

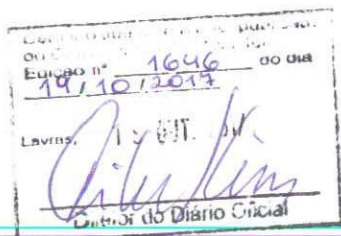
# PREFEITURA MUNICIPAL DE LAVRAS

## PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO



### LEI Nº4.419, DE 19 DE OUTUBRO DE 2.017.

(Projeto de Lei nº011/17, de autoria do Poder Executivo, com emendas da Comissão de Constituição e Justiça e dos Vereadores Carlos Lindomar de Souza e Sebastião dos Santos Vieira)



**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 NO MUNICÍPIO DE LAVRAS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

A Câmara Municipal de Lavras aprovou, e eu, Prefeito do Município de Lavras, sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art.1º. São facultadas a manipulação e a comercialização do produto 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, suínas e de aves;

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, nos termos do art. 3º, da Lei Municipal nº2.387/97.

Art. 2º. Ficam autorizadas a manipular 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;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE LAVRAS

## PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO



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

Art. 4º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Lavras, em 19 de outubro de 2017.

**JOSÉ CHEREM**  
Prefeito Municipal

