



LEI N° 091/99-GAB-PMPG, DE 18 DE JUNHO DE 1999.

Dispõe sobre as normas de implantação e fiscalização de Abatedouros Públicos de Animais de Médio e Grandes Portes e sobre a inspeção sanitária "ante e post mortem".

O PREFEITO MUNICIPAL DE PORTO GRANDE, no uso das suas atribuições, faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

TITULO I
"DISPOSIÇÕES PRELIMINARES"

Art. 1° - É de competência da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, o controle, fiscalização e a expedição da licença para funcionamento dos Abatedouros Públicos de Animais de Médios e Grandes Portes, na área de jurisdição territorial do Município de Porto Grande, abrangendo:

I. Definição da área de localização para construção dos Abatedouros Públicos.

II. Análise do Projeto Arquitetônico detalhado, para posterior "liberação ou não" do alvará para construção.

III. Liberado o alvará para construção, acompanhar a edificação dos ambientes físicos.

IV. Delinear sobre o funcionamento dos abatedouros públicos.

V. Fiscalizar e controlar a manutenção e conservação das dependências físicas.

VI. Responsabilizar-se pela inspeção sanitária desde a chegada dos animais até o abate com liberação dos produtos finais. Mediante exames "ante e post mortem", realizado por uma autoridade sanitária competente - médico veterinário.

Art. 2° - Fica ressalvada a competência da União, através do Ministério da Agricultura, na inspeção e fiscalização de que tratar esta Lei, quando a produção for destinada ao comércio fora da área jurisdicional territorial do Município de Porto Grande.

TITULO II
"DOS ABATEDOUROS PÚBLICOS"

Art. 3° Entende-se por "Abatedouro Público" o estabelecimento que tem por objetivo, prestar serviço aos integrantes da comunidade, que desejem abater para consumo próprio ou para comercialização grandes ou médios animais.

Art. 4° Compete a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, autorizar o local de implantação do Abatedouro Públi-



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO GRANDE
GABINETE DO PREFEITO

X

co. Observando que, devem localizar-se distantes no mínimo 05 Km do perímetro urbano e as águas residuárias e efluentes de esgoto sanitário não deverão sob hipótese alguma, serem lançados diretamente em cursos d'água de superfície, que provoquem poluição e contaminações deste mananciais.

Art. 5º Compete ao Gestor Máximo Municipal, com concórdância com a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, credenciar entre as pessoas da iniciativa privada, o interessado que, mediante apresentação do Projeto Arquitetônico detalhado, deseje construir, instalar e operacionalizar o Abatedouro Público.

Art. 6º Na construção e instalação do Abatedouro Público, deverão ser observados:

I. Dispor de Luz natural e artificial, e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

II. Pisos revestidos com materiais impermeáveis, de cor clara que facilitem suas limpezas, higienização e desinfecção - antes, durante e após o desenvolvimento das atividades de rotina - .

III. Paredes externas com reboco, aplicação de massas e pintadas com tinta de preferência cor clara.

IV. Paredes internas revestidas totalmente com materiais impermeáveis, de cor branca, que facilitem suas limpezas, higienizações e desinfecções - antes, durante e após o desenvolvimento das atividades de rotina.

V. Teto forrado com material que não permita o acúmulo de sujeiras, pintado com tinta de cor branca.

VI. Dispor de mesas com revestimento liso e impermeável, para os trabalhos de manipulação e preparo das carnes e vísceras.

VII. Dispor de tanques, caixas, bandejas, e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.

VIII. Dispor de depósito adequado, para ingredientes, embalagens, materiais ou produtos de limpeza.

IX. Dispor de vestiários e instalações sanitárias adequadas com dimensões e em número proporcional ao pessoal envolvido na matança, com acesso indireto às dependências de trabalho.

X. Dispor de rede de abastecimento de água tratada, para atender às necessidades do trabalho e às dependências sanitárias.

XI. Dispor de instalações próprias para o isolamento de animais julgados impróprios para o abate.

Art. 7º No processo de operacionalização e funcionamento do abatedouro público, devem ser observadas as seguintes normas e condições:

I. No abatedouro público, apesar de construído, instalado e operacionalizado, por pessoa da iniciativa privada e credenciada pela administração municipal, em hipótese alguma deverá ser obstruída ou dificultada à qualquer hora do dia ou da noite, a ação fiscalizadora das autoridades sanitária competentes, vinculadas a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

II. No abatedouro público, será mantido documento contendo o registro de entrada de animais, número de cabeças, procedência, hora de entrada, proprietário e outras observações que se fizerem necessária ao exato controle das operações de abate, conforme normas e determinações das autoridades sanitárias competentes, vinculadas a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

III. A direção do abatedouro público, será responsável pela guarda dos animais confiados ao estabelecimento, sendo que a



Poder Público Municipal, não se responsabiliza pelo furto de animais e pelos casos de morte ou acidentes que não possam ser previstos ou evitados.

IV. As instalações elétricas e hidráulicas do abatedouro público devem ser mantidas em perfeito estado de conservação e funcionamento.

TITULO III

"DA INSPEÇÃO SANITÁRIA ANTE-MORTE"

Art. 8º É indispensável o exame sanitário prévio dos animais destinados ao abate, realizado por uma autoridade sanitária competente vinculada a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, sem o que este não será efetuado. O exame será realizado nos animais em pé, no curral anexo ao abatedouro público, devendo serem observadas normas e critérios, à seguir descritas:

I. É passível de rejeição preliminar ou condenação total, todo animal em que se verificar, nos exames a que se refere o parágrafo anterior, a constatação de lesões que tornem a carne imprópria para o consumo humano.

II. O Técnico e autoridade sanitária competente da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, responsável pela inspeção sanitária do abatedouro público, poderá impedir a entrada e o abate de animais que possam, desde logo, serem reconhecidos como imprestáveis para a matança.

III. Os animais rejeitados serão retirados no mesmo dia pelos seus proprietários sob pena de multas, sendo anotada em registro próprio a rejeição e sua causa.

IV. As condenações e a inutilização totais ou parciais, serão efetuadas sem qualquer indenização aos proprietários dos animais e registradas com especificação de sua causa, no registro próprio.

V. Os animais após a entrada no abatedouro público, só poderão ser retirados mediante prévia inspeção e autorização da autoridade sanitária competente, vinculada a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

VI. Se qualquer doença contagiosa for verificada nos animais recolhidos nos currais do abatedouro público, o técnico ou autoridade sanitária competente, responsável pela inspeção sanitária do estabelecimento, providenciará o imediato isolamento dos doentes e suspeitos.

VII. Os animais encontrados mortos nos currais, poderão ser necropsiados, a fim de ser determinada a "causa mortis".

VIII. No lote onde se verificar qualquer caso de morte natural, o restante do animais só serão abatidos, após o resultado da necrópsia realizada para determinação da "causa mortis", por uma autoridade sanitária competente ou técnico responsável pela inspeção sanitária, vinculada a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

IX. Havendo suspeitas de doenças infecto-contagiosas, o técnico ou autoridade sanitária competente, responsável pela inspeção sanitária do abatedouro público, deverá tomar as providências cabíveis para impedir a contaminação do ambiente.

X
TITULO IV
"DA HIGIENE"

Art. 9º Em observância às normas e critérios da higiene, nos abatedouros públicos deverão ser observados:

I. Todas as dependências e equipamentos do abatedouro público, devem ser mantidos limpos, higienizados e desinfetados - antes, durante e após a realização dos trabalhos.

II. As aberturas para o meio exterior de todas as dependências do abatedouro público, devem possuir proteções que evitem o livre trânsito de moscas, mosquitos, baratas, roedores e animais como: cães, gatos, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação de alimentos para o consumo humano.

III. Os pisos, madeiras e paredes de currais e outras instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias.

IV. Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

V. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam os trabalhos do abatedouro público, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina cada dependência.

VI. Todo o pessoal que trabalha com produtos destinados ao consumo humano, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes limpos e desinfetados e apropriados a cada função, segundo normas e critérios estabelecidos e padronizados pela Secretaria Municipal de Agricultura e meio ambiente.

VII. Todos os funcionários do abatedouro público, envolvidos no processo de recebimento, seleção, sacrifício, esfolação com evisceração, separação de quartos peças até a embalagem e distribuição, deverão apresentar-se nos locais de trabalho, com aspectos visíveis de boa higiene corporal, portando Carteira de Saúde - expedidas pela Secretaria Municipal de Saúde/Divisão de Vigilância Sanitária, mediante a realização de exames médicos/laboratoriais periódicos de 2 em 2 meses - os portadores de doenças, principalmente do trato respiratório, dermatológicas, intestinais e parasitárias, deverão ser imediatamente afastados de suas atividades para tratamento e posterior retorno.

TITULO V
"DO ABATE"

Art. 10º Em observância a normas e critérios para abate, deverão ser observadas:

I. É proibido o abate de qualquer animal que não tenha permanecido, no mínimo 08 (oito) horas em descanso, e dieta hídrica, a fim de se obter um produto de melhor qualidade e preservar a higiene nas operações de evisceração.

II. Deve ser evitado o abate de

- fêmeas em estado adiantado de gestação - mais de dois terços do tempo normal de prenhez - ;
- animais caquéticos - extremamente magros;
- animais que padecem de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para consumo humano.



- as fêmeas em gestação adiantada, de parto recente ou aborto, não portadoras de doenças infecto-contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimentos e recolhidas ao curral anexo ao abatedouro. Podendo ser abatidas, no mínimo 10 (dez) dias após o parto ou aborto.

- animais que sofram fraturas em seus membros, deverão ser sacrificados de emergência.

- animais que tenham morte acidental na dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados.

- o sacrifício de bovinos e bubalinos, deve ser feito por insensibilização, seguido de imediata sangria.

- os suínos, caprinos e ovinos, podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sangüíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização.

III. O sangue para o uso alimentar ou fim industrial, será recolhido em recipiente apropriado - separadamente - para ser entregue ao proprietário dos animais.

IV. Verificada a condenação do animal, cujo sangue tiver sido recolhido e misturado ao de outro, será inutilizado todo o conteúdo do respectivo recipiente.

V. Após a matança dos animais e da inspeção sanitária necessária, as vísceras destinadas para fins alimentares, devidamente limpas deverão ser acondicionados em recipientes apropriados para transporte ao açougues.

VI. Para esfolar e evisceração, serão os animais suspensos em ganchos apropriados e proceder-se-á de modo a evitar o contato da carne com os pêlos e o conteúdo dos aparelhos digestivo e urinário.

VII. Os couros e peles, imediatamente após a esfola, devem ser separados e conduzidos para o local adequado.

VIII. Os animais, as carcaças ou parte delas, as vísceras, os órgãos ou tecidos condenados como impróprios para o consumo alimentar humano, serão removidos para sua inutilização.

IX. O local, utensílio ou instrumentos que tiverem contato com quaisquer órgãos ou tecidos de animal portador de doença, serão imediatamente desinfetados e esterilizados em água fervente.

X. Os servidores, que tiverem manuseado carcaças, vísceras ou órgãos desses animais, se submeterão imediatamente à completa desinfecção corporal e do vestiário, antes de reiniciarem os trabalhos.

XI. O processo à ser utilizado na inutilização, deverá ser definido pela autoridade competente, respeitando as normas e critérios da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

TITULO VI "DISPOSIÇÕES FINAIS"

Art. 11º A presente Lei será regulamentada através de Decreto do Exmo. Sr. Prefeito Municipal e, nos casos particulares, será detalhada mediante Portaria do Exmo. Sr. Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 12º O descumprimento dos dispostos nos artigos e seus incisos desta Lei, implicará em sanções e penalidades previstas no Código Sanitário Municipal, Lei nº ____/99, de ____ de ____ de 1999.



ESTADO DO AMAPÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO GRANDE
GABINETE DO PREFEITO

X

Art. 13º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 14º Revogam-se as disposições em contrário.

PORTO GRANDE-AP, 18 DE JUNHO DE 1999.

RAIMUNDO NONATO DO NASCIMENTO OLIVEIRA
PREFEITO MUNICIPAL