



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - CX. POSTAL, 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

PROJETO DE LEI Nº 8

De 30 de abril de 2019

“Dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que o produto cárneo, denominado ‘carne moída’, obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.”

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE ORLÂNDIA**, Estado de São Paulo, no uso da atribuição que lhe confere o inciso II do art. 90 da Lei Orgânica do Município de Orlandia,

Propõe à **CÂMARA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA** o seguinte Projeto de Lei:

Art. 1º. É facultada a manipulação, a embalagem e a comercialização do produto cárneo denominado “carne moída” em estabelecimento do comércio varejista de carnes, mediante adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas com registro das operações efetuadas na forma de Procedimento Operacional Padronizado - POP.

§ 1º. Para fins desta lei, entende-se:

I - carne moída: o produto cárneo cru obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguida de imediato resfriamento;

II - comércio varejista de carnes: açougue com venda direta de carne ao consumidor final, instalado em locais com acesso direto para a rua ou em áreas internas de mercados, supermercados, hipermercados e congêneres;

III - Procedimento Operacional Padronizado - POP: o procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios, a ser estabelecido por Portaria da Vigilância Sanitária municipal.

§ 2º. É direito do consumidor exigir que a carne seja moída na sua presença e no tipo por ele solicitado.

Art. 2º. Ficam autorizados a manipular, embalar e comercializar o produto “carne moída” os estabelecimentos que estejam devidamente regularizados perante o órgão da Vigilância Sanitária municipal, desde que atendam às seguintes exigências:

I - o estabelecimento deverá possuir local próprio para a moagem do produto cárneo, em conformidade com os regulamentos técnicos higiênico-sanitários vigentes e as boas práticas de manipulação dos alimentos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - CX. POSTAL, 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

II - todas as etapas realizadas na obtenção do produto “carne moída” serão descritas sob a forma de Procedimentos Operacionais Padronizados mantidos à disposição dos funcionários e das autoridades competentes;

III - os manipuladores atenderão às boas práticas de manipulação de alimentos, aos regulamentos técnicos vigentes, serão supervisionados rotineiramente, capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças veiculadas por alimentos, devendo a capacitação ser comprovada mediante documentação;

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

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

VI - o produto não conterá substâncias ou matérias estranhas de qualquer natureza.

Art. 3º. O Poder Executivo regulamentará esta lei, no que couber, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua publicação.

Art. 4º. As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 5º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Orlândia, 30 de abril de 2019.

OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - CX. POSTAL, 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

Orlândia, 30 de abril de 2019.

JUSTIFICATIVA

Ao Projeto de Lei nº 8/2019 que dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que o produto carne, denominado 'carne moída', obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.

Senhor Presidente,

Encaminhamos à apreciação de Vossa Excelência e dos nobres vereadores o presente projeto de lei que dispõe sobre a identidade e as características mínimas de qualidade a que o produto carne, denominado 'carne moída', obedecerá quando destinado à venda, manipulado e embalado no comércio varejista de carnes e dá outras providências.

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

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

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

Sendo assim, torna-se necessário e imprescindível o regramento desta atividade, a fim de zelar pela saúde da população por meio deste Projeto de Lei, que obriga o estabelecimento a manter documentos comprobatórios da procedência da carne a disposição da fiscalização, garantido a rastreabilidade e impedindo o uso de matérias-primas clandestinas.

O Projeto de Lei prevê, também, exigências de Procedimentos Operacionais Padronizados de higienização do ambiente, equipamentos, materiais e utensílios, que são imprescindíveis para prevenção de contaminações, do produto manipulado, por microrganismos ou matérias estranhas.

Desta forma, os estabelecimentos que realizam o cumprimento dos princípios fundamentais de boas práticas de produção e possuem área própria para a moagem e embalagem de carne podem garantir um controle mais preciso do processo e um menor risco de contaminação do que



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - CX. POSTAL, 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

comparado ao procedimento de moagem no momento do pedido do consumidor quando seguida de várias interrupções no decorrer do processo. A moagem da carne realizada em operações sistematizadas em lotes de forma ininterrupta e o posterior acondicionamento do produto moído em embalagens apropriadas para contato com alimentos, podem ser tão eficazes do ponto de vista sanitário quanto a moagem na presença do consumidor, desde que atendam rigorosamente as boas práticas de manipulação, a higienização adequada da máquina e a temperatura correta de acondicionamento da carne.

Sob o aspecto de fundo, a propositura encontra amparo no poder de polícia sanitária. Hely Lopes Meirelles, ao discorrer sobre o assunto, ensina que "a polícia sanitária abrange tudo quanto possa interessar à salubridade pública. (...) Além de medidas de defesa e preservação contra doenças e moléstias de toda espécie, é missão do Poder Público dotar as comunidades de melhores condições de habitação, de alimentação, de trabalho, de recreação, de assistência médica e hospitalar, bem como prescrever normas de profilaxia e higiene que garantam ao meio ambiente, aos gêneros e às utilidades um mínimo de pureza e asseio indispensáveis à vida humana." (in "Direito Administrativo Brasileiro", Ed. Malheiros, 6ª ed., pág. 350)."

Nesse sentido, o *caput* do art. 1º da Lei Complementar Municipal nº 3.759/2010 prevê que, in verbis:

"Art. 1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., subordinado à Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Orlandia, tendo por finalidade a inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, adicionados ou não de produtos vegetais, e que no Município sejam produzidos, manipulados, beneficiados, preparados, acondicionados, armazenados, distribuídos ou comercializados e, ainda, aqueles que estejam em trânsito pelo território municipal, conforme normas estabelecidas nesta lei.

....."

A jurisprudência a respeito do assunto também é inequívoca ao confirmar a competência municipal para legislar sobre o exercício do poder de polícia local, especialmente no que diz respeito a questões sanitárias. Especificamente sobre o comércio de carnes, relevante mencionar decisão histórica do E. STF:

"(...) Salvo engano, o que tem decidido o Supremo Tribunal é que não pode o Município, contrariamente à lei federal, instituir monopólio de abastecimento de carne e derivados, como também não pode impor uma segunda inspeção sanitária para licenciar à venda produtos já inspecionados favoravelmente pelas autoridades federais competentes. Creio que a estes pontos está circunscrito o entendimento do Tribunal, sem, contudo, excluir de modo total os poderes dos municípios, no tocante ao abastecimento de suas populações, à regulamentação do comércio local e à complementação das normas competentes e superiores de polícia sanitária e das profissões. Uma vez que a segurança, no caso presente, foi concedida com extensão muito maior, tenho por ofendido, nesta parte, o art. 28 da Constituição Federal. Assim, conheço do recurso, dando-lhe provimento em parte para ressaltar



PREFEITURA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA

Estado de São Paulo

PÇA. CEL. ORLANDO, 600 - CX. POSTAL, 77 - CEP 14620-000 - FONE PABX (16) 3820-8000

a competência do Município, menos nos pontos indicados neste voto, mantendo-se nessa conformidade a segurança concedida à companhia recorrida (...)" (RE 48198 / RECURSO EXTRAORDINÁRIO; Relator(a): Min. VICTOR NUNES; Julgamento: 15/05/1969; Órgão Julgador: Segunda Turma)

Ora, se a competência municipal para legislar sobre as condições sanitárias do comércio varejista de carnes já era reconhecida pela Suprema Corte sob o prisma da Constituição de 1967, com muito maior razão o mesmo raciocínio deve ser aplicado à luz da Constituição Federal de 1988, que conferiu aos municípios o status de entes federativos, ampliando a competência legislativa até então existente. Tanto é assim que a atuação do Poder Público nos serviços de vigilância sanitária é tratado pela Constituição Federal de 1988 de forma atrelada à saúde pública, dentro do SUS – Sistema Único de Saúde (art. 200), sendo competência administrativa comum da União, Estados e Municípios cuidar da saúde (art. 23, II).

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

Atenciosamente,

OSWALDO RIBEIRO JUNQUEIRA NETO

Prefeito Municipal

AO
EXCELENTÍSSIMO SENHOR
MAX LEONARDO DEFINE NETO
DIGNÍSSIMO PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE ORLÂNDIA – SP