



**LEI N° 4.580, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2022.**

**Dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Santo Ângelo.**

**O PREFEITO MUNICIPAL DE SANTO ÂNGELO**, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais e em cumprimento ao disposto na Lei Orgânica do Município,

**FAÇO SABER**, que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou, e eu sanciono a seguinte,

**L E I:**

**Art. 1º** Esta Lei estabelece regramento sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Santo Ângelo.

**Art. 2º** Considera-se açougue, casa de carnes e estabelecimento de comércio varejista de carnes in natura o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para desossa, manipulação, transformação artesanal e comercialização no balcão para o consumidor final.

Parágrafo único. As instalações de que trata o caput deste artigo deverão ser compatíveis com o volume diário de produção.

**Art. 3º** A produção oriunda dos estabelecimentos de que trata esta Lei deverá contemplar a capacidade de comercialização de produtos no horário de funcionamento diário da empresa.

**Art. 4º** Para efeitos desta Lei, entende-se por transformação artesanal/manipulação o processo de transformação de carne *in natura* resfriada.

**Parágrafo único.** Somente será permitida a abertura de embalagens de aves e seus miúdos, para a manipulação artesanal, conforme previsto no caput deste artigo.

**Art. 5º** São considerados produtos de manipulação e/ou transformação artesanal:

- I - almôndegas e hambúrgueres;
- II - carnes temperadas;
- III - carnes recheadas;
- IV - quibes;
- V - bifes enrolados;
- VI - bifes empanados;
- VII - miúdos temperados;
- VIII - carne moída;





IX – embutidos e;

X - carne *in natura* e miúdos de qualquer espécie que tenham sofrido qualquer manipulação ou transformação.

**Parágrafo único.** É proibido o congelamento do produto manipulado/artesanal.

**Art. 6º** Somente podem ser adicionados como ingredientes aos produtos cárneos artesanais sal (cloreto de sódio), açúcar, vinagre, leite, ovos integrais desidratados, condimentos puros de origem vegetal e corantes naturais.

I - Não é permitido o uso de ovos e de leite *in natura* para a manipulação artesanal.

II - São permitidos corantes de origem vegetal tais como açafrão (*Crocus sativus L.*), cúrcuma (*Curcuma longa L.* e *Curcuma tinctoria*), cenoura (*Daucus carota L.*), urucum (*Bixa orellana*), entre outros.

III - Podem ser utilizados condimentos tais como alho, canela, cebola, cravo, cominho, coentro, gengibre, louro, manjerona, menta, noz moscada, pimentas (preta, branca, vermelha, caiana, malagueta, pimentão), páprica, salva (sálvia), tomilho, hortelã, entre outros.

**Art. 7º** Na fabricação de produtos de transformação artesanal, é proibida a utilização de carne mecanicamente separada (CMS), sal de cura (nitrito e nitrato) e proteína não cárnea.

**Art. 8º** O produto alimentício de origem animal, produzido de forma artesanal, somente será considerado artesanal, caso receba o selo ARTE, concedido pela Secretaria de Desenvolvimento Rural do município quando cumpridos os seguintes requisitos:

I - as matérias-primas de origem animal serão 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 serão predominantemente manuais;

III - o processamento será feito por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, prioritariamente a partir de protocolos específicos de elaboração ou de receita e processos próprios;

IV - as unidades de produção de matéria-prima e de processamento observarão os requisitos que assegurem a inocuidade e adotarão boas práticas agropecuárias na produção artesanal, com vistas a garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;

V - o produto final de fabrico será individualizado e genuíno e manterá 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 neste Decreto; e

VI - o uso de ingredientes industrializados será restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes e de aromatizantes quando considerados cosméticos.

**Art. 9º** Todos os produtos de origem animal devem ser procedentes de estabelecimentos registrados no órgão competente da Agricultura.





**Art. 10.** Todos os produtos derivados do processo de transformação artesanal devem ser acondicionados em equipamentos de frio, com temperatura de 0 a 4º C, imediatamente após seu preparo, para exposição e venda a granel.

I - A temperatura da sala de manipulação dos produtos artesanais deve ser inferior a 16º C.

II - Quando houver processamento de carne moída, a sala de manipulação dos produtos referida no caput deve ser climatizada com temperatura máxima de 10ºC.

**Art. 11.** O estabelecimento, para fins de fiscalização, deverá possuir Responsável Técnico que deve ser obrigatoriamente médico veterinário, habilitado em conselho de classe e, ter no local, um responsável com curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos vigente, que poderá ser o responsável legal da empresa ou o colaborador por ele designado.

**Art. 12.** Os açouguês, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas deverão satisfazer as condições básicas comuns como seguem:

I - as paredes e separações devem ser revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

II - pisos devem ser impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

III - as janelas, portas e demais aberturas devem ser construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

IV - os ralos devem ser de fácil higienização e sifonados;

V - deve haver luz natural ou artificial e ventilação adequada em todas as dependências;

VI - as superfícies em contato com alimentos devem ser lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;

VII - equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser lavadas e desinfetadas a fim de prevenir a contaminação cruzada;

VIII - os coletores de resíduos devem ter tampas de acionamento não manual e serem número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento; e

IX - o fluxo de processamento deve ser ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.

**§ 1º** É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se encontram alimentos com sanitários e locais de moradia.

**§ 2º** Deve ser instalado ao lado do local de produção lavatório para higienização das mãos, provido de sabão antisséptico líquido e de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

**§ 3º** Não é permitido o uso de toalhas de tecido.





**§ 4º** Havendo a utilização de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa de acionamento não manual.

**§ 5º** É proibida a deposição de aeventais sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários, portando aeventais, em sanitários.

**Art. 13.** Os equipamentos destinados ao processo de transformação artesanal devem ser de uso exclusivo para tal fim, estar em bom estado de conservação, sem sinais de avarias ou oxidação, sendo proibido o uso de materiais em madeira.

**Art. 14.** Além das demais disposições já constantes e aplicáveis nesta Lei, os açougue, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas devem possuir:

I - ganchos de material inoxidável, inócuo e intacto para sustentar a carne quando utilizados na desossa, bem como no acondicionamento em equipamentos de frio ou balcões frigoríficos; e

II - balcões frigoríficos providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas.

III – Sala própria para a realização da manipulação desses produtos.

**Art. 15.** É proibido nos açougue, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes *in natura* e/ou transformadas:

I - o uso de machadinha;

II - o abate de animais;

III - a permanência de carnes na barra além do tempo mínimo necessário para proceder à desossa; e

IV - a venda de carnes exóticas, suínas, bovinas, bubalinhas, ovinas, pescados, aves e derivados que não tenham sido provenientes de estabelecimentos submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa.

**Art. 16.** Somente poderá exercer a atividade de transformação artesanal o estabelecimento que estiver regular no Serviço de Inspeção Municipal do órgão competente e com seu Alvará Sanitário regular, o qual deverá ser exposto em local visível e de fácil acesso ao consumidor.

**Parágrafo único.** Deverão ser interrompidos os procedimentos de transformação caso o Alvará de que trata o caput deste artigo estiver com o prazo de validade expirado sem ter sido encaminhada a sua renovação, sob pena de lavratura de auto de infração.

**Art. 17.** A autoridade do Serviço de Inspeção Municipal do órgão competente poderá, a qualquer momento, interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

**Art. 18.** O descumprimento do disposto nesta Lei ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização das carnes preparadas, transformadas e/ou temperadas e, em caso de reincidência, a interdição do estabelecimento, sem prejuízo das demais penalidades fixadas na legislação municipal, estadual e federal pertinente.





**Art. 19.** Por se tratar de produção artesanal, e em volumes compatíveis com a comercialização do dia, a Fiscalização deverá adotar o sistema de Dupla Visita, sendo a primeira visita, obrigatoriamente, orientativa.

I - A inobservância do critério de Dupla Visita implicará nulidade do auto de infração lavrado em descumprimento ao disposto neste artigo.

II - Não será aplicado o disposto no caput deste artigo quando houver fundada suspeita de existência de produtos adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos desta Lei.

**Art. 20.** Os estabelecimentos descritos no art.2º desta lei, que já se encontram instalados e em funcionamento, deverão se adequar às regras estabelecidas nesta lei de forma imediata.

**Art. 21.** A pena de multa, graduada de acordo com a gravidade da infração e a condição econômica do infrator nos termos da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977 e decreto municipal nº 3.795/2018, será aplicada mediante procedimento administrativo.

**Art. 22.** As inspeções para desinterdição somente serão realizadas mediante protocolo de requerimento de desinterdição no Serviço de Inspeção Municipal do órgão competente, constando declaração da empresa de que todas as irregularidades apontadas no auto de interdição foram sanadas.

**Art. 23.** O Poder Executivo editará os atos necessários com vistas à regulamentação do disposto nesta Lei.

**Art. 24.** As despesas com a execução desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

**Art. 25.** Fica revogada a Lei Municipal nº 4.571, de 2 de dezembro de 2022.

**Art. 26.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

#### **REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.**

**CENTRO ADMINISTRATIVO JOSE ALCEBÍADES DE OLIVEIRA, em 22 de dezembro de 2022.**

  
**JÂNIO FERNANDO BONES**

**Secretário de Governo e Relações Institucionais**

  
**JACQUES GONÇALVES BARBOSA**  
**Prefeito**

