LEI Nº 2.686/94 de 22/12/1994.

DISPOE SOBRE O ABATE DE ANIMAIS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO NO MUNICÍPIO DE CANOINHAS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

JOSÉ JOÃO KLEMPOUZ, Prefeito Municipal de Canoinhas, Estado de Santa Catarina; Faço saber que a Câmara de Vereadores aprovou e eu sanciono a seguinte:

L E I

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica criado o Serviço Municipal de Inspeção Sanitária sobre o abate de animais e industrialização de produtos de origem animal no Município de Canoinhas, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 2º - O serviço Municipal de Inspeção Sanitária atuará, no âmbito de sua competência, de acordo com o que dispõe a Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, Lei Estadual nº 8.534 de 10 de janeiro de 1992, o Decreto Estadual nº 3.748 de 12 de julho de 1983, a Legislação Sanitaria Municipal e as normas oriundas desta Lei.

Art. 3º - A inspeção sanitária do Serviço Municipal de Inspeção Sanitária-SMIS, será exercida em todo o território do Município de Canoinhas e atenderá sobre as condições higiênico-sanitárias dos matadouros e estabelecimentos que industrializem carnes e outros produtos de origem animal, destinados ao consumo humano intramunicipal.

§ 1º - A inspeção sanitária será instalada junto a cada estabelecimento.

§ 2º - Não será permitida a comercialização no Município de Canoinhas, de qualquer produto de origem animal que não ateste que tenha sido inspecionado pela autoridade federal(SIF), pela autoridade estadual ou pelo SMIS, sendo portanto considerado clandestino e sujeito à apreensão nos termos da Legislação em vigor.

§ 3º - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualida-

de previstos pela Legislação Sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 4º - No interesse da saúde pública as atribuições do SMIS compreenderão:

I - a classificação dos estabelecimentos;

II - as condições e exigências para registro dos estabelecimentos;

III - a higiêne dos estabelecimentos;

IV - a inspeção "ante" e post-mortem" dos animais destinados ao abate;

V - a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante diferentes fases da industrialização;

VI - a padronização dos produtos industrializados de origem animal consoante a legislação e respeito;

VII - o registro de rótulos, obedecidas as exigências que disciplinam a matéria;

VIII - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal atestando a inspeção realizada;

IX - outros recursos que se tornem necessários para maior eficiência industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Na defesa da saúde pública não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que abate ou industrialize produtos de origem animal que não disponha de Alvará Sanitário e do competente registro no SMIS ou organismo equivalente da esfera estadual ou federal.

§ 1º - A empresa que pretente instalar no Município um estabelecimento para o abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao consumo humano intramunicipal, deverá requerer aprovação de seu projeto arquitetonico e de localização junto ao SMIS;

§ 2º - Os estabelecimentos já existentes para se adequarem a esta Lei deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação e registro ao SMIS.

Art. 6º - Os estabelecimentos registrados no SMIS ficam sujeitos às obrigações contidas no artigo 102 ítens 1,2,3, 4,5,8,9,10,11,12,13,14,15,16 e 17 do Decreto Federal nº 30.691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1 255 de 25

CANOINHAS

...geo-sócio econômico

...ÃO DO MUNICÍPIO
...2/Setembro/1911

...LIZAÇÃO Norte SC
...TITUDE 765 m
...BSA 1453 Km
...l: meridiônio fmido
...PERATURA MEDIA.
17,1 Cº

POPULAÇÃO
...28 mil habitantes
Urbana 22.809
Rural 21.419

...RITOS Bela Vista
...oldo, Marcilio Dias,
...ros, Paula Pereira
Felipe Schmidt

RODOVIAS
...nos pavimentados)
...ópolis 380 Km
...ha 180 Km
...lle 186 Km
...i 60 Km
...União 75 Km
...Barros 12 Km
...Vieira 22 Km

...TABELECIMENTOS
...SCOLARES 122
...os de 2º Grau 10
...nos Superiores 4

...S DE COMUNICAÇÃO

Jornais 4

...oras de Rádio 2

...hospitalares 128

...TABELECIMENTOS
...MERCIAIS: 2.060

...TABELECIMENTOS
...DUSTRIAIS: 341

...IAS BANCARIAS: 8

...DUCÃO AGROPEC
...fetão fumo, cevada,
... batata semente,
...de corte e leiteiro.

...DUCÃO EXTRATIVA
... erva-mate e argila

...UTOS DE EXPORT
...ados de madeira,
erva-mate,
...tiladas plásticos,
...nas fotolitografica,
...e suscif fr. telhas
... manilhas de argila.

de junho de 1862. Fl.03

22
NUMERO
RUBRICA

CAPÍTULO II

DA OBTENÇÃO DE REGISTRO, DO RELACIONAMENTO E DA APROVAÇÃO DE PROJETOS

Art. 7º - De conformidade com a Lei nº 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e da Lei Estadual nº 8.534, de 15 de janeiro de 1992, somente podem produzir e comercializar produtos de origem animal os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SMIS, ou por desenvolverem atividade de maior magnitude, estejam sob o abrigo de Registro Estadual ou Federal.

Art. 8º - Estão sujeitos a registro no SMIS, os seguintes estabelecimentos:

I - Matadouros de bovinos (tipo A);

II - Matadouros de suínos, ovinos e caprinos (tipo B);

III - Matadouros de aves e coelhos (tipo C);

IV - Estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal ou derivados de carnes, produzam conservas ou fabriquem produtos gordurosos ;

V - As usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados.

Art. 9º - Estão sujeitos a relacionamento junto ao SMIS os seguintes estabelecimentos:

I - os postos e ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, fracionem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal, como carnes, pescados, ovos, mel e quaisquer produtos de origem animal;

II - as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida disponham de instalação para eventuais matanças de animais de médio porte como nos matadouros tipo B e procedam ou não a industrialização de derivados de carne;

III - as propriedades rurais que mesmo em escala produzam derivados de leite para comercialização;

Art. 10 - Deverá ser submetido a aprovação do SMIS todo e qualquer projeto visando a construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate e industrialização de produtos de origem animal.

ANOINHAS

o-sócio econômico

O DO MUNICÍPIO
tembro/1911

AÇÃO Norte SO
TUDE 765 m
a: 1403 Km
mesotérmico úmido
RATURA MEDIA
17,1 Cº

OPULAÇÃO
mil habitantes
toria 33.808
ural 21.419

TOS Bela Vista
do, Marcílio Dias,
o, Paula Pereira
lipe Schmidt

RODOVIAS
e pavimentados)
polis. 380 Km
180 Km
186 Km
60 Km
ião 73 Km
ras 12 Km
leira 22 Km

BELECIMENTOS
OLARES 192
de 2.0 Grau: 10
Superiores 4

DE COMUNICAÇAO

Jornais. 4

mas de Rádio 2

Hospitalares 128

BELECIMENTOS
ERCIAIS 2.060

BELECIMENTOS
USTRIAIS 941

AS BANCARIAS: 8

ÇÃO AGROPEC
ijão fumo, cevada,
batata semente
de corte e leiteiro.

ÇÃO EXTRATIVA
erva-mate e argila

TOS DE EXPORT
dos de madeira,
erva-mate,
ados plásticos,
s fotolitográficas,
superfície, telhas,
manilhas de argila.

CANOINHAS

geo-sócio econômico

ÃO DO MUNICIPIO
8/Setembro/1911

LIZAÇÃO: Norte SC
LTITUDE 765 m
REA 1453 Km
A: mesotérmico úmido
PERATURA MEDIA
17,1 Cº

POPULAÇÃO
28 mil habitantes
Urbana 22.800
Rural. 21.410

TRITOS Boa Vista
Toldo, Marcilio Dias,
ros, Paula Pereira
Felipe Schmidt

RODOVIAS
mos pavimentados)
ópolis 180 Km
ão 180 Km
rtle 196 Km
: 60 Km
União 75 Km
Barros 12 Km
Vieira. 22 Km

TABELECIMENTOS
ESCOLARES 122
os de 2.º Grau 10
pos Superiores 4

S DE COMUNICAÇÃO

Jornais 4

isoras de Rádio: 2

os hospitalares 128

TABELECIMENTOS
MERCIAIS: 2.000

TABELECIMENTOS
NDUSTRIAIS 341

CIAS BANCÁRIAS: 8

DUÇÃO AGROPEC.
feijão fumo, cevada,
o, batata semente,
os de corte e leiteiro.

DUÇÃO EXTRATIVA
a, erva-mate e argila

UTOS DE EXPORT
vados de madeira,
erva-mate,
rfilados plásticos,
inas fotolitográficas,
de semi-luxo, bolsas
e manilhas de argila.

Art. 11 - Não serão aprovados projetos cujo cronograma de obras sejam superior a um ano e cujo cronograma de implantação final e total ultrapasse o período de dois anos.

Art. 12 - Serão deferidos os projetos que se enquadrem nos dispositivos da presente Lei, no que dispoẽ a legislação sanitária municipal e estadual.

Parágrafo único - aprovado o projeto, o requerente poderá dar início as obras, passando-se a contar os prazos do cronograma previsto no projeto.

Art. 13 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos conforme o cronograma, a empresa deverá requerer ao SMIS e ao Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde a vistoria prévia e a autorização para o início das atividades do estabelecimento.

Art. 14 - O SMIS expedirá dois tipos de registro, um de caráter proviasório e outro de caráter definitivo, obedecendo cada qual uma seriação numérica própria.

§ 1º - O registro de caráter provisório será emitido pelo SMIS para estabelecimentos existentes e que já estejam desenvolvendo projetos de adequação aos preceitos desta Lei e seu prazo de validade não será superior a um ano.

§ 2º - Os registros de caráter definitivo serão expedidos pelo SMIS aos estabelecimentos já existentes e que se enquadrem nos preceitos desta Lei ou para aqueles que possuindo registro provisório tenham concluído seus projetos de adequação a esta Lei.

Art. 15 - O número de registro dos estabelecimentos que abatem animais e ou industrializam produtos de origem animal constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos, notas fiscais e outros documentos dos estabelecimentos.

Art. 16 - O SMIS, ao conceder o número de registro de um estabelecimento, fornecera também o respectivo "Título de Registro" no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, sua classificação bem como outros elementos julgados necessários.

Art. 17 - O requerimento de registro no SMIS sera dirigido ao Prefeito Municipal instruindo-se o processo com os seguintes documentos.

I - inscrição junto à Fazenda Municipal;

II - plantas de situação e localização.

ANOINHAS

...nco-sócio econômico

...O DO MUNICIPIO
...Setembro/1911

...IZAÇÃO Norte SC
...TITUDE: 765 m
...A 1453 Km
... mesotérmico úmido
...RATURA MEDIA
... 17,1 Cº

...POPULAÇÃO
... mil habitantes
...Urbana 33.800
...Rural 21.410

...ITOS: Bela Vista
...ido, Marcilio Dias,
...os, Paula Pereira
...Felipe Schmidt

...RODOVIAS
...os pavimentados)
...ópolis 380 Km
... 180 Km
...e: 186 Km
... 60 Km
...União: 75 Km
...arnas: 12 Km
...Vieira 22 Km

...BELECIMENTOS
...OOLARES 122
... de 2.º Grau 10
...os Superiores: 4

...DE COMUNICAÇÃO

...Jornais: 4

...oras de Rádio: 2

... hospitalares 128

...BELECIMENTOS
...NCIAIS. 2.050

...BELECIMENTOS
...USTRIAIS. 341

...IAS BANCARIAS 8

...UÇÃO AGROPEC.
...ejão fumo. cevada,
... batata semente,
... de corte e leiteiro.

...ÇÃO EXTRATIVA
... erva-mate e argila

...TOS DE EXPORT
...ados de madeira,
... erva-mate,
...ilados plásticos,
...as fotolitográficas,
... acessórios, telhas
... manilhas de argila.

Parágrafo único - Tanto para o requerimento do registro, definitivo ou provisório, bem como relacionamento, considera-se indispensável a apresentação de boletim oficial de exame da água de abastecimento e cujo padrão microbiológico e químico deverá atender ao disposto no artigo 48 do Decreto Estadual nº 3.748, de 12 de julho de 1993.

Art. 18 - O requerimento de "relacionamento" junto ao SMIS, será dirigido ao Prefeito Municipal e o SMIS só concederá o relacionamento após vistoria prévia, inclusive do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

§ 1º - A concessão do número de "relacionamento" junto ao SMIS implicará no cadastramento do estabelecimento, não apenas neste organismo como também no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e constará do mesmo os dados pessoais do responsável pelo estabelecimento.

§ 2º - Todas as pessoas que atuem em estabelecimentos relacionados pelo SMIS deverão portar Carteira de Saúde a qual deverá ser atualizada a cada seis meses.

§ 3º - Os estabelecimentos relacionados no SMIS que processem ou industrializem produtos de origem animal deverão apresentar periodicamente, amostras de seus produtos, conforme instruções da autoridade sanitária para a respectiva análise.

§ 4º - Constatada irregularidades comprometedora nos produtos, o estabelecimento será interditado e o seu relacionamento será suspenso e estas medidas caltelares só serão revogadas pelas autoridades sanitárias quando cumpridas as providências que tiverem sido determinadas no ato de interdição.

§ 5º - No interesse da saúde pública o SMIS juntamente com outros órgãos da administração municipal e estacual,promoverá treinamentos para os responsáveis e funcionários de estabelecimentos "relacionados".

CAPÍTULO III

DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 19 - O abate de animais para o consumo humano ou para matéria prime à fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, no Município de Canoinhas, estarão sujeitos às seguintes condições:

CANOINHAS

geo-sócio econômico

ÃO DO MUNICIPIO
1/Setembro/1911

LIZAÇÃO: Norte SC
ITITUDE: 765 m
REA 1453 Km
A: mesotérmico úmido
PERATURA MEDIA
17,1 Cº

POPULAÇÃO
228 mil habitantes
Urbana 22.809
Rural. 21.419

RITOS Bela Vista
Toldo, Marcilio Dias,
ntros, Paula Pereira
Felipe Schmidt

RODOVIAS
mos pavimentados).
Antônio 280 Km
Alba: 180 Km
ille 166 Km
: 60 Km
União 75 Km
Barras 12 Km
Vieira. 22 Km

TABELECIMENTOS
SCOLARES 122
ros de 2º Grau. 10
ros Superiores 4

S DE COMUNICAÇÃO

Jornais 4

isoras de Rádio 2

os hospitalares 128

TABELECIMENTOS
MERCIAIS: 2.000

TABELECIMENTOS
DUSTRIAIS 341

CIAS BANCARIAS: 8

DUÇÃO AGROPEC.
feijão, fumo, cevada,
o, batata semente,
de de corte e leiteiro.

DUÇÃO EXTRATIVA
a, erva-mate e argila

DUTOS DE EXPORT
vados de madeira,
erva-mate,
rtifícios plásticos,
inas fotográficas,
de suporte, bolsas
e manilhas de argila.

I - o abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados em estabelecimentos registrados no SMIS ou em órgão equivalente do Estado ou da União.

II - os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais para identificação de sua procedência;

III - os animais serão submetidos a inspeção "ante" e "post-mortem" e serão abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização deverão observar os requisitos de uma boa higiene.

IV - a produção de derivados de leite obedecerá os cuidados de higiene previsto no Decreto nº 3.748.

V - os veículos de transporte de carnes, pescado e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e o respectivo Alvará do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

CAPÍTULO IV
DA LOCALIZAÇÃO, IMPLANTAÇÃO E CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS QUE ABATEM E INDUSTRIALIZAM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 20 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de abate e industrialização de produtos de origem animal para comércio intramunicipal, sem que o mesmo esteja inteiramente instalado e equipado com dependências mínimas, máquinas e utensílios diversos os quais deverão ser compatíveis com a capacidade de produção, a qual será consignada no Título de Registro do estabelecimento.

Art. 21 - No interesse da saúde pública e do meio ambiente, os estabelecimentos de abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal deverão atender as seguintes condições:

I - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

II - ser instalado, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção

CANOINHAS

...eco-sócio econômico

...ÃO DO MUNICIPIO
...Setembro/1911

...LIZAÇÃO Norte SC
...TITUDE 765 m
...EA 1453 Km
...mesotérmico úmido
...ERATURA MEDIA:
17,1 C°

POPULAÇÃO
...0 mil habitantes
Urbana 39.869
Rural 21.419

...ITOS: Bela Vista
...oldo, Marcílio Dias,
...ros, Paula Pereira
...Felipe Schmidt

...RODOVIAS
...os pavimentados)
...nópolis 380 Km
...a 180 Km
...le: 186 Km
60 Km
União 75 Km
Barras 12 Km
Vieira 22 Km

...ABELECIMENTOS
...SCOLARES: 122
...s de 2.º Grau 10
...os Superiores 4

...DE COMUNICAÇÃO

Jornais 4

...oras de Rádio 2

...hospitalares 128

...ABELECIMENTOS
...ERCIAIS: 2.050

...ABELECIMENTOS
...DUSTRIAIS 341

...IAS BANCARIAS: 8

...UÇÃO AGROPEC.
...eijão, fumo, cevada,
batata semente,
...de corte e leiteiro.

...UÇÃO EXTRATIVA
...erva-mate e argila

...TOS DE EXPORT
...ados de madeira,
erva-mate,
...lados plásticos,
...nas fotolitográficas,
...sacos, telhas,
manilhas de argila.

para aqueles já instalados e que disponham de afastamento em relação as vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição estejam interiorizadas;

III - dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades de trabalho do abatedouro e das demais dependências;

IV - dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do estabelecimento;

V - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

VI - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados;

VII - possuir forro de material impermeavel, resistente à umidade e a vapores, construindo de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pásseros e assegurar uma adequada higienização;

VIII - dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, a qual deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

IX - dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

X - dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeavel, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, deve dispor de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas;

XI - dispor de rede de esgoto em todas as dependencias com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes

CANOINHAS

...geo-sócio econômico

...ÃO DO MUNICIPIO
.../Setembro/1911

...LIZAÇÃO Norte SC
...TITUDE: 765 m
...EA 1453 Km
...e mesotérmico úmido
...PERATURA MEDIA
... 17,1 Cº

...POPULAÇÃO
...s mil habitantes
...Urbana. 33.809
...Rural 21.419

...RITOS Bela Vista
...ldo, Marcílio Dias,
...os, Paula Pereira
...Felipe Schmidt

...RODOVIAS
...os pavimentados)
...dópolis 180 Km
...a: 180 Km
...ão. 186 Km
... 60 Km
...União 75 Km
...Barras: 12 Km
...Vieira 22 Km

...BELECIMENTOS
...OOLARES 122
...os do 2.º Grau 10
...os Superiores 4

...DE COMUNICAÇÃO

... Jornais. 4

...oras de Rádio 2

... hospitalares 128

...BELECIMENTOS
...ERCIAIS. 2.060

...BELECIMENTOS
...USTRIAIS 341

...IAS BANCÁRIAS 8

...UÇÃO AGROPEC
...eijão, fumo, cevada,
... batata-doce,
... de corte e leiteiro.

...UÇÃO EXTRATIVA
... erva-mate e argila.

...TOS DE EXPORT
...dos de madeira,
... erva-mate
...ados plásticos,
...as folclorgráficas,
... manufat., telhas,
... manilhas de argila.

a um sistema geral de escoamento e de instalações para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

XII - dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários com acesso indireto à dependências industriais, quando localizados em seu corpo;

XIII - dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo 75cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfola aérea. O mesmo princípio se aplica para os matadouros de tipo B e C.

Parágrafo único - A juízo do SMIS será aceita a esfola em cama, desde que estejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

XIV - dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou abrigos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Tais instalações deverão ser providas de bebedouros para utilização pelos animais e de pontos de agua, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

XV - dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SMIS;

XVI - prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceres comestíveis;

XVII - dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roe-

CANOINHAS

...gno-sócio econômico

...ÃO DO MUNICÍPIO ...Setembro/1911

...IZAÇÃO Norte SC ...TITUDE: 765 m ...HA 1453 Km ...e: mesotérmico úmido ...PERATURA MEDIA 17,1 Cº

...POPULAÇÃO ...98 mil habitantes ...Urbana: 33.800 ...Rural 21.419

...RITOS Bela Vista ...ólido, Marcílio Dias, ...ros, Paula Pereira ...Felipe Schmidt

...RODOVIAS ...nos pavimentados) ...nópolis 280 Km ...ba 180 Km ...ile 186 Km ...: 60 Km ... União: 75 Km ...Barras 12 Km ... Vieira 22 Km

...TABELECIMENTOS ...SCOLARES: 122 ...os de 2.º Grau 10 ...os Superiores 4

...S DE COMUNICAÇÃO

Jornais 4

...issoras de Rádio 2

...s hospitalares 128

...TABELECIMENTOS ...MERCIAIS: 2.050

...TABELECIMENTOS ...DUSTRIAIS 341

...CIAS BANCARIAS: 8

...DUÇÃO AGROPEC. ...feijão fumo, cevada, ...o, batata semente ...os de corte e leiteiro.

...DUÇÃO EXTRATIVA ...ra, erva-mate e argila

...DUTOS DE EXPORT ...vados de madeira, erva-mate, ...efilados plásticos, ...ulmas fotolitográficas, ...de assoalho, telhas e manilhas de argila.

dores;

XVIII - dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria;

XIX - dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção sanitária do matadouro e localizada a sua entrada;

CAPÍTULO V

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 22 - Só será permitido o sacrifício após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria que deverá ocorrer num espaço nunca inferior a 3 (três) minutos da insensibilização, devendo ser realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores, sendo que a esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 23 - Em suínos a operação de depilação e raspagem será realizada logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e método adequados, acrescentando-se também, a necessária lavagem de carcaças antes da evisceração. Quando forem utilizados outros métodos de abate os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente Quando forem utilizados outros métodos de abate os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único - No caso de aves a escaldagem, também será realizada em tempo e método adequado à boa tecnologia e a obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 24 - O evisceramento dos animais será realizado sob as vistas do funcionário do SMIS em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos durante os intervalos de trabalho.

Art. 25 - Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças por operação imperfeita, devendo os serviços de

CANOINHAS

...eo-sócio econômico

...ÃO DO MUNICÍPIO
...Setembro/1911

...LIZAÇÃO Norte SC
...TITUDE 765 m
...RA. 1453 Km
...s mesotérmico úmido
...PERATURA MÉDIA
17,1 Cº

...POPULAÇÃO
...28 mil habitantes
...Urbana. 33.809
...Rural 21.419

...RITOS. Bela Vista
...oído, Marcílio Dias,
...ros, Paula Pereira
...Felipe Schmidt

RODOVIAS
...sos pavimentados)
...nópolis 280 Km
...ba 180 Km
...lle 196 Km
60 Km
...União: 75 Km
...Barras: 12 Km
...Vieira 22 Km

...TABELECIMENTOS
...SCOLARES 122
...os de 2.º Grau 10
...ros Superiores 4

...S DE COMUNICAÇÃO

Jornais: 4

...issoras de Rádio: 2

...s hospitalares 128

...TABELECIMENTOS
...OMERCIAIS: 2.060

...TABELECIMENTOS
...NDUSTRIAIS 341

...NCIAS BANCÁRIAS 8

...ODUÇÃO AGROPEC.
...o, feijão, fumo, cevada,
...go, batata semente,
...os de corte e leiteiro.

...ODUÇÃO EXTRATIVA
...ira, erva-mate e argila

...ODUTOS DE EXPORT
...rivados de madeira,
erva-mate
...perfilados plásticos,
...químicos fotolitográficos.
...de assentos, telhas
...s e manilhas de argila.

inspeção sanitárias, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas em tais casos.

CAPÍTULO VI
DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM" DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPEÇÃO DO LEITE E DERIVADOS

Art. 26 - Com relação a inspeção "ante-mortem" será cumprido, no que couber, o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal - RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 30 691 de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25 de junho de 1952.

Art. 27 - O SMIS cumprirá no que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos artigos 147 a 196 e 204 a 228, bem como o disposto nos artigos 227 a 242 do Regulamento citado e do artigo 40 desta Lei.

Art. 28 - O SMIS fará cumprir o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA, quando se tratar de matança de emergência.

Art. 29 - O SMIS cumprirá e fará cumprir, no que se referir à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA, bem como o que preconiza a Legislação Estadual e Municipal sobre a matéria.

Art. 30 - O SMIS considerará, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 143, 144 e 145 do RIISPOA, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 31 - Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim e o sangue deverá por sua vez, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

§ 1º - Admitir-se-á o tratamento desses materiais por cocção em água fervendo pelo tempo mínimo de duas horas, quando estas matérias primas forem destinadas à alimentação animal direta;

§ 2º - A critério do SMIS permitir-se-á a retirada de matérias condenadas para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade, e que seu transporte seja efetuado em recipiente e/ou veículos fechados, específicos e apropriados;

§ 3º - Caberá ao SMIS adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII
DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, DO PESSOAL, DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

Art. 32 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 33 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário, durante a manipulação e na saída dos sanitários.

Art. 34 - Deverão ser marcados os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas, de modo a evitar quaisquer confusões entre aqueles destinados aos produtos comestíveis e aqueles usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou carnes utilizadas na alimentação de animais, utilizando-se em tal marcação as denominações "comestíveis", "não-comestíveis" e "condenados".

Art. 35 - Deverão ser desinfectados, diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílio usados no matadouro e demais indústrias, utilizando-se em tais operações os desinfectantes previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art 36 - Os matadouros e indústrias que estiverem sob o controle do SMIS, deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros vetores, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SMIS.

Art. 37 - Será exigido do pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso

CANOINHAS

...il geo-sócio econômico

...AÇÃO DO MUNICÍPIO
...12/Setembro/1811

...ALIZAÇÃO Norte SC
...LTITUDE: 765 m
...REA. 1483 Km
...A. mesotérmico úmido
...MPERATURA MEDIA
17,1 Cº

POPULAÇÃO
...228 mil habitantes
Urbana 33.808
Rural 21.419

...TRITOS Bela Vista
...Toldo, Marcílio Dias,
...eiros, Paula Pereira
... Felipe Schmidt

RODOVIAS
...ssos pavimentado)
...ianópolis 380 Km
...itiba 180 Km
...ville 186 Km
...ta. 60 Km
...o União 75 Km
...e Barras 12 Km
...or Vieira 22 Km

...TABELECIMENTOS
ESCOLARES 122
...sos de 2.0 Grau. 10
...rsos Superiores: 4

...OS DE COMUNICAÇÃO

Jornais: 4

...issoras de Rádio 2

...idos hospitalares 128

...TABELECIMENTOS
...OMERCIAIS 2.060

...TABELECIMENTOS
INDUSTRIAIS 341

...NCIAS BANCARIAS: 8

...ODUÇÃO AGROPEC
..., feijão fumo, cevada,
..., batata semente,
...os de corte e leiteiro.

...ODUÇÃO EXTRATIVA
...ira, erva-mate e argila

...DUTOS DE EXPORT
...ivados de madeira,
erva-mate,
...perfilados plásticos,
...quinas foto litográficas,
...de essência, telhas
... e manilhas de argila.

CANOINHAS

...l geo-sócio econômico

...ÇÃO DO MUNICÍPIO
...12/Setembro/1911

...ALIZAÇÃO Norte SC
...LITITUDE: 765 m
...NHEA 1.453 Km
...A: mesotérmico úmido
...PERATURA MEDIA
17,1 Cº

POPULAÇÃO
...228 mil habitantes
Urbana 53.809
Rural 21.419

...TRITOS Bela Vista
...Tôrres, Marcílio Dias,
...tros, Paula Pereira
Felipe Schmidt

RODOVIAS
...nsos pavimentados)
...manópolis 380 Km
...Alba 180 Km
...ville. 186 Km
...ra. 60 Km
...o União 75 Km
...a Barros. 12 Km
...r Vieira 22 Km

...TABELECIMENTOS
...SCOLARES: 122
...ros de 2.º Grau. 10
...rsos Superiores 4

...OS DE COMUNICAÇÃO

Jornais 4

...isseras de Rádio 2

...os hospitalares 126

...TABELECIMENTOS
...OMERCIAIS. 2.050

...TABELECIMENTOS
...NDUSTRIAIS 941

...NCIAS BANCARIAS 8

...ODUÇÃO AGROPEC.
...feijão, fumo, cevada,
...go, batata semente,
...as de corte e leiteiro.

...ODUÇÃO EXTRATIVA
...ra, erva-mate e argila

...UTOS DE EXPORT
...ivados de madeira,
erva-mate,
...efilados plásticos,
...adinas fotolitografadas,
...de acrylic, telhas
...s e manilhas de argila.

de uniforme de cor branca, protetores de cabeça e botas, devendo este indumentária ser mantida convenientemente limpa.

Art. 38 - Os funcionários dos estabelecimentos que atuem na manipulação de materiais não comestíveis ou condenados deverão usar uniforme diferenciado e proceder a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados.

Art. 39 - Será proibido que os funcionários façam suas refeições nos locais de trabalho, bem como que depositem produtos, objetos e material estranho à finalidade das dependências ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza fora do setor, especialmente destinado para tal.

Art. 40 - Será proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer uma das dependências do matadouro ou da indústria sob pena de infração por parte da autoridade sanitaria.

Art. 41 - Far-se-á todas as vezes que o SMIS julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos dos estabelecimentos sob seu controle.

Art. 42 - Deverão ser lavados e desinfectados tantas vezes quantas necessárias e mediante orientação do SMIS, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos industriais, bem como, de qualsquer outras instalações julgadas necessárias pelo SMIS.

Art. 43 - Deverão ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, intercaladas e ligadas à rede de esgoto.

Art. 44 - Deverão ser conservados ao abrigo de qualquer contaminação os produtos comestíveis, durante a fase de sua obtenção, bem como nas fases de estocagem, embarque e transporte.

Art. 45 - Fica vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro, estanho, madeira ou qualquer outro utensílio que por forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas ou dos produtos finais dos estabelecimentos.

Art. 46 - Inspecionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados

CANOINHAS

geo-sócio econômico

ÃO DO MUNICÍPIO
8/Setembro/1911

LIZAÇÃO Norte SC
TITUDE 765 m
REA. 1453 Km
A mesotérmico úmido
PERATURA MEDIA
17,1 Cº

POPULAÇÃO
28 mil habitantes
Urbana 22.809
Rural. 21.419

TRITOS: Bela Vista
Toldo, Marcílio Dias,
uros, Paula Pereira
Felipe Schmidt

RODOVIAS
sos pavimentados)
nópolis 380 Km
Rba 180 Km
-Le 186 Km
A 60 Km
União 75 Km
Barreiro 32 Km
Vieira 22 Km

TABELECIMENTOS
ESCOLARES 192
os de 2.º Grau 10
nos Superiores 4

S DE COMUNICAÇÃO

Jornais 4

soras de Rádio 2

os hospitalares 128

TABELECIMENTOS
OMERCIAIS 2.060

TABELECIMENTOS
DUSTRIAIS 341

CIAS BANCÁRIAS: 8

DUÇÃO AGROPEC.
feijão fumo, cevada,
o, batata semente,
se de corte e lenheiro.

DUÇÃO EXTRATIVA
ra, erva-mate e argila

DUTOS DE EXPORT
vados de madeira,
erva-mate,
rfilados plásticos,
ustrias fosforográficas,
de sementes, telhas,
e manilhas de argila.

na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis

Art. 47 - Não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro ou estabelecimento, como residência.

Art. 48 - Dos operários que atuam nos estabelecimentos sob controle do SMIS, será exigido que portem carteira de saúde a qual deverá ser atualizada semestralmente.

§ 1º - A inspeção de saúde dos operários, dos dirigentes ou proprietários será exigida pela autoridade sanitária do matadouro ou estabelecimento, sempre que julgar necessário, inclusive daqueles pessoas que exercem atividades esporádicas no local

§ 2º - Qualquer funcionário de estabelecimento sob controle do SMIS deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doenças de pele, corrimento nasal, supuração ocular ou infecção respiratória

Art 49 - É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, nos estabelecimentos sob controle do SMIS, salvo quando devidamente uniformizados e autorizados pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável pelo SMIS.

CAPITULO VIII
DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 50 - As matérias-primas ou produtos finais de origem animal que derem entrada em indústria e/ou comércio do município de Canoinhas-SC, deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou do SMIS, devidamente identificados por rotulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes

Parágrafo único - Tratando-se de carnes em natureza, estas deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 51 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ou carimbados conforme as determinações do SMIS e da Legislação Sanitária Municipal.

CANOINHAS

geo-sócio econômico

ÃO DO MUNICÍPIO
2/Setembro/1911

LIZAÇÃO Norte SC
TITUDE 765 m
EA. 1453 Km
A: mesotérmico úmido
PERATURA MÉDIA.
17,2 Cº

POPULAÇÃO
326 mil habitantes
Urbana. 83.808
Rural 21.419

RITOS Bela Vista
Toldo, Marcílio Dias,
ros, Paula Pereira
Felipe Schmidt

RODOVIAS
nos pavimentados)
nópolis 180 Km
lha 180 Km
ilé 186 Km
a 60 Km
União 75 Km
Barros. 12 Km
Vieira 22 Km

TABELECIMENTOS
SCOLARES 123
os de 2.º Grau 10
nos Superiores 4

S DE COMUNICAÇÃO

Jornais 4

soras de Rádio: 2

os hospitalares: 128

TABELECIMENTOS
MERCIAIS: 2.050

TABELECIMENTOS
DUSTRIAIS 341

CIAS BANCÁRIAS: 8

DUÇÃO AGROPEC.
feijão fumo. cevada.
. batata semente
de de corte e lanifero.

DUÇÃO EXTRATIVA
. erva-mate e argila

UTOS DE EXPORT
ados de madeira,
erva-mate,
rfiados plásticos,
nas fotolitográficas,
de assoalho, telhas
e manilhas de argila.

Art. 52 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação dos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e reforma Agrária e sua utilização obederá a Legislação Federal, Estadual e Municipal a respeito.

Art. 53 - A rotulagem dos produtos derivados de carnes ou de leite deverá ser aprovada pelo SMIS.

Art 54 - As carcaças, partes de carcaças e partes armazenadas em trânsito ou entregues ao comércio oriundos de estabelecimentos sob controle do SMIS, devem estar identificados por meio de carimbagem.

§ 1º - A carimbagem conterá, obrigatoriamente, a palavra INSPECIONADO, o número de registro do estabelecimento e a palavra SMIS, a qual representará o Serviço Municipal de Inspeção Sanitária;

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão de carimbo direto desde que acondicionados por peças em embalagens individuais e invioláveis onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

CAPÍTULO IX
ORGANIZAÇÃO DO SMIS E DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 55 - O Serviço Municipal de Inspeção Sanitaria disporá de pessoal técnico em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante-mortem", "post mortem" e tecnológica, obedecendo a legislação vigente e este pessoal ficara vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura.

Art. 56 - O SMIS manterá atualizado dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações de animais e outros dados julgados importantes.

Art. 57 - As taxas dos atos de Inspeção Sanitária Municipal, serão fixadas por Lei e seus valores serão expressos em Unidade Fiscal de Referência Municipal-UFRM.

CANOINHAS

...gico-sócio econômico

...ÃO DO MUNICIPIO
...6/Setembro/1911

...LIZAÇÃO Norte SC
...TITUDE: 765 m
...RIA 1483 Km
...: mesotérmico úmido
...PERATURA MÉDIA:
17,1 Cº

...POPULAÇÃO
...928 mil habitantes
Urbana. 33.809
Rural 21.419

...TRITOS: Bela Vista
...Toldo, Marcílio Dias,
...ros, Paula Pereira,
...Felipe Schmidt

RODOVIAS
...nos pavimentados).
...apolis 300 Km
...iba: 180 Km
...lle 186 Km
...60 Km
...União 75 Km
...Barras 12 Km
...Vieira 22 Km

...TABELECIMENTOS
ESCOLARES 122
...os de 2.º Grau. 10
...uros Superiores. 4

...OS DE COMUNICAÇÃO

Jornais 4

...dioemoras de Rádio 2

...os hospitalares 128

...TABELECIMENTOS
...OMERCIAIS 2.060

...TABELECIMENTOS
...NDUSTRIAIS 341

...NCIAS BANCÁRIAS: 8

...ODUÇÃO AGROPEC.
...a feijão fumo, cevada,
...ero, batata inglesa,
...nos de corte e leiteiro.

...ODUÇÃO EXTRATIVA
...ira, erva-mate e argila

...DUTOS DE EXPORT
...ivados de madeira,
erva-mate,
...perfilados plásticos,
...quinas fisiológicas,
...de semente, telhas
...s e manilhas de argila.

Parágrafo Único - Os valores da tabela dos Atos da Inspeção Sanitária Municipal serão fixados por cabeça de animal abatido ou por tonelada de produto elaborado, incluindo se frações deste peso.

Art. 58 - No que couber, o SMIS desenvolverá ações conjuntas com a Vigilância Sanitária Municipal e Estadual utilizando, sempre que necessário, recursos técnicos e laboratoriais disponíveis neste organismo.

Art. 59 - O Poder Executivo Municipal expedirá os regulamentos necessários à execução desta Lei, estando autorizado a celebrar convênios com organismos publicos que contribuam para o perfeito cumprimento desta Lei.

Art. 60 - As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 61 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 62 - Ficam revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Canoinhas
Em, 22 de Dezembro de 1984.

JOSÉ JOÃO KLEMPOUZ
Prefeito Municipal

Registrada e publicada a presente Lei no Departamento Administrativo Municipal em,22/12/1984.

JOÃO CANUTO NETO
Sec. Mun. Administração