

PROJETO DE LEI Nº 264/2025.



Dispõe sobre a regulamentação da produção, manipulação, fracionamento, conservação e comércio de queijos no âmbito do município de Parnamirim/RN.

A PREFEITA MUNICIPAL DE PARNAMIRIM/RN, com fundamento no art. 73, IV da Lei Orgânica deste Município, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art 1º Esta Lei objetiva estabelecer as normas higiênico-sanitárias e industriais para a produção, manipulação, fracionamento, conservação, transporte, exposição à venda e comercialização de queijos e produtos lácteos análogos no Município de Parnamirim/RN.

Art 2º Para os efeitos desta Lei, consideram-se:

I - Queijaria: Estabelecimento onde se realiza a produção, manipulação e maturação de queijos, observadas as Boas Práticas de Fabricação e manipulação de alimentos;

II - Queijo Artesanal: Aquele elaborado com métodos tradicionais e que preserve a cultura regional, em conformidade com a Lei Federal nº 13.860/2019, a legislação estadual do Rio Grande do Norte e legislações municipais aplicáveis;

III - Queijaria Artesanal: Estabelecimento de pequeno porte destinado à produção de queijos artesanais;

IV - Vigilância Sanitária: Órgão competente no município de Parnamirim para a fiscalização de queijos e produtos lácteos produzidos e comercializados exclusivamente no território municipal.

Art 3º A produção e a comercialização de queijos e produtos lácteos no Município de Parnamirim/RN ficam sujeitas ao prévio Registro no órgão de inspeção oficial competente, conforme o alcance da comercialização.

Art 4º Os estabelecimentos de produção, manipulação e comercialização de queijos devem cumprir integralmente as Boas Práticas de Fabricação, conforme as Resoluções da Diretoria

Av. Castor Vieira Régis, s/nº, Cohabinal
Parnamirim/RN - 59140-670
(84) 99896-0169
www.parnamirim.rn.leg.br



Colegiada (RDC's) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, além das Instruções Normativas do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA, especialmente no que se refere a:

I - Instalações e Equipamentos: Devem possuir estrutura física adequada, com superfícies de fácil higienização, fluxo operacional que minimize a contaminação cruzada e equipamentos em material que atendam as exigências sanitárias;

II - Matéria-Prima: O leite utilizado deve ser proveniente de rebanho sadio e submetido a controles de qualidade, com o produtor rural certificado como livre ou controlado de Brucelose e Tuberculose, conforme exigência legal;

III - Manipuladores: Todos os colaboradores envolvidos na manipulação devem ter treinamentos, exames de saúde periódicos e seguir rigorosas normas de higiene pessoal, incluindo o uso de vestimentas adequadas e limpas;

IV - Higienização: Deve haver um Procedimento Operacional Padronizado (POP) para a limpeza e desinfecção de instalações, equipamentos e utensílios, utilizando produtos registrados e aprovados para a indústria de alimentos;

V - Abastecimento de Água: A água utilizada deve ser potável e ter a qualidade controlada, com análises periódicas comprovando sua adequação aos padrões de potabilidade.

Art 5º Os estabelecimentos devem manter um Responsável Técnico legalmente habilitado, conforme a complexidade da produção, para orientar e supervisionar o cumprimento das normas sanitárias e de qualidade.

Art 6º A maturação e a conservação dos queijos devem respeitar o tempo e a temperatura exigidos pela legislação específica de cada tipo de queijo, com o registro e o monitoramento dessas condições.

Art 7º A rotulagem dos queijos comercializados no município deve seguir as RDC's da ANVISA sobre rotulagem de alimentos, e as normas do MAPA, contendo obrigatoriamente, de forma clara e legível:

I - Denominação de Venda: O nome específico do queijo;

II - Identificação do Lote, Data de Fabricação e Prazo de Validade;



III - Identificação de Origem: Razão Social, CNPJ, endereço completo e o número de registro no órgão de inspeção competente;

IV - Lista de Ingredientes e Informação Nutricional;

V - Condições de Conservação e Uso: Instruções sobre a temperatura de conservação e, quando aplicável, a frase "NÃO CONTÉM GLÚTEN".

Art 8º A comercialização e o fracionamento dos queijos nos pontos de venda (mercados, feiras, açougues, etc.) somente poderão ocorrer em locais limpos, refrigerados e em condições que garantam a sua integridade e segurança.

Art 9º A fiscalização do cumprimento desta Lei será exercida pela Vigilância Sanitária Municipal, podendo atuar de forma concorrente ou suplementar com outros órgãos, além das vigilâncias sanitária federal ou estadual.

Art 10º O descumprimento das disposições desta Lei e das normas sanitárias aplicáveis sujeitará o infrator às penalidades previstas no Código Sanitário Municipal e na Lei Federal nº 6.437/1977 - Código Sanitário Federal, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

Art 11º O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias.

Art 12º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Plenário Dr. Mário Medeiros, 10 de novembro de 2025.



JOSÉ MICHAEL LUCENA DINIZ

Vereador



JUSTIFICATIVA

Senhor Presidente,
Digníssimos Pares,

O presente Projeto de Lei visa a regulamentação da produção, manipulação, fracionamento, conservação e comércio de queijos no âmbito do município de Parnamirim/RN, dado o potencial econômico e a relevância cultural da produção de queijos, sejam eles artesanais ou industrializados.

A ausência de uma legislação municipal específica sobre o tema cria insegurança jurídica para os produtores e fragiliza o sistema de fiscalização e vigilância sanitária. A produção e o comércio de alimentos, especialmente de produtos lácteos como os queijos, exigem rigoroso controle higiênico-sanitário para garantir a saúde dos consumidores e prevenir a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.

Este projeto de Lei visa suprir essa lacuna, estabelecendo normas claras em consonância com as legislações federais, Lei nº 13.860/2019, e as normas da ANVISA, como as RDC's sobre boas práticas de fabricação de alimentos.

A regulamentação municipal contribuirá para fomentar a economia e incentivar a formalização dos pequenos produtores e queijeiros artesanais, possibilitando o crescimento sustentável da cadeia produtiva, garantir a segurança alimentar e assegurar que os produtos consumidos pela população atendam aos mais elevados padrões de qualidade e higiene, além de fortalecer a fiscalização e conferir à Vigilância Sanitária Municipal, os instrumentos legais necessários para a inspeção e o controle de toda a cadeia produtiva, desde a ordenha (se for o caso) até o ponto de venda.

Assim, conto o apoio dos nobres pares para a aprovação da presente propositura busca proteger o consumidor, valorizar o produtor local e promover a saúde pública no âmbito do município de Parnamirim/RR

Plenário Dr. Mário Medeiros, 6 de novembro de 2025.


JOSÉ MICHAEL LUCENA DINIZ
Vereador

