



CÂMARA MUNICIPAL DE ARAGUARI
MINAS GERAIS

003 /
PROJETO DE LEI COMPLEMENTAR Nº ___/2026

Altera a Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015, que institui o Código de Saúde do Município de Araguari, para estabelecer distinção entre serviços de alimentação e comércio varejista de carnes, adequar a interpretação normativa e afastar conflitos internos, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, aprova, e eu, Prefeito, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica acrescido o § 7º ao art. 121 da Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015, com a seguinte redação:

§ 7º As disposições e restrições contidas neste Capítulo, especialmente as vedações de congelamento e limites de armazenamento previstas no § 5º, aplicam-se exclusivamente aos estabelecimentos cuja atividade principal seja o comércio varejista de carnes e derivados, não se estendendo aos serviços de alimentação definidos no Art. 130-A desta Lei.

Art. 2º Fica acrescido o § 7º ao art. 122 da Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015, com a seguinte redação:

§ 7º A vedação prevista no § 5º deste artigo aplica-se exclusivamente aos estabelecimentos classificados como comércio varejista de carnes, não se aplicando aos serviços de alimentação definidos nesta Lei Complementar.

Art.3º A Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015, passa a vigorar acrescida dos seguintes arts. 130-A a 130-H:

Art. 130-A. Para os fins desta Lei Complementar, consideram-se serviços de alimentação os estabelecimentos que realizam manipulação, preparo e fornecimento de alimentos para consumo imediato, tais como bares, restaurantes, lanchonetes e congêneres, nos termos da legislação sanitária federal aplicável.

Art. 130-B. Aos serviços de alimentação aplicam-se as normas sanitárias previstas na legislação federal vigente, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA, sendo vedada a aplicação, por analogia ou extensão, das normas destinadas ao comércio varejista de carnes.

Art. 130-C. É assegurado aos serviços de alimentação:

I - receber carnes resfriadas de fornecedores regularmente inspecionados;

II - realizar o fracionamento, porcionamento e manipulação técnica dessas carnes no próprio estabelecimento para fins de preparo culinário;

III - armazenar e conservar os produtos por meio de refrigeração ou congelamento, inclusive após fracionamento, desde que observadas as boas práticas sanitárias e de rotulagem;

IV - manter estoque compatível com a demanda operacional do estabelecimento;

V - utilizar os produtos exclusivamente no preparo de alimentos destinados ao consumo no próprio estabelecimento ou entrega (delivery).

Art. 130-D. Não se caracteriza como atividade de transformação artesanal ou industrialização o fracionamento e o porcionamento de carnes realizado por serviços de alimentação para uso exclusivo em sua cozinha.

Art. 130-E. As restrições previstas nesta Lei Complementar para comércio varejista de carnes (açougues e casas de carnes) não se aplicam aos serviços de alimentação, prevalecendo para estes as normas técnicas de boas práticas para serviços de alimentação.

Art. 130-F. Fica expressamente vedada a equiparação, para fins de fiscalização sanitária, entre serviços de alimentação e estabelecimentos de comércio varejista de carnes.

Art. 130-G. A atuação da Vigilância Sanitária Municipal deverá observar os princípios da legalidade, razoabilidade e proporcionalidade, sendo vedada a criação de exigências não previstas em norma legal ou regulamentar válida.

Art. 130-H. É vedada a atuação ou imposição de penalidade com fundamento em interpretação analógica que equipare serviços de alimentação a comércio varejista de carnes (açougues e casas de carnes).

Art.4º Ficam acrescidos os arts. 174-A e 174-B à Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015, com a seguinte redação:

Art. 174-A A aplicação das normas sanitárias previstas nesta Lei Complementar deverá observar a natureza da atividade exercida pelo estabelecimento, sendo vedada interpretação que implique a equiparação entre atividades distintas.

Art.174-B Na aplicação desta Lei, serão observadas as normas técnicas expedidas pelos órgãos federais de vigilância sanitária, especialmente aquelas que disciplinam os serviços de alimentação.

Art.5º Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de Maio de 2026.



Paulo Sérgio Oliveira do Vale - PSDB
Vereador Proponente



Waltemir Rodrigues Neves Prop:



Paulo Sérgio Oliveira do Vale
prop.



CÂMARA MUNICIPAL DE ARAGUARI

MINAS GERAIS

MENSAGEM AO PLENÁRIO

Excelentíssimo Senhor Presidente,
Excelentíssimos Senhores Vereadores,
Excelentíssimas Senhoras Vereadoras,

Submetemos à elevada apreciação desta Casa Legislativa o incluso Projeto de Lei Complementar que altera a Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015, que institui o Código de Saúde do Município de Araguari, com o objetivo de estabelecer, de forma expressa, a necessária distinção normativa entre os serviços de alimentação, tais como bares, restaurantes, lanchonetes e congêneres, e os estabelecimentos de comércio varejista de carnes, como açougues, casas de carnes e similares.

A presente proposição decorre da necessidade de aperfeiçoar a legislação sanitária municipal, especialmente diante de interpretações administrativas que vêm equiparando atividades econômicas distintas, aplicando a bares e restaurantes exigências próprias de açougues e casas de carnes, notadamente quanto ao recebimento de carnes resfriadas, seu fracionamento interno e posterior conservação por refrigeração ou congelamento para utilização no preparo de alimentos.

A Lei Complementar nº 116/2015, ao tratar dos produtos cárneos de transformação artesanal, estabeleceu disciplina própria para o comércio varejista de carnes, inclusive com restrições específicas relativas ao congelamento de produto artesanal. Contudo, a ausência de delimitação expressa quanto à inaplicabilidade dessa restrição aos serviços de alimentação tem gerado insegurança jurídica e interpretações que não se harmonizam com a legislação sanitária federal, especialmente com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, que disciplina as boas práticas para serviços de alimentação.

A RDC nº 216/2004 aplica-se expressamente a serviços de alimentação que realizam manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, incluindo restaurantes, lanchonetes, cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, rotisseries e congêneres.

Nesse contexto, o projeto não busca flexibilizar indevidamente regras sanitárias nem afastar o poder de fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal. Ao contrário, pretende conferir maior segurança jurídica à atuação fiscalizatória, delimitando corretamente o regime jurídico aplicável a cada atividade econômica, de modo que bares e restaurantes continuem sujeitos às normas de boas práticas sanitárias próprias dos serviços de alimentação, sem serem indevidamente equiparados a açougues ou estabelecimentos de comércio varejista de carnes.

É importante ressaltar que os bares e restaurantes são parte vital da economia de Araguari, gerando empregos, renda e fomentando o turismo local. A insegurança jurídica causada pela interpretação equivocada da norma sanitária prejudica o planejamento desses estabelecimentos, eleva custos operacionais e cria um ambiente de incerteza que desestimula o empreendedorismo.

Este ajuste normativo, portanto, preserva a proteção à saúde pública, reforça a legalidade administrativa, evita autuações fundadas em interpretação extensiva ou analógica indevida, assegura proporcionalidade na fiscalização e garante tratamento normativo adequado aos estabelecimentos que manipulam alimentos para consumo no próprio local.

Diante da relevância da matéria, submetemos o presente Projeto de Lei Complementar à análise dos nobres Pares, confiando em sua aprovação.

Câmara Municipal de Araguari, Estado de Minas Gerais, 05 de Maio de 2026.



CÂMARA MUNICIPAL DE ARAGUARI

MINAS GERAIS

JUSTIFICATIVA TÉCNICA

O presente Projeto de Lei Complementar tem por finalidade promover ajuste pontual, necessário e juridicamente adequado na Lei Complementar nº 116, de 23 de julho de 2015, que institui o Código de Saúde do Município de Araguari, a fim de afastar dúvidas interpretativas quanto ao regime jurídico aplicável aos serviços de alimentação, especialmente bares, restaurantes, lanchonetes e congêneres, em relação às normas destinadas ao comércio varejista de carnes, como açougues, casas de carnes e estabelecimentos similares.

A necessidade da proposição decorre de situação concreta verificada no Município de Araguari, em que estabelecimentos do ramo de alimentação vêm sendo objeto de fiscalização sanitária com base em interpretação que, na prática, equipara bares e restaurantes a açougues, especialmente quando recebem carnes resfriadas, realizam o fracionamento interno desses produtos e os conservam por meio de refrigeração ou congelamento para posterior utilização no preparo de refeições e alimentos destinados ao consumo no próprio estabelecimento.

Tal equiparação, além de gerar insegurança jurídica, não se mostra tecnicamente adequada, pois ignora a distinção essencial entre duas atividades econômicas e sanitárias distintas. O açougue ou casa de carnes exerce atividade voltada ao comércio varejista de carnes, com exposição, manipulação e venda direta de produtos cárneos ao consumidor. Já o bar, restaurante, lanchonete ou estabelecimento congênere exerce atividade de serviço de alimentação, cujo objeto principal é a preparação e fornecimento de alimento pronto ou preparado ao consumo, ainda que, para isso, realize atos internos de manipulação, fracionamento, porcionamento, acondicionamento, refrigeração ou congelamento de insumos.

A própria RDC nº 216/2004 da ANVISA, norma federal de referência nacional para boas práticas em serviços de alimentação, estabelece que seu regulamento técnico se aplica aos serviços de alimentação que realizam atividades como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, mencionando expressamente restaurantes, lanchonetes, cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, rotisseries e congêneres.

Portanto, a manipulação e o fracionamento de alimentos não são atividades estranhas aos serviços de alimentação. Pelo contrário, constituem etapas ordinárias e inerentes ao funcionamento de restaurantes e similares. A simples circunstância de um restaurante receber carnes resfriadas, fracioná-las internamente e conservá-las em condições adequadas de temperatura não o transforma em açougue, casa de carnes, indústria de alimentos ou estabelecimento produtor de derivados cárneos.

A legislação sanitária federal também define serviço de alimentação como estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local. Essa definição é ampla e compatível com a rotina operacional dos estabelecimentos de alimentação, os quais necessariamente recebem matérias-primas, realizam preparo, porcionamento, armazenamento e conservação de produtos perecíveis.

Nesse ponto, é fundamental destacar que produtos perecíveis são aqueles que, por sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação. Assim, a conservação por refrigeração ou congelamento, quando observadas as boas práticas sanitárias, não representa irregularidade em si mesma, mas medida técnica de segurança alimentar, controle de qualidade e prevenção de contaminação ou deterioração.

A Lei Complementar nº 116/2015, ao tratar da disciplina sanitária municipal, possui capítulo específico sobre comércio varejista de carnes e produtos cárneos. Nesse contexto, o art. 122 trata dos produtos cárneos de transformação artesanal, enquanto outros dispositivos cuidam de açougues, casas de carnes e estabelecimentos classificados em categorias próprias. A

norma municipal prevê, em relação ao produto artesanal, restrição ao congelamento, afirmando ser proibido o congelamento do produto artesanal.

Ocorre que tal restrição deve ser compreendida dentro do seu contexto normativo próprio, isto é, voltada aos estabelecimentos de comércio varejista de carnes e à produção/comercialização de produtos cárneos de transformação artesanal. Não se trata de regra destinada aos serviços de alimentação que manipulam carnes como insumo culinário para preparo de refeições no próprio estabelecimento.

A confusão interpretativa nasce justamente da ausência de dispositivo expresso na Lei Complementar nº 116/2015 delimitando que as normas específicas de açougues, casas de carnes e comércio varejista de carnes não se aplicam, por analogia ou extensão, aos bares, restaurantes, lanchonetes e congêneres. O projeto ora apresentado busca corrigir exatamente essa lacuna, sem revogar a disciplina sanitária existente e sem reduzir o poder de fiscalização do Município.

A técnica adotada é a mais adequada: em primeiro lugar, acrescenta-se parágrafo ao art. 122 para esclarecer que a vedação de congelamento prevista no § 5º daquele artigo aplica-se exclusivamente aos estabelecimentos classificados como comércio varejista de carnes, não alcançando os serviços de alimentação definidos na própria Lei Complementar. Com isso, elimina-se o principal conflito interpretativo hoje existente.

Em segundo lugar, o projeto acrescenta os arts. 130-A a 130-H à Lei Complementar nº 116/2015, criando um bloco normativo específico destinado a estabelecer a distinção entre serviços de alimentação e comércio varejista de carnes. Esses dispositivos deixam claro que bares, restaurantes, lanchonetes e congêneres são serviços de alimentação; que a eles se aplica a legislação sanitária federal própria, especialmente a RDC nº 216/2004; e que é vedada a aplicação, por analogia ou extensão, das normas destinadas ao comércio varejista de carnes aos serviços de alimentação.

O projeto também autoriza expressamente que os serviços de alimentação recebam carnes resfriadas de fornecedores regularmente inspecionados, realizem o fracionamento, porcionamento e manipulação dessas carnes no próprio estabelecimento, armazenem e conservem os produtos por meio de refrigeração ou congelamento, inclusive após fracionamento, mantenham estoque compatível com a demanda operacional

e utilizem tais produtos exclusivamente no preparo de alimentos destinados ao consumo no próprio estabelecimento.

Essa redação é importante porque não concede autorização irrestrita ou descontrolada. Ao contrário, condiciona a prática à observância das boas práticas sanitárias, à procedência regular da carne, ao uso interno no preparo de alimentos e à compatibilidade do estoque com a demanda operacional do estabelecimento. Dessa forma, evita-se tanto o abuso fiscalizatório quanto eventual desvirtuamento da atividade de restaurante para atividade típica de açougue ou comércio de carne.

Outro ponto relevante é a previsão expressa de que o fracionamento, o porcionamento, o armazenamento ou o congelamento de carnes realizado por serviços de alimentação para consumo próprio não caracteriza atividade de transformação artesanal, industrialização ou produção de derivados de carne. Essa disposição é essencial, pois impede que simples atos preparatórios e internos da cozinha sejam indevidamente tratados como produção de produto cárneo artesanal ou industrial.

A proposição também prevê que as restrições destinadas a açougues, casas de carnes e estabelecimentos de comércio varejista de carnes, inclusive aquelas relativas à vedação de congelamento ou limitação de armazenamento, não se aplicam aos serviços de alimentação. Com isso, a lei passa a refletir adequadamente a diferença material entre vender carne ao consumidor e utilizar carne como insumo para preparo de alimento.

Além disso, o projeto estabelece regra de interpretação geral, acrescentando os arts. 174-A e 174-B. O art. 174-A determina que a aplicação das normas sanitárias da Lei Complementar deverá observar a natureza da atividade exercida pelo estabelecimento, vedando interpretação extensiva ou analógica que implique equiparação entre atividades distintas. Já o art. 174-B dispõe que, na aplicação da Lei Complementar, deverão ser observadas, no que couber, as normas técnicas expedidas pelos órgãos federais de vigilância sanitária, especialmente aquelas que disciplinam os serviços de alimentação.

Tais dispositivos não retiram competência da Vigilância Sanitária Municipal. Ao contrário, conferem parâmetros objetivos para o exercício do poder de polícia sanitária. A fiscalização continuará podendo verificar a origem dos produtos, condições de armazenamento, temperatura, higiene, controle de pragas, documentação, boas práticas, saúde dos manipuladores,

estrutura física, equipamentos, utensílios e demais exigências sanitárias aplicáveis. O que se impede é apenas a equiparação indevida de atividades econômicas distintas e a imposição de exigências próprias de açougues a estabelecimentos que funcionam como serviços de alimentação.

Importante destacar que a própria Lei Complementar nº 116/2015 reconhece a amplitude da atuação da vigilância sanitária municipal, abrangendo o controle de bens de consumo relacionados à saúde, em todas as etapas e processos, da produção ao consumo, bem como a prestação de serviços relacionados direta ou indiretamente com a saúde. O projeto não enfraquece essa atuação. Apenas exige que ela seja exercida de forma juridicamente adequada, proporcional e compatível com a natureza da atividade fiscalizada.

A atuação administrativa, especialmente quando envolve poder de polícia, deve respeitar os princípios da legalidade, razoabilidade, proporcionalidade, segurança jurídica e motivação. Não é juridicamente admissível que, por interpretação extensiva, bares e restaurantes sejam submetidos a exigências concebidas para açougues ou comércio varejista de carnes, quando a legislação federal possui regime próprio para serviços de alimentação.

Também sob o ponto de vista econômico e social, a medida é necessária. Bares, restaurantes, lanchonetes e congêneres são atividades relevantes para a economia local, geração de empregos, circulação de renda e arrecadação municipal. A insegurança jurídica na fiscalização sanitária prejudica o planejamento empresarial, eleva custos operacionais, cria risco de autuações indevidas e pode comprometer a continuidade de atividades lícitas e regularmente exercidas.

A proposta não cria privilégio, dispensa sanitária ou exceção incompatível com a saúde pública. Apenas organiza a aplicação da lei, preservando o rigor sanitário onde ele é necessário e impedindo que regras de uma categoria sejam artificialmente transportadas para outra. Trata-se, portanto, de medida de racionalização normativa, segurança jurídica e adequação técnica.

Dessa forma, o projeto encontra amparo na competência municipal para legislar sobre assuntos de interesse local e suplementar a legislação federal e estadual no que couber, especialmente em matéria de saúde pública e

vigilância sanitária, desde que respeitados os parâmetros gerais fixados pelos órgãos competentes. O texto proposto atua justamente nesse espaço legítimo: não contraria a RDC nº 216/2004, mas a prestigia; não afasta a fiscalização sanitária, mas a qualifica; não autoriza práticas inseguras, mas disciplina de forma clara a realidade operacional dos serviços de alimentação.

Por essas razões, a aprovação do presente Projeto de Lei Complementar revela-se medida necessária, proporcional e juridicamente adequada para corrigir a interpretação atualmente verificada, evitar autuações indevidas, resguardar a segurança jurídica dos estabelecimentos de alimentação e assegurar que a fiscalização sanitária municipal continue sendo exercida com rigor técnico, porém dentro dos limites legais e da natureza da atividade fiscalizada.

Assim, diante da relevância sanitária, econômica, jurídica e administrativa da matéria, justifica-se plenamente a aprovação da presente proposição.