de forma que seja possível a retirada para limpeza; e
- IV. Estar em bom estado de conservação.

Art.32 - As portas deverão apresentar as seguintes características:

- I. Ser de material liso, não absorvente e de fácil limpeza;
- II. Ser ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento;
- III. Possuir mecanismos que permitam o fechamento automático; e
- IV. Apresentar barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais.

Art.33 - É vedada a instalação de caixas de gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos.

Art.34 - Os utensílios utilizados na higienização das instalações devem ser de uso restrito a essa atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para esta finalidade.

Parágrafo único - Os utensílios utilizados na higienização das instalações não podem ser usados para higienização das partes dos equipamentos e de utensílios que entrem em contato com o alimento.

Art.35 - Os estabelecimentos deverão possuir tanque específico para de lavagem de utensílios que entrem em contato com alimentos com cuba compatível com o tamanho dos utensílios utilizados.

Art.36 - Os refeitórios, vestiários, sanitários e outras dependências deverão estar completamente separados e sem acesso direto e comunicação com as áreas de manipulação de alimentos.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Art.37 - Para os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes com 10 (dez) funcionários ou mais é obrigatória a existência de vestiários específicos para cada sexo, com armários individuais ou outros sistemas para guarda de roupas e pertences pessoais organizados de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

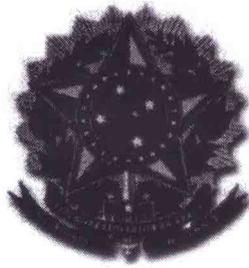
Parágrafo único - Para os estabelecimentos comerciais com até 9 (nove) funcionários os armários de que tratam o *caput* deste artigo poderão se localizar nas instalações sanitárias, observados critérios de organização e higienização, de forma a prevenir a contaminação dos uniformes e dispostos de modo a permitir a higienização do ambiente.

Art.38 - As instalações sanitárias deverão possuir piso e paredes adequados e em satisfatório estado de conservação e ser mantidas organizadas, vedado o vaso sanitário do tipo privada turca ou similar.

Art.39 - As instalações deverão possuir os seguintes requisitos íntegros e em bom estado de conservação:

- I. Descarga em bom estado de conservação e funcionamento;
- II. Vaso sanitário sifonado com assento e tampa;
- III. Mictórios, se houver, com descarga, preferencialmente automática;
- IV. Suporte para papel higiênico devidamente abastecido;
- V. Lixeira com saco plástico e tampa com acionamento sem contato manual para descarte de papel higiênico;
- VI. Pia com água corrente, suporte com sabonete líquido neutro e inodoro, produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e suporte com toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos;
- VII. Iluminação e ventilação adequadas; e
- VIII. Portas dotadas de fechamento automático.

Art.40 - Deverá ser instalado um lavatório exclusivo para higienização das mãos nas áreas de fracionamento de carcaças, desossa, manipulação e transformação artesanal, provido de sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo providos de saco plástico com tampa, com acionamento sem contato manual, e tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Parágrafo único - Na total impossibilidade de cumprir a exigência constante no *caput* deste artigo, a lavagem das mãos poderá ser realizada no tanque de lavagem de utensílios que entrem em contato com alimentos, respeitando a separação temporal entre uma ação e outra, provendo este tanque com sabonete líquido neutro e inodoro e produto antisséptico ou sabonete líquido antisséptico inodoro e toalha de papel descartável não reciclada para a higienização das mãos, recipientes coletores de lixo providos de saco plástico com tampa, com acionamento sem contato manual.

Art.41 - A iluminação deverá ser uniforme, sem ofuscamentos, contrastes excessivos, sombras e cantos escuros, e não deverá alterar as características sensoriais dos alimentos, com lâmpadas e luminárias instaladas possuindo proteção contra quebras e em bom estado de conservação.

Art.42 - Os resíduos deverão ser frequentemente coletados e estocados isolados da área de manipulação, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único - Os resíduos devem ser armazenados em sacos resistentes e bem fechados para que não haja extravasamento de seu conteúdo até o momento de recolhimento para destinação final.

Dos equipamentos, móveis e utensílios

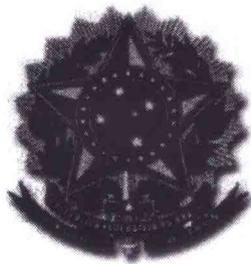
Art.43 - Os equipamentos dos estabelecimentos de que trata esta Lei deverão apresentar dimensões compatíveis com as instalações, com a manipulação e preparo, ser de uso exclusivo para cada área, em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, com manutenção e higienização frequentes e comprovadas por planilhas de controle.

Art.44 - Os móveis e utensílios utilizados deverão ser fabricados com material sanitário e mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

Art.45 - As lixeiras localizadas nas áreas internas deverão ser identificadas, ter dimensões compatíveis com o volume de resíduos estocados, tampa e acionamento sem contato manual, ser revestidas internamente com saco plástico resistente e esvaziadas antes de atingirem sua capacidade total ou diariamente.

Art.46 - As câmaras frias, quando instaladas, deverão possuir:

- I. Sistema que minimize a transferência de ar, bem como de contaminantes e umidade, entre as câmaras frias e o ambiente - proteção térmica;
- II. Revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de oxidação;
- III. Prateleiras confeccionadas com material sanitário;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- IV. Estrados de material sanitário, em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou mofo;
- V. Porta com sistema de vedação que permita a manutenção da temperatura interna;
- VI. Dispositivo de segurança que permita abertura da porta pelo lado interno;
- VII. Termômetro localizado no lado externo que permita a verificação de temperatura interna;
- VIII. Sensor de temperatura do ar interno instalado no local mais quente da câmara determinado por estudo de distribuição de temperatura ou por cálculo de projeto do fabricante; e
- IX. Interruptor localizado na parte externa, com lâmpada piloto indicadora de ligado/desligado.

Art.47 - Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes também deverão possuir:

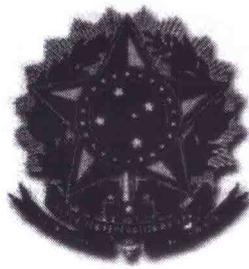
- I. Ganchos de material sanitário, inócuo e intacto para sustentar a carne, quando utilizados na desossa e no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;
- II. Balcões frigoríficos de atendimento providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas e em bom estado de conservação; e
- III. Equipamentos de refrigeração destinados, exclusivamente, à conservação de carnes e miúdos, com capacidade proporcional ao volume conservado; e
- IV. Tampos de bancadas de manipulação impermeáveis, revestidos com material sanitário.

Art.48 - A área de defumação onde se localizam o equipamento defumador e o depósito de lenha deve ser exclusiva e de fácil acesso;

§1º - Nos casos onde o empreendimento exerce a atividade de defumação e armazenamento de lenha em endereço diferente da transformação artesanal e comercialização, o mesmo deverá constar no requerimento de alvará sanitário para inspeção e licenciamento.

§2º - A regularização dos empreendimentos objeto desta Lei junto à Vigilância Sanitária competente pressupõe a anuência dos empreendedores quanto à inspeção sanitária também nos locais de exercício das atividades de defumação.

§3º - O local de defumação e equipamento defumador deverão possuir a autorização do setor de Fiscalização de Posturas Municipal e demais órgãos competentes quanto à localização e funcionamento;



PREFEITURA DE CATAGUASES

§4º - O local de defumação constará no alvará sanitário no campo OBSERVAÇÕES e estará vinculado ao comércio de carnes originalmente licenciado;

§5º - A área de defumação deverá ser separada das áreas de moradia;

§6º - O local deve ser acessível para inspeção e higienização, protegido contra inundações, infiltrações, acesso de vetores, pragas e animais;

Art.49 - Os equipamentos de refrigeração deverão ser organizados e regulados de forma a garantir que sejam atingidas e mantidas as temperaturas indicadas para cada categoria de alimento.

Art.50 - A organização dos alimentos nos equipamentos de refrigeração deverá respeitar as boas práticas de armazenamento, favorecendo a circulação do ar frio e manutenção das temperaturas adequadas das peças estocadas.

Art.51 - Os recipientes para subprodutos sólidos orgânicos deverão estar identificados, serem constituídos de material não absorvente, resistente, de fácil limpeza e eliminação do conteúdo, possuir tampa e estrutura de vedação que garantam a não ocorrência de perdas e de emanações, sendo recolhidos logo após a desossa ou armazenados sob refrigeração até a recolhimento.

Da higienização

Art.52 - Os procedimentos de higienização deverão garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de equipamentos, utensílios e produtos adequados.

Art.53 - A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos de alimentos deverá ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada, preferencialmente após o término de toda operação ao final do dia.

Art.54 - Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e/ou com contornos que possam acumular resíduos, como moedores de carne, deverão ser desmontados para que seja possível a higienização adequada pelo menos uma vez ao dia.

Art.55 - Terminada a jornada diária de trabalho deverá ser imediatamente iniciada a higienização do piso, dos móveis e equipamentos utilizados, e toda a água oriunda da higienização deverá ser eliminada na rede de esgoto, proibido seu escoamento para galerias pluviais, via pública ou vizinhança.

Art.56 - É proibida a utilização de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos, sendo que o uso de panos descartáveis deve ser feito de forma a evitar risco de contaminação cruzada.

Parágrafo único - Os panos de limpeza de superfícies que não entrem em contato direto com alimentos deverão ser lavados em local exclusivo para este fim e separado das áreas de manipulação.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Art.57 - A higienização das lixeiras não deverá ocorrer nas áreas de manipulação e transformação de carnes e deve ser realizada de forma a se evitar contaminação cruzada.

Art.58 - A lavagem das instalações não poderá ser realizada durante a manipulação das carnes, devendo respeitar a separação temporal das atividades estabelecidas pelo estabelecimento.

Art.59 - A periodicidade e os métodos de higienização das câmaras frias deverão ser compatíveis com os processos de manipulação e com as propriedades das carnes, superfícies e produtos utilizados, com o registro dos procedimentos em planilhas.

Art.60 - Os produtos destinados à higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão estar regularizados na ANVISA e ser utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes, dentro do prazo de validade, observadas as instruções de modo de uso.

§1º - Os produtos deverão ser devidamente identificados e armazenados em local separado destinado para este fim.

§2º - Os produtos de uso profissional deverão ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

Das boas práticas

Art.61 - Os manipuladores deverão ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos, apropriados para a atividade, sem bolsos acima da cintura e calçados totalmente fechados e antiderrapantes.

§1º - Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.

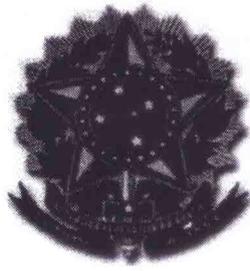
§2º - As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base e durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

Art.62 - Os uniformes deverão ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento e os funcionários deverão ser orientados sobre a correta lavagem dos uniformes.

Art.63 - As roupas e os objetos pessoais deverão ser guardados em local específico, fechado, identificado e reservado para esse fim.

Art.64 - É vedado o uso de aventais diretamente sobre o corpo.

Art.65 - Deverão ser instalados porta aventais próximo às entradas das áreas de fracionamento, manipulação e transformação artesanal.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Art.66 - É proibida a deposição de aventais e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários portando aventais em sanitários ou fora das áreas de manipulação.

Art.67 - O funcionário deverá higienizar as mãos após:

- I. Chegar ao trabalho;
- II. Utilizar os sanitários ou vestiários;
- III. Interromper ou trocar de atividade;
- IV. Tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
- V. Usar utensílios e materiais de limpeza em geral;
- VI. Manipular lixo e outros resíduos;
- VII. Tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade; e
- VIII. Pegar em dinheiro.

Art.68 - É responsabilidade da empresa o fornecimento dos uniformes e do EPI, os quais deverão estar limpos, em bom estado de conservação, disponíveis para os funcionários e guardados em local organizado e de fácil acesso.

Art.69 - As luvas de malha de aço, utilizadas para proteção dos manipuladores, deverão ser higienizadas corretamente de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art.70 - Os trabalhadores que tenham contato com os alimentos se submeterão a exames laboratoriais, sob responsabilidade da empresa, uma vez ao ano e quando apresentarem sintomas que justifiquem a nova realização antes do período definido, mantendo cópias de tais exames e Atestados de Saúde Ocupacional – ASO'S, inclusive das medidas adotadas em casos de não conformidades, para consulta pela autoridade sanitária.

Art.71 - As carnes deverão ser transportadas em veículos que atendam à legislação sanitária vigente.

Art.72 - As carnes, carcaças e produtos industrializados deverão ser avaliadas no momento da recepção considerando-se os critérios previamente definidos pelo estabelecimento.

§1º - A temperatura das carnes e carcaças no momento da recepção deverá ser de até 7°C, sendo necessário o controle.



PREFEITURA DE CATAGUASES

§2º - A temperatura dos produtos congelados e produtos rotulados no momento do recebimento deverá estar de acordo com a temperatura descrita na rotulagem.

§3º - Para produtos congelados deverão, ainda, ser observados indícios de descongelamento e recongelamento. Ocorrendo essas situações os produtos não deverão ser utilizados para consumo humano.

§4º - São indícios de descongelamento e recongelamento: amolecimento e deformações nos produtos, embalagens molhadas ou deformadas, com camada de gelo, acúmulo de líquidos ou cristais de gelo.

Art. 73 - O produto ou carne que não atender aos critérios e parâmetros de qualidade e segurança previstos nesta Lei e nos demais atos normativos que regulamentam a matéria não deverá ser recebido no estabelecimento.

Parágrafo único - O produto ou carne que for recebido nas condições mencionadas no *caput* deste artigo deverá ser armazenado em local separado para posterior devolução, troca ou descarte.

Art. 74 - As carnes, equipamentos e embalagens não deverão ser dispostos diretamente sobre o piso.

Art. 75 - Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão dispor de embalagens que atendam a lista positiva de materiais definida pela ANVISA e outras normatizações pertinentes.

Art. 76 - As carnes de espécies diferentes ou produtos diferentes expostos nos balcões frigoríficos de atendimento deverão permanecer separados em recipientes adequados, respeitando as linhas de carga máxima indicada nos equipamentos, e organizadas de forma a se evitar a contaminação cruzada, inclusive com as carnes expostas em trilhos.

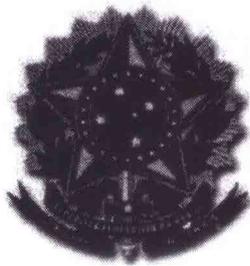
Art. 77 - As carnes e carcaças estocadas em câmaras frias deverão ser armazenadas distantes das paredes e de forma a garantir a circulação do ar frio.

Parágrafo único - As carnes e carcaças de que trata o *caput* deste artigo não deverão estar dispostas sob os evaporadores.

Art. 78 - Os produtos acondicionados em caixas de papelão deverão ser armazenados em equipamento de refrigeração exclusivo.

Parágrafo único - Na total impossibilidade de cumprir a exigência constante no *caput* deste artigo, os produtos deverão ser retirados das embalagens para seu armazenamento ou estar em local específico, separado dos demais por barreira física ou técnica.

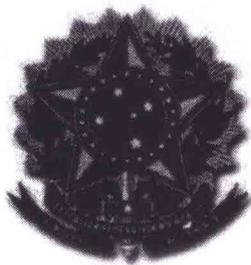
Da documentação



PREFEITURA DE CATAGUASES

Art. 79 - Os estabelecimentos de comércio varejista de carnes deverão possuir os seguintes documentos:

- I. Alvará Sanitário;
- II. Comprovante de capacitação de funcionários contemplando conteúdo programático, carga horária e registro nominal de participação de funcionários e do profissional ou entidade que capacitou;
- III. Manual de Boas Práticas individual e específico para o estabelecimento, obedecendo aos critérios e parâmetros deste Regulamento e de outras normas específicas, quando couber;
- IV. Cadastro de fornecedores;
- V. Notas fiscais de todos os produtos adquiridos pelo estabelecimento;
- VI. Fichas técnicas dos produtos de transformação artesanal, contemplando a composição do produto acabado;
- VII. Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação das carnes in natura e transformadas;
- VIII. Comprovantes de calibração de equipamentos e instrumentos de medição;
- IX. Comprovantes de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos;
- X. Fichas técnicas dos lubrificantes utilizados nos equipamentos que entram em contato com os alimentos ou com embalagens para alimentos;
- XI. Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização;
- XII. Fichas técnicas dos produtos de higienização de uso profissional;
- XIII. Contrato com empresa coletora de subprodutos sólidos orgânicos ou documento que comprove destinação adequada desses subprodutos;
- XIV. Comprovante de higienização semestral do reservatório de água;
- XV. Comprovante de regularização das soluções alternativas de água e dos veículos transportadores de água junto aos órgãos de vigilância em saúde, quando for o caso;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- XVI. Comprovante de tratamento e do controle semestral da potabilidade da água de solução alternativa realizado por meio de laudos de análises laboratoriais emitidos por laboratório regular junto ao serviço de vigilância sanitária, quando for o caso;
- XVII. Laudos de análises laboratoriais que comprovem a potabilidade da água de solução alternativa transportada por veículos, quando for o caso;
- XVIII. Planilhas de controle do cloro residual livre de cada carga de água de solução alternativa transportada por veículos, quando for o caso;
- XIX. Comprovante de regularização de empresa especializada que realiza o controle de pragas junto aos órgãos competentes, caso o controle químico necessite ser realizado, ou o estabelecimento contrate empresa para realizar todo o conjunto de ações que compõe o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas;
- XX. Relatório elaborado pela empresa controladora de pragas indicando as medidas preventivas necessárias para o controle da infestação considerando-se as características das instalações e das atividades desenvolvidas pela empresa contratante, quando for o caso;
- XXI. Comprovante de execução do serviço, quando for o caso, emitido pela empresa controladora de pragas, contendo as seguintes informações:
- a) Identificação da contratante:
 1. razão social; e
 2. endereço completo;
 - b) Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com:
 1. razão social;
 2. nome fantasia, quando houver;
 3. número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
 4. endereço completo;
 5. telefone; e
 6. números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;
 - c) Descrição dos serviços executados, incluído a indicação das pragas e vetores alvo, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;
 - d) Nome dos saneantes desinfetantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na ANVISA;



PREFEITURA DE CATAGUASES

e) Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfetantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;

f) Informações sobre os saneantes desinfetantes utilizados para uso médico:

1. grupo químico;
2. ingrediente ativo;
3. formulação;
4. ação tóxica;
5. antídoto e;
6. tratamento adequado;

g) Número do telefone de centro de informação toxicológica localizado no Município.

Art.80 - Os estabelecimentos deverão possuir Procedimentos Operacionais Padronizados – POP – para:

- I. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- II. Higienização do reservatório de água e, quando for utilizada solução água de solução alternativa, incluir o POP de controle da potabilidade da água;
- III. Capacitação, higiene e saúde dos manipuladores;
- IV. Manejo dos resíduos;
- V. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- VI. Recebimento das carnes e produtos industrializados; e
- VII. Controle de qualidade e rastreabilidade das carnes transformadas artesanalmente para estabelecimentos da Categoria A.

§1º - Os POP de que trata o inciso I deverão conter informações sobre a natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo do produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias e a operação de desmonte dos equipamentos, quando aplicável.

§2º - Os POP de que trata o inciso II deverão conter informações sobre localização do reservatório e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos e, quando for utilizada água de solução alternativa,



PREFEITURA DE CATAGUASES

incluir as informações sobre o tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento e periodicidade de avaliação da qualidade da água.

§3º - Os POP de que trata o inciso IV deverão abordar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentarem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento.

§4º - A capacitação dos manipuladores de que trata o inciso IV deve ser descrita com a definição da carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização.

§5º - Os POP de que trata o inciso V deverão indicar a forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de subprodutos sólidos orgânicos e dos recicláveis, periodicidade das coletas locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento.

§6º - Os POP de que trata o inciso VI deverão contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.

§7º - Os POP de que trata o inciso VII deverão especificar os critérios utilizados para a seleção e recebimento das carnes e produtos industrializados constando a previsão do destino dado às carnes e aos produtos reprovados no controle efetuado.

§8º - Os POP de que trata o inciso VIII deverão contemplar todos os procedimentos relativos à ficha técnica dos produtos de transformação artesanal, identificação do lote e os métodos de controle de qualidade do produto final.

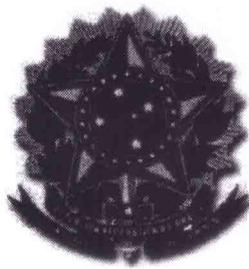
Art.81 - Os estabelecimentos deverão apresentar os documentos exigidos nesta Lei, ou cópia destes, sempre que solicitado pela autoridade sanitária.

Art.82 - Os documentos ou cópias cuja apresentação é considerada obrigatória nesta Lei deverão permanecer no estabelecimento, organizados, atualizados e disponíveis para a autoridade sanitária no momento da inspeção.

CAPÍTULO III DAS VEDAÇÕES

Art.83 - São vedados aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes das categorias A, B e C:

- I. Uso de machadinha, que deverá ser substituída pela serra elétrica o similar;
- II. O depósito de carnes moídas e bifes batidos;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- III. Limpeza do piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não registrada na ANVISA;
- IV. Uso de utensílios de madeira;
- V. Cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- VI. Colocar à venda carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelos órgãos da agricultura;
- VII. Manter as carnes em contato direto com o gelo ou em compartimento onde houver gelo;
- VIII. Manter no mesmo compartimento dos balcões frigoríficos de atendimento ou dos equipamentos de refrigeração, duas ou mais carnes de espécies diferentes ou outros produtos, exceto devidamente acondicionadas, proporcionando perfeito isolamento;
- IX. Manter subprodutos sólidos orgânicos nas câmaras frias destinadas às carnes, salvo se armazenados em recipientes de material impermeável, não absorvente e de superfície lisa, mantidos hermeticamente fechados;
- X. Armazenar nas áreas de manipulação e transformação de carnes, aponevrose, aparas e outras sobras possivelmente contaminadas;
- XI. Fumar dentro da área do açougue;
- XII. Congelar e recongelar as carnes fracionadas no estabelecimento;
- XIII. Manter em depósito e/ou comercializar aves e outros pequenos animais vivos; e
- XIV. Preparar e/ou servir refeições.

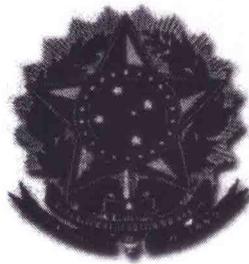
CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS CATEGORIA A

Art.84 - A elaboração dos produtos de transformação artesanal dos estabelecimentos classificados na categoria A deverá ser compatível com a venda semanal e os produtos somente poderão ser comercializados no próprio estabelecimento, sob pena de caracterizar industrialização de produtos de origem animal, atividade cujo exercício não se encontra autorizado para os estabelecimentos de que trata este Lei.

Parágrafo único - Não se aplica o disposto no *caput* deste artigo às carnes de salga, cuja comercialização deverá ser compatível com a venda quinzenal, contados a partir da data de fabricação.

Art.85 - Somente será permitido o processo de transformação artesanal de carnes nos estabelecimentos da Categoria A quando cumpridos os seguintes requisitos:

- I. As matérias-primas de origem animal sejam de produção própria ou terão origem determinada;
- II. As técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final sejam predominantemente manuais;
- III. A transformação artesanal das carnes seja feita por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, prioritariamente a partir de protocolos específicos de elaboração ou de receita e processos próprios;

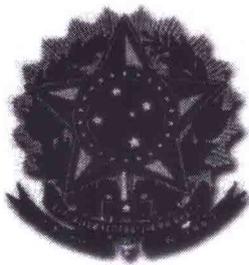


PREFEITURA DE CATAGUASES

- IV. Sejam observados requisitos que assegurem a inocuidade e adotem as boas práticas de manipulação de alimentos, com vistas a garantir um alimento seguro ao consumidor;
- V. O produto de transformação artesanal final seja individualizado e genuíno e mantendo a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto, permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes e as inovações, respeitados os outros critérios previstos nesta Lei;
- VI. A transformação artesanal com utilização apenas de ingredientes como o sal - cloreto de sódio - o açúcar, o vinagre, especiarias e condimentos de origem vegetal e corantes naturais, cuja utilização seja autorizada em Regulamentos Técnicos específicos, seja realizada com atenção direta dos responsáveis pela manipulação devidamente capacitado.
- VII. A transformação artesanal com utilização de aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos, cujas respectivas funções, limites máximos e condições de uso são definidos em Regulamentos Técnicos específicos, seja realizada somente mediante supervisão técnica por profissional com nível superior de graduação em área de alimentos ou veterinária, em quantidades restritas e respeitando-se a ficha técnica elaborada pelo profissional para cada produto de transformação artesanal.
- VIII. Sejam mantidos registros documentais de cada lote dos produtos de transformação artesanal fabricado, de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos.

Art. 86 - São considerados produtos de transformação artesanal:

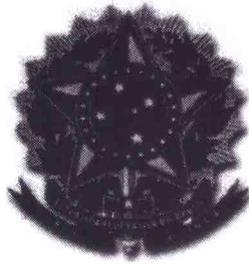
- I. Almôndega: produto cárneo obtido a partir de carne cominuída de uma ou mais espécies de açougue, moldado na forma arredondada, com adição ou não de condimentos naturais diversos e autorizados.
- II. Banha suína: produto obtido à partir do aquecimento de tecido adiposo do abdômem de suínos com característica pastosa na temperatura ambiente.
- III. Bacon: produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de condimentos naturais diversos e autorizados, curado (defumação ao calor do fogo ou fumeiro) e defumado;
- IV. Carne bovina dessecada (jerked beef): produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e agentes de cura (defumação ao calor do fogo ou fumeiro), submetido a processo de dessecação;
- V. Carnes de salga (carne seca, charque, toucinho salgado e bacon): produto cárneo obtido com adição de sal e submetido a processo de dessecação;
- VI. Carnes recheadas: peças de carnes recheadas com condimentos, especiarias e/ou outros produtos alimentícios autorizados;



PREFEITURA DE CATAGUASES

- VII. Carnes temperadas: carne de espécies de açougue crua adicionada de condimentos naturais diversos e autorizados, submetida ao processo de refrigeração;
- VIII. Espetinho de carnes: carnes em cortes pequenos espetadas em haste fina de ferro ou madeira, aguçada numa das extremidades;
- IX. Frango a passarinho: diversos cortes pequenos e crus de frango, adicionados de condimentos naturais diversos e autorizados, submetidos ao processo de refrigeração;
- X. Gordura de Porco: produto obtido à partir do aquecimento do toucinho suíno com ou sem adição de sal
- XI. Linguiça de carne bovina artesanal frescal: produto cárneo obtido de carne bovina, adicionado ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração;
- XII. Linguiça de carne de frango artesanal frescal: produto cárneo obtido de carne de frango, adicionado ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração;
- XIII. Linguiça de carne suína artesanal frescal: produto cárneo obtido de carne suína, adicionado ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração;
- XIV. Linguiça mista de carne suína e bovina artesanal frescal: produto cárneo obtido de carne suína e bovina, adicionado ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutido em envoltório natural e submetido ao processo de refrigeração;
- XV. Linguiças defumadas: produtos cárneos obtidos de carne de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, condimentos naturais diversos e autorizados, embutidos em envoltório natural e submetidos ao processo de defumação;
- XVI. Medalhão de carnes: carne de excelente qualidade, cortada em fatia redonda e alta envolta por bacon.
- XVII. Torresmo e pele à pururuca: pedaços fritos de pele suína (com ou sem panículo adiposo) salgada ou condimentada;
- XVIII. Bife de hambúrguer: produto cárneo obtido a partir de carne cominuída de uma ou mais espécies de animais de açougue, moldado em formato circular, com adição ou não de condimentos naturais diversos e autorizados.

Parágrafo Único - Não serão considerados produtos de transformação artesanal frango assado e outras peças cárneas assadas vendidas prontas nos estabelecimentos.



PREFEITURA DE CATAGUASES

Art.87 - É proibida a utilização de carne mecanicamente separada – CMS – de subprodutos, e resíduos provenientes da desossa e manipulação no preparo de produtos de transformação artesanal.

Art.88 - Somente poderá ser autorizada a produção artesanal de carnes de salga em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura específica para esta finalidade, que atendam às condições higiênico-sanitárias e possuam proteção contra insetos, no mínimo nos seguintes moldes:

- I. Uma área ou recipiente, de material sanitário e não oxidável, com proteção contra insetos, para a salga da carne; e
- II. Uma área para a secagem da carne.

Art.89 - É proibida a adição de proteína não cárnica aos produtos de transformação artesanal.

Art.90 - Os produtos derivados do processo de transformação artesanal, com exceção das carnes de salga, deverão ser, imediatamente após o preparo, resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com as seguintes informações:

- I. Produto de transformação artesanal;
- II. Nome do estabelecimento;
- III. Nome do produto;
- IV. Data de fabricação;
- V. Data de validade;
- VI. Modo de conservação; e
- VII. Lista de ingredientes.

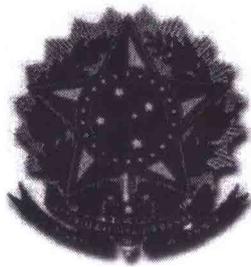
Art.91 - A transformação artesanal de carnes deverá ser realizada em área específica para esta finalidade.

Art.92 - No local destinado à transformação artesanal deverá haver recipientes com tampas, íntegros, higienizados, identificados e exclusivos ao acondicionamento da matéria-prima e dos produtos de transformação artesanal.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.93 - O cumprimento das disposições desta Lei não exime os estabelecimentos do cumprimento de outras normas que também tratem da matéria.

Art.94 - Os estabelecimentos terão o prazo de 02 (dois) anos, a contar da data de publicação desta Lei, para promoverem as adequações necessárias ao cumprimento das disposições desta Lei.

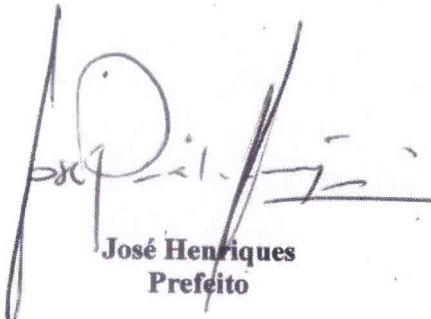


PREFEITURA DE CATAGUASES

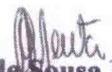
Art.95 - A inobservância ou desobediência ao disposto nesta Lei configura infração de natureza sanitária, na forma do Código Sanitário Municipal, sujeitando-se o infrator às penalidades nele previstos.

Art.96 - Ficam revogadas as Leis Municipais de ns. 4.631/2019, 4.715/2020 e 4.898/2022, entrando esta lei em vigor, a partir de sua publicação, devendo ser regulamentada por Decreto Executivo sempre que necessário.

Gabinete do Prefeito.
Cataguases, 20 de janeiro de 2023.



José Henriques
Prefeito



Emilia de Sousa Menta
Sec. Administração