

LEI Nº 8.632 DE 03 DE MAIO DE 2021

**DISPÕE SOBRE AS BOAS PRÁTICAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM ATIVIDADES SUJEITAS A VIGILÂNCIA SANITÁRIA.**

O **PREFEITO MUNICIPAL DO RIO GRANDE**, usando das atribuições que lhe confere a Lei orgânica em seu artigo 51, III,

Faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

**Art. 1º** Aprovar os requisitos para as boas práticas na comercialização de produtos de origem animal em açougues, casas de carnes, estabelecimentos de comércio varejista de carnes no Município.

**Art. 2º** Para efeito desta Lei são adotadas as seguintes definições:

**I** - Açougues: estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes e miúdos de animais de açougue no próprio estabelecimento, sendo proibida aos mesmos qualquer atividade industrial ou o abate de animais. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de carnes e derivados embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada.

**II** - Atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização): modificação/transformação da matéria prima mediante a adição de ingredientes, utilização de aditivos ou substâncias e/ou quaisquer processos que modifiquem a natureza original do produto.

**III** - Balcões expositores: quaisquer dispositivos que permitam a visualização dos produtos de origem animal, sem autosserviço.

**IV** - Boas Práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

**V** - Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original.

**Art. 3º** As carnes de aves resfriadas poderão ser fracionadas.

§ 1º Após a abertura da embalagem o produto deve ser conservado na embalagem original do estabelecimento industrial produtor.

§ 2º Nas embalagens em que houver um prazo de validade inferior para o produto após a abertura da embalagem original, este prazo deverá ser respeitado.

§ 3º É proibido o retorno de embalagens abertas de produtos de origem animal, expostas no balcão de exposição, para a câmara fria.

§ 4º Os produtos devem ser mantidos sob temperaturas indicadas pelo fabricante.



Prefeitura Municipal  
do RIO GRANDE

Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO GRANDE  
GABINETE DO PREFEITO

§ 5º Após a manipulação da carne de aves, o manipulador deve imediatamente proceder à higienização dos equipamentos e higienização antisséptica das mãos.

**Art. 4º** Os açougues devem atender, no mínimo, às seguintes exigências:

- a) piso de cor clara, de material resistente, liso, impermeável e não absorvente;
- b) paredes de cor clara, de revestimento liso, impermeável e não absorvente;
- c) uma pia para lavagem de materiais dotada de água corrente;

d) um lavatório exclusivo para as mãos, dotada de água corrente, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos, e coletor de papel, acionado sem contato manual;

e) instalação frigorífica e/ou equipamentos frigoríficos.

**Art. 5º** As carnes e seus derivados devem ser manipulados e acondicionadas separadas por espécie, de maneira a evitar a contaminação cruzada.

**Art. 6º** São vedadas aos açougues as seguintes atividades:

- I - congelamento e descongelamento de produtos;
- II - o fracionamento de alimentos de origem animal quando na rotulagem do produto indicar esta proibição e/ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional;
- III - a abertura de embalagens de carnes temperadas;
- IV - a atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização).

**Art. 7º** Esta Lei entra em vigor na data da sua publicação.

Rio Grande, 03 de Maio de 2021.

  
**FÁBIO DE OLIVEIRA BRANCO**  
Prefeito Municipal

cc.:/Todas as Secretarias/CSCI/PJ/CMRG/Publicação

*Doe órgãos, doe sangue: Salve vidas!*