



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Ofício nº PMSS 149/2023

Salvador do Sul, 28 de junho de 2023.

Excelentíssimo Senhor
Vereador André Inácio Mallmann
D.D. Presidente da Câmara Municipal de Vereadores
SALVADOR DO SUL/RS

RECEBI EM 29/06/2023
ÀS 14:45 horas
Assinatura
e carimbo


Karina Kercher
Diretora do Legislativo

Assunto: Apresentação do Projeto de Lei Nº 035/2023.

Senhor Presidente,

Dirigimo-nos a essa Colenda Câmara de Vereadores para apresentar o Projeto de Lei Nº 035/2023, que dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, açougues de minimercados, mercados supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, no Município de Salvador do Sul RS e dá outras providências.

Trata-se de matéria de relevante importância em relação a regulamentar uma atividade histórica e cultural em nosso município que é a manipulação artesanal de carnes de gado, porco e frango em nossos açougues e estabelecimentos similares.

A nova legislação irá regulamentar essa atividade permitindo um melhor controle sanitário dos estabelecimentos e produtos citados no projeto, bem como garantir a plena segurança alimentar dos produtos e dos consumidores, principalmente com o intento de se preservar a saúde dos consumidores. Com certeza essa atividade plenamente regulamentada por esse projeto irá aumentar a proteção de nossa comunidade em relação a riscos de doenças transmitidas por esse tipo de alimentos.

As normas do estado do Rio Grande do Sul e Federais, em geral possuem exigências que limitam o surgimento de novos empreendimentos de pequeno porte e a produção artesanal desses bens de consumo, portanto são compatíveis apenas para estabelecimentos de médio e grande porte, impedindo assim o desenvolvimento dessas nossas pequenas empresas, além de contribuir para que uma quantidade significativa de produtos sem controle sanitário seja colocada no mercado, com sérios riscos a nossa saúde pública.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Ademais essas exigências, federais e estaduais, não necessariamente proporcionarão a qualidade e segurança dos produtos e sim essa nova regulamentação determinarão critérios artesanais de manipulação, higiene e de limpeza, para que o produto a ser produzido obedeça aos critérios dessa norma para ser comercializado com segurança aos consumidores.

Assim essa nova lei, tem por princípio, a preservação da saúde humana e ao mesmo tempo não implicar obstáculos para a regularização dos nossos e novos empreendimentos nessa área e preservar os aspectos tradicionais e culturais dos nossos gostos e temperos.

Na expectativa de contar com a compreensão e o apoio desse Legislativo na aprovação deste Projeto de Lei subscreve,

Atenciosamente,

Marco Aurélio Eckert

Prefeito Municipal



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

PROJETO DE LEI Nº 035 DE 28 DE JUNHO DE 2023.

Dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, açougues de minimercados, mercados supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, no Município de Salvador do Sul RS e dá outras providências.

Art. 1º Esta Lei estabelece regramento sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, açougues de minimercados, mercados supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas no Município de Salvador do Sul.

Art. 2º Considera-se açougue, açougue de minimercados, mercados supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, 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, caracterizado por ausência de linha de produção, sem a utilização de aditivos ou substâncias que tenham por objetivo aumentar o tempo de comercialização.

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 - bifés enrolados;



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

VI - bifés empanados;

VII - miúdos temperados;

VIII - carne moída; e

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

§1º Não são permitidos para a manipulação artesanal os espetinhos, as carnes defumadas, salgadas e dessecadas e os embutidos, os quais somente serão autorizados mediante registro da empresa e dos produtos no Sistema de Inspeção Municipal (S.I.M).

§2º 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.

§1º Não é permitido o uso de ovos e de leite in natura para a manipulação artesanal.

§2º 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.

§3º 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 cárnica.

Art. 8º Todos os produtos de origem animal devem ser procedentes de estabelecimentos registrados no órgão competente da Agricultura, não sendo permitido o descongelamento de cortes congelados ou o congelamento de cortes resfriados, nem o abate de animais.

Art. 9º 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.

Parágrafo Único. Não é permitido embalar, na ausência do consumidor, produtos de transformação artesanal.

Art. 10. O estabelecimento, para fins de fiscalização, deverá ter no local um responsável com curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos vigente, que poderá ser o proprietário ou um funcionário registrado.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 11. Os açougues, 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 com material liso ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

II - os 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 com tampa escamoteável 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 ser em número e volume 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, papel toalha 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 aventais sobre mesas, equipamentos e outros, bem como a circulação dos funcionários, portando aventais, em sanitários.

Art. 12. 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.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 13. Além das demais disposições já constantes e aplicáveis nesta Lei, os açougues, 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.

Art. 14. É proibido nos açougues, 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, bubalinas, 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. 15. A autoridade sanitária poderá, a qualquer momento, interromper o processo de transformação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Art. 16. 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. 17. Por se tratar de produção artesanal, e em volumes compatíveis com a comercialização apenas para o dia da produção, fica proibido a armazenagem e/ou comercialização para o dia seguinte, ou seja, o produto que não foi devidamente comercializado no dia da produção deve ser descartado para consumo humano.

Art. 18. Os estabelecimentos que já se encontrarem instalados e funcionando anteriormente à data da publicação desta Lei e que não puderem atender integralmente às suas disposições terão um prazo de até seis meses para se adequarem a essa lei.

Art. 19. A verificação das condições do estabelecimento bem como das atividades dessa lei estará a cargo da Secretaria Municipal de Saúde, Ação social e Habitação, através da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 20. As possíveis medidas administrativas ao descumprimento dessa lei seguirão de acordo com a legislação sanitária em vigor, através do processo administrativo sanitário.

Art. 21. O Poder Executivo editará os atos necessários com vistas à regulamentação do disposto nesta Lei através de um decreto.



Município de Salvador do Sul

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 22. As despesas com a execução desta Lei correrão à conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art.23. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SALVADOR DO SUL, 28 DE JUNHO DE 2023.

MARCO AURÉLIO ECKERT

Prefeito Municipal

CÂMARA MUN. DE SALVADOR DO SUL
PROVADO EM 03/07/2023
POR hcmimicobde
08 VOTOS FAVORÁVEIS
0 VOTOS CONTRÁRIOS
0 ABSTENÇÕES.
Andréia Max
V. SECRETARIA SECRETÁRIO

SANGLON
07/07/23
PREFEITO MUNICIPAL

MEMORANDO INTERNO

De Contabilidade

Para Gabinete do Prefeito

Salvador do Sul, RS, 29 de junho de 2023.

Excelentíssimo Senhor

Prefeito MARCO AURÉLIO ECKERT

Prefeito Municipal

SALVADOR DO SUL/RS

Assunto: **Projeto de lei 035/2023- Impacto financeiro**

Conforme artigo 16 da Lei Complementar nº 101/2000 está dispensada a demonstração da estimativa do impacto financeiro no projeto de lei 035/2023 uma vez que esta ação governamental não acarretará em aumento de despesa para o Município.


Solange Schütz
Contadora
CRCRS-081974/0-6



Estado do Rio Grande do Sul
Câmara Municipal de Salvador do Sul

Parecer AJ/CMVSS nº 31/2023

Salvador do Sul, 03 de julho de 2023.

PARECER DE ADMISSIBILIDADE

Projeto de Lei nº 035, de 28 de junho de 2023 – Dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, açougues de minimercados, mercados, supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, no Município de Salvador do Sul-RS e dá outras providências.

Senhores Vereadores:

Proveniente do Poder Executivo, o Projeto de Lei em questão dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, açougues de minimercados, mercados, supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, no Município de Salvador do Sul-RS e dá outras providências.

No ofício de encaminhamento (nº 149/2023), o Executivo justifica a apresentação deste Projeto de Lei nos seguintes termos:



Estado do Rio Grande do Sul
Câmara Municipal de Salvador do Sul

Assunto: Apresentação do Projeto de Lei N° 035/2023.

Senhor Presidente:

Dirigimo-nos a essa Colegiada Municipal de Vereadores para apresentar o Projeto (de Lei) N° 035/2023, que dispõe sobre a regulamentação da produção artesanal de carnes por pequenos produtores de municípios e estabelecimentos e estabelecimentos, com ênfase na carne, e a fiscalização da atividade de produção de carnes, em conformidade com o disposto no Regulamento de Fiscalização de Produtos de Carne, em vigor.

Trata-se de matéria de relevante importância em relação à atividade econômica, atividade histórica e cultural em nosso município que é a manipulação artesanal de carnes de gado, porco e frango em nossos açougues, estabelecimentos similares.

A nova legislação na regulamentar essa atividade permitindo um melhor controle sanitário dos estabelecimentos e produtos citados no projeto, bem como garantir a plena segurança alimentar dos produtos e dos consumidores, principalmente com o intuito de se preservar a saúde dos consumidores. Com certeza essa atividade plenamente regulamentada por esse projeto irá aumentar a proteção de nossa comunidade em relação a riscos de doenças transmitidas por esse tipo de produtos.

As normas do estado do Rio Grande do Sul e Federais, em geral possuem exigências que limitam o surgimento de novos empreendimentos de pequeno porte e a produção artesanal desses bens de consumo, portanto são compatíveis apenas para estabelecimentos de médio e grande porte, impedindo assim o desenvolvimento dessas novas pequenas empresas, além de contribuir para que uma quantidade significativa de produtos sem controle sanitário seja colocada no mercado com sérios riscos à nossa saúde pública.



Estado do Rio Grande do Sul
Câmara Municipal de Salvador do Sul

Ademais essas exigências, federais e estaduais, não necessariamente proporcionarão a qualidade e segurança dos produtos e sim essa nova regulamentação determinará critérios artesanais de manipulação, higiene e de limpeza, para que o produto a ser produzido obedeça aos critérios dessa norma para ser comercializado com segurança aos consumidores.

Assim essa nova lei, tem por finalidade a preservação da saúde, higiene e segurança, o tempo não implicar obstáculos para a regularização dos nossos e novos empreendimentos nessa área e preservar os aspectos tradicionais e culturais dos nossos gostos e temperos.

Na expectativa de contar com a compreensão e o apoio desse Legislativo na aprovação deste Projeto de Lei susbrevo.

Atenciosamente,

Marco Antônio Eckert
Prefeito Municipal

O PL vem acompanhado do ofício de encaminhamento nº 149/2023 e de Memorando Interno encaminhado pela Contabilidade ao Gabinete do Prefeito Municipal, datado de 29 de junho de 2023 e firmado pela contadora Solange Schütz, esclarecendo o seguinte:



Estado do Rio Grande do Sul
Câmara Municipal de Salvador do Sul

MEMORANDO INTERNO

De Contabilidade
Para Gabinete do Prefeito

Salvador do Sul, RS, 29 de junho de 2023.

Excelentíssimo Senhor
Prefeito MARCO AURÉLIO ECKERT
Prefeito Municipal
SALVADOR DO SUL/RS

Assunto: Projeto de lei 035/2023- Impacto financeiro.

Conforme artigo 16 da Lei Complementar nº 101/2000 está dispensada a demonstração da estimativa do impacto financeiro no projeto de lei 035/2023 uma vez que esta ação governamental não acarretará em aumento de despesa para o Município.

Marcelo Azeiteiro
Contador
CPF: RS-48157470-6

É o relatório, passa-se a analisar a matéria.

A Constituição Federal de 1988, no artigo 23, incisos II, VI e VIII, confere ao Município competência para cuidar da saúde pública, proteger o meio ambiente, fomentar a produção agropecuária e organizar o abastecimento alimentar.

Nesse mesmo diapasão, existe a justificativa e a possibilidade de que o Município venha a legislar sobre tais temas, conforme expressamente autorizado no artigo 1º da Lei nº 7.889/89, que dispõe sobre os procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

Além disso, o artigo 30, inciso I, da Constituição Federal de 1988, estabelece que o Município possui competência legislativa para cuidar de assuntos de interesse local, razão por



Estado do Rio Grande do Sul
Câmara Municipal de Salvador do Sul

que tema relacionado ao abastecimento alimentar e à proteção à saúde da população se insere no rol de competência da municipalidade.

Por sua vez, a Lei Orgânica do Município reproduz a diretriz constitucional, ao dispor no art. 8º sobre a competência deste ente federativo para dispor sobre matérias de interesse local (I) e fomentar a produção agropecuária e demais atividades econômicas, inclusive a artesanal (X).

Nesse sentido, pertinente o que leciona Hely Lopes Meirelles, vejamos:

“Nos aspectos de interesse local cabe ao Município legislar suplementarmente à legislação federal e estadual (CF, art. 30, I e II), remanescendo-lhe a política sanitária local em todos os assuntos de seu interesse, concernentes à higiene da cidade e ao abastecimento de sua população (CF, art. 30, VII).

Para tanto, o Município dispõe do poder de polícia necessário à fiscalização sanitária das coisas e locais, públicos ou particulares, que devam manter-se higienizados, em benefício da salubridade coletiva, podendo impor as sanções cabíveis, na forma regulamentar.

Neste aspecto, cabe ao Município desdobrar o conteúdo de normas já existentes em âmbito federal ou estadual, adequando-as à realidade local e possibilitando sua aplicação, ou ainda, suprir a ausência ou omissão de tais normas.

No que tange à iniciativa de lei, ressalta-se que o Executivo, em consonância com os princípios da legalidade e legitimidade, gerencia a máquina estatal, promovendo ações voltadas para o desenvolvimento e melhoria da sociedade.

Assim, incumbe ao Chefe do Poder Executivo, no exercício de sua atribuição típica de gerenciar o aparelho estatal, criar e desenvolver programas de governo, conforme art. 61, § 1º, II, “e”, da Constituição Federal.

Em vista disso, a proposta está dentro da competência constitucional do ente municipal, possui oportunidade e conveniência, não apresentando, assim, nenhum óbice de natureza legal ou constitucional.

No que diz respeito ao conteúdo material do PL em questão, nota-se que a proposição é adequada na medida em que visa regulamentar uma atividade histórica e cultural do Município, que é a manipulação de carnes de gado, porco e frango em açougues ou estabelecimentos



Estado do Rio Grande do Sul
Câmara Municipal de Salvador do Sul

similares objetivando-se garantir à população a qualidade dos produtos de origem animal que sejam produzidos e possam ser comercializados no Município.

Por outro lado, no tocante à análise da legalidade à luz da Lei de Responsabilidade Fiscal, consoante Memorando Interno firmado pela Contadora do Município, Solange Schütz, esta ação governamental não acarretará aumento de despesa para o Município.

Em vista disso, a proposta está dentro da competência constitucional do ente municipal, possui oportunidade e conveniência, não apresentando, assim, nenhum óbice de natureza legal ou constitucional.

Assim, a par das considerações expostas e do quanto consta nos documentos enviados a esta casa juntamente com o PL em apreço, opina-se pela possibilidade jurídica da tramitação, discussão e votação do Projeto de Lei ora examinado.

É o parecer, salvo melhor e soberano juízo das Comissões e Plenário desta Casa Legislativa.

VANESSA REICHERT
Assessora Jurídica
OAB/RS 87.371



Estado do Rio Grande do Sul
Câmara Municipal de Salvador do Sul

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

Parecer N° 036/2023

Projeto de Lei N° 035/2023

PROJETO DE LEI N° 035/2023 de 28 de junho de 2023 – Dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, açougues de minimercados, mercados, supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, no Município de Salvador do Sul – RS e dá outras providências.

A Comissão de Constituição e Justiça examinou o projeto em tela, deliberando, por (X) unanimidade () maioria (X) a sua aprovação () a sua rejeição, por entender a matéria perfeitamente constitucional e de conformidade com o interesse público.

SALVADOR DO SUL, 03 DE JULHO DE 2023.

Seguem as assinaturas dos membros da CCJ:

ELAIDE PETRY LÖFF - Presidente –

MARCIEL VENDELINO RHODEN – Relator –

CRISTIAN EUGÊNIO MUXFELDT - Membro -



Estado do Rio Grande do Sul
Câmara Municipal de Salvador do Sul

COMISSÃO DE CONSTITUIÇÃO E JUSTIÇA

Parecer N° 036/2023

Projeto de Lei N° 035/2023

PROJETO DE LEI N° 035/2023 de 28 de junho de 2023 – Dispõe sobre a manipulação e/ou transformação artesanal de carnes por açougues, açougues de minimercados, mercados, supermercados e estabelecimentos afins, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes in natura e/ou transformadas, no Município de Salvador do Sul – RS e dá outras providências.

A Comissão de Constituição e Justiça examinou o projeto em tela, deliberando, por (X) unanimidade () maioria () a sua aprovação () a sua rejeição, por entender a matéria perfeitamente constitucional e de conformidade com o interesse público.

SALVADOR DO SUL, 03 DE JULHO DE 2023.

Seguem as assinaturas dos membros da CCJ:

ELAIDE PETRY LÖFF - Presidente - *Elaide Petry Löff*

MARCIEL VENDELINO RHODEN – Relator – *1 7 2*

CRISTIAN EUGÊNIO MUXFELDT - Membro - *Muxel*