

PROJETO DE LEI Nº CM 81/ 2013

“Dispõe sobre abate, corte, armazenagem, transporte e comercialização de carnes e miúdos no varejo”.

O povo do Município de Divinópolis, por seus representantes legais, aprova e eu, na qualidade de Prefeito Municipal, em seu nome sanciono a seguinte lei:

Do abate:

Art 1º O Abate somente poderá ser feito, em abatedouros/matadouros devidamente registrados no órgão competente da Prefeitura Municipal de Divinópolis-MG, por profissionais especializados, devendo conter assinatura dos seguintes profissionais:

a Engenheiro de Alimentos

b Médico Veterinário

Art 2º Da competência do Médico Veterinário:

a Zelar pela qualidade da carne, sua procedência e saúde do animal

b Acompanhar e emitir relatórios diários de abate, discriminando nome do animal, raça, idade, estado de saúde, data, hora, local, origem da carne e seu destino

c Chefiar a equipe de abate

d Proceder os cortes de maneira padronizada

e Encaminhar ao engenheiro de alimentos a carne já em pedaços pronta para a armazenagem e destinação final

f assinar juntamente com o engenheiro de alimentos a laudo técnico de controle de abate, que seguirá com o animal abatido até seu destino final

Art 3º Da competência do Engenheiro de Alimentos:

a Zelar pela qualidade do produto e sua destinação

b Acompanhar o processo de embalagem, armazenagem, acomodação e transporte das carnes

c Assinar conjuntamente com o Médico Veterinário os relatórios diários de abate

d Emitir laudo técnico de controle de abate que seguirá com o animal abatido até seu destino final

e Administrar a estocagem em câmara fria

Dos cortes

Art 4º Após o abate, a equipe do matadouro/abatedouro, procederá com os cortes seguindo as normas técnicas os quais serão embalados a vácuo ainda no abatedouro/matadouro, segundo supervisão do Engenheiro de Alimentos para poderem ser comercializados.

Art 5º Os cortes de carne serão entregues e transportados juntamente com os laudo técnico

de abate, comprovando a origem e o destino da carne.

Parágrafo único - Os cortes originários de carcaças tipificadas serão embalados e identificados por meio de rotulagem aprovada pelo órgão competente, na qual constarão a identificação de sua classificação e a tipificação.

Do laudo técnico

Art. 6º Fica obrigado os matadouros/abatedouros emitir o seguinte laudo técnico:

a Relatório diário de abate contendo as seguintes informações (em 2 (duas) vias) :

I Nome do profissional responsável Médico Veterinário

II Nome do profissional responsável Engenheiro de alimentos

III Data do abate

IV Hora do abatedouro

V Animal – raça

VI Idade do animal

VII Origem

VIII Destinação

IV Estado de saúde do animal

Parágrafo único: Uma via ficará com o abatedouro/matadouro para controle e fiscalização e a segunda via seguirá com o animal abatido até sua destinação final.

Da armazenagem

Art 7º O abatedouro/matadouro que armazenar ou estocar carnes, deverá contar com câmara fria, inspecionada e sistematicamente fiscalizada pelo Engenheiro de Alimentos, que irá zelar pela correta conservação do alimento de acordo com os padrões necessários para armazenagem dos mesmos

Art 8º Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos somente poderão oferecer carnes e miúdos para a comercialização com temperatura que não exceda a 7°C (sete graus célsius).

Do transporte

Art 9º Os transportes de carnes deverão ser feitos por veículos refrigerados, devidamente e sistematicamente inspecionado por Engenheiro de Alimento, que deverá emitir semanalmente laudo de inspeção de Veículos refrigerados para de transportes de alimentos.

Art. 10 O baú de transporte deverá ser sistematicamente limpo e desinfetado diariamente antes de carregado para entrega

Art. 11 Os responsáveis pelo carregamento e descarregamento dos produtos deverão usar os seguintes EPIS:

a Calça

b Blusa
c Jaleco
d Bota
e Toca
f máscara

Parágrafo único: A carne somente poderá ser transportada com o laudo técnico de controle de abate de acordo com o art. 6º desta lei.

Da comercialização

Art. 12 A comercialização de carnes no varejo, no Município, obedecerá às normas e disposições desta Lei.

§ 1º - A estocagem e a entrega no comércio varejista observarão condições que assegurem a temperatura não superior a 7°C (sete graus célsius) no centro de musculatura da peça.

Da Fiscalização

Art 13 A Fiscalização ficará a cargo da Vigilância Sanitária do Município de Divinópolis, que deverá fazer a inspeção sanitária de 6 (seis) em 6 (seis) meses, podendo aumentar esta frequência no que lhe couber para prestar um atendimento melhor a população.

Art 14 Os matadouros/abatedouros que descumprirem esta lei, estarão sujeitas a multas que poderão variar de R\$ 500,00 (quinhentos reais) a R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) dependendo da gravidade de suas omissões.

Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Divinópolis, 13 de junho de 2013.

Nilmar Eustáquio de Souza
Vereador PP/MG