PROJETO DE LEI Nº 227/17

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

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º São facultadas a manipulação, a embalagem e a comercialização do produto cárneo denominado "carne moída" a estabelecimentos do comércio varejista de carnes mediante adequação da área física e sob condições higiênico-sanitárias controladas com registro das operações efetuadas em forma de Procedimento Operacional Padronizado, nos termos desta Lei.

§ 1º Para fins desta Lei, entende-se:

I - Carne moída: o produto cárneo cru obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças bovinas, 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: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas das atividades de manipulação, produção, armazenamento e exposição para a venda de alimentos e das atividades de limpeza e desinfecção das instalações, materiais, equipamentos e utensílios.

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

§ 3º O estabelecimento será obrigado a afixar, em lugar visível e de fácil leitura, placa ou cartaz contendo os dizeres do § 2º deste artigo,

Art. 2º Ficam autorizados a manipular, embalar e comercializar o produto carne moída os estabelecimentos que estejam devidamente regularizados perante o órgão da Vigilância em Saúde, da Secretaria Municipal de Saúde, 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;

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 e aos regulamentos técnicos vigentes, e serão supervisionados rotineiramente e 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 de 90 (noventa) dias, a contar da data de sua publicação.

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

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário

Sala das Sessões, 24 de abril de 2017.

LUIZ CARLOS SUICA

JUSTIFICATIVA

Nos últimos dias a mídia tem noticiado sobre o escândalo que ocasionou numa investigação federal cognominada de “Carne Fraca”. Foi descoberto que frigoríficos de renome, localizados em diferentes lugares do Brasil, estavam desenvolvendo práticas ilícitas, onde carne bovina, suína, e também carne de aves como: frango, peru assim como derivados destas carnes – salame, mortadela, salsicha, entre outros, eram vendidas com algum tipo de substância que maquiava o real estado do alimento.

Eram carnes deterioradas, capazes de causar danos a saúde de quem as consumia. Não obstante, diante do inquérito instaurado, e também das constantes e inúmeras informações trazidas pelos veículos de comunicação, é mister que o Poder Público crie mecanismos que venham a coibir as nefastas práticas, amparando o consumidor.

Este Projeto de Lei, que doravante se apresenta, tem como escopo auxiliar e alertar o consumidor quanto o seu direito de investigar e observar a qualidade

da mercadoria do gênero cárneo, no afã, de se ter o mínimo de certeza quanto a qualidade do produto de que se está adquirindo.

A Lei Orgânica do Município do Salvador em seu art. 7º, I, aduz:

Art. 7º - Ao Município do Salvador compete:

I - Dispor sobre assuntos de interesse local e suplementar a Legislação Federal e a Estadual no que couber;

Vale ressaltar, que essa matéria vem corroborar com assunto relacionado a saúde pública e sobre tal assunto, a Lei Orgânica do Município do Salvador disciplina em seu art. 209, que compete ao Município desenvolver mecanismos de fiscalização que possa garantir a qualidade de produtos vendidos e consumidos pela população do Município conforme se depreende:

Art. 209 - Compete ao Município fiscalizar e supervisionar alimentos de qualquer natureza desde a sua origem até o seu consumo.

Portanto, sabendo da importância do assunto, bem como do envolvimento de todos os nobres colegas desta colenda casa, solicitamos apoio para a aprovação do presente Projeto de Lei, vez que é algo que trata da saúde pública, assunto esse de extremo interesse coletivo.

Sala das Sessões, 24 de abril de 2017.

LUIZ CARLOS SUICA