

---

## Nota Técnica

**PL 1371/2019.** Dispõe sobre a responsabilidade técnica nos estabelecimentos varejistas e atacadistas de produtos alimentícios de origem animal no Estado de Minas Gerais.

### **Objetivo da proposição**

Projeto de autoria do deputado Coronel Henrique/PSL que objetiva obrigar os estabelecimentos comerciais varejistas e atacadistas que realizam o armazenamento, beneficiamento, fracionamento, desossa, manipulação, transformação artesanal, venda de carne de animais de abate, e/ou qualquer atividade de exposição à venda de carnes e produtos de origem animal no Estado de Minas Gerais devem estar devidamente assistidos por um médico veterinário habilitado.

### **Posição da Fecomércio MG: Desfavorável**

### **Fundamentos:**

A proposta em análise objetiva obrigar os estabelecimentos comerciais varejistas e atacadistas que realizam o armazenamento, beneficiamento, fracionamento, desossa, manipulação, transformação artesanal, venda de carne de animais de abate, e/ou qualquer atividade de exposição à venda de carnes e produtos de origem animal no Estado de Minas Gerais devem estar devidamente assistidos por um médico veterinário habilitado.

Todavia, conforme muito bem elucidado no parecer apresentado pelo Relator, o funcionamento dos estabelecimentos supracitados, demanda a expedição previa de alvará, que está condicionado ao cumprimento de requisitos técnicos e à inspeção da

---

autoridade sanitária competente; bem como a inspeção de todo o estabelecimento, especialmente das instalações e equipamentos.

Art. 83 (Código de Saúde do Estado de Minas Gerais): Os estabelecimentos sujeitos ao controle e à fiscalização sanitários ficam obrigados a:

- I – observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;
- II – usar somente produtos registrados pelo órgão competente;
- III – manter instalações e equipamentos em condições de conservar os padrões de identidade e qualidade dos produtos e dos serviços e de preservar a saúde dos trabalhadores e de terceiros;
- IV – manter rigorosas condições de higiene, observada a legislação vigente;
- V – manter os equipamentos de transporte de produtos em perfeito estado de conservação, higiene e segurança, segundo os graus de risco envolvidos e dentro dos padrões estabelecidos para o fim a que se propõem;
- VI – manter pessoal qualificado e em número suficiente para o manuseio, o armazenamento e o transporte corretos do produto e para o atendimento adequado ao usuário do serviço e do produto;
- VII – fornecer a seus funcionários equipamentos de proteção individual e treinamento adequado, de acordo com o produto a ser manuseado, transportado e disposto ou com o serviço a ser prestado, segundo a legislação vigente;
- VIII – fornecer ao usuário do serviço e do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação de sua saúde;
- IX – manter controle e registro de medicamentos sob regime especial utilizados em seus procedimentos, na forma prevista na legislação vigente.

---

X – zelar pelo uso adequado das vestimentas de biossegurança e dos equipamentos de proteção individual e não permitir que os funcionários deixem o local de trabalho utilizando-os.

Por seu turno, o art. 16 da Resolução 6.693/2019 estabelece as normas atinentes a capacidade técnica dos responsáveis pelos estabelecimentos:

Art. 16 – Os estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes deverão ter um responsável técnico ou seu substituto devidamente capacitados.

Parágrafo único – A capacitação de que trata o caput deste artigo deverá ser específica na área de manipulação de alimentos ou curso específico na área de manipulação de carnes, devendo ser ministrado por profissional de nível superior na área de saúde, contemplando os seguintes tópicos:

- I – contaminantes alimentares;
- II – doenças transmitidas por alimentos, incluindo microbiologia da carne;
- III – manipulação higiênica dos alimentos;
- IV – Boas Práticas; e
- V – embalagem e rotulagem.

Com estes esclarecimentos, é possível concluir que a legislação vigente já prevê as regras atinentes ao funcionamento e, especialmente, de segurança técnica dos estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal.

Neste sentido, também foi muito bem elucidado pelo relator o “presente Projeto de Lei busca tornar privativa dos profissionais com formação em medicina veterinária a atividade de responsável técnico, hoje aberta a possuidores de formações diversas, mas necessariamente com capacitação em manipulação de alimentos ou de carnes e conhecimentos sobre contaminantes, doenças transmitidas por alimentos, microbiologia da carne, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas, embalagem e rotulagem.”

---

Denota-se que a delimitação pretendida com a proposição, é inconstitucional, uma vez que cria condições para o exercício de profissões, violando o disposto no art. 22 XVI da CR/88, pois compete exclusivamente a União legislar sobre o exercício das profissões.

Art 22 – Compete privativamente à União legislar sobre:  
(...)XVI - organização do sistema nacional de emprego e condições para o exercício de profissões;

Por oportuno, é imprescindível destacar que a proposição impacta diversas atividades pois, conforme denota-se do artigo 1º inclui “qualquer atividade de exposição à venda de carnes e produtos de origem animal no Estado”. Ou seja, impacta açougues, supermercados, padarias, mercearias, dentre outras atividades, que comercializam produtos de origem animal, como queijos, leite, etc.

Desta feita, impor a todas as empresas que comercializam produtos de origem animal, acarretará imensuráveis custos para as empresas, especialmente para as micro e pequenas, que atualmente já estão vivenciando uma crise sem precedentes, podendo inviabilizar a continuidade de suas atividades e, automaticamente, pode dar causa a mais desemprego.

### **Conclusão:**

Por todo o exposto, o posicionamento da Fecomércio MG é desfavorável a aprovação do projeto face a evidente inconstitucionalidade em sua base, conforme destacado no parecer apresentado pelo relator.