Prefeitura Municipal de Arinos

CEP 38680-000 — ESTADO DE MINAS GERAIS

LEI Nº 560/92

DISPÕE SOBRE O MATADOURO DO MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Arinos, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal decreta e êle, em seu nome, promulga a seguinte lei:

CAPÍTULO I

DO MATEDOURO MUNICIPAL

Art. 1º - Matadouros são estabelecimentos dotados de instalações adequadas para abate de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carnes "in natura" ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização.

CAPÍTULO II

DA INSTALAÇÃO.

Art. 2º - Para construção e instalação do Matadouro deverão ser observadas as seguintes condições:

I - Localizar-se dentro do perímetro urbano ou suburbano, depóis de ouvida a autoridade de saúde pública.

II - localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

III - ser instalado, de preferência, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor de área de circulação interna, que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

IV - dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de molde a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho dessas dependências;

V - possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados, construídos de modo a facilitar a colheita e o escoamento de águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização;

VI - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e higienização, numa altura de, pelo menos, dois metros, com ângulos e cantos arredondados;

VII - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montados em estrutura de material adequado, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

VIII- dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

IX - dispor de deósitos adequados para ingredientes, embalagens, materiais ou produtos de limpeza;

X - dispor de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências de trabalho;

XI - dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de lavatórios para higienização das mãos dos operários, e esterilizadores para os aparelhos, instrumentos e utensílios;

XII - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho e às dependências sanitárias;

XIII- dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, sempre separados das dependências reservadas à matança;

XIV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

XV - dispor de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

Art. 3º - Anexo ou próximo ao Matadouro haverá um curral, com área para comportar no mínimo o dobro do número de reses abatidas por dia.

Parágrafo único- Haverá ainda um curral aberto para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentado, ou impermeabilizado, com declive para rede de esgoto, provido de bebedouros e comedouros.

Art. 4º - As pocilgas serão divididas em diversos compartimentos, recebendo cada uma os porcos de um só dono e devendo ter capacidade para conter animais em número suficiente para a matança em dez dias.

CAPÍTULO III
DO FUNCIONAMENTO

Art. 5º - A direção do Matadouro Municipal estará a cargo de um Administrador ou Encarregado do Matadouro que deverá preencher os requisitos para ocupar o cargo, previstos ma legislação local

Art. 6º - São condições para provimento do cargo de Administrador ou Encarregado do Matadouro, sem prejuízo de outras estabelecidas na legislação específica local:

I - idade superior a 21 (vinte e um) anos;

II - conhecimento específico, ou prático, do manejo de animais e das condições de seu abate;

III- conhecimento do mercado consumidor interno e das condições de criação de gado da região;

IV - noções básicas de sanidade animal.

Art. 7º - O Matadouro funcionará das 07:00 às 18:00 ho-

ras e terá suas dependências inspecionadas pelo seu Encarregado.

Art. 8º - A escala de abate deve ser estabelecida pelo Encarregado do Matadouro, tendo em vista as operações do mesmo e as necessidades dos usuários.

Art. 9º - A administração do estabelecimento é obrigada a tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável, desde o momento de seu desembarque.

Parágrafo único- É proibido, no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura.

Art. 10º - Será mantido o registro de entrada de animais, do qual constarão a espécie, data e hora de entrada, estado dos animais, número de cabeças, nome do proprietário e as observações que se fizerem necessárias.

Art. 11º - O Encarregado do Matadouro é responsável pela guarda dos animais confiados ao estabelecimento não se estendendo esta responsabilidade aos casos de morte ou acidentes fortuitos ou de força maior, que não possam ser previstos ou evitados.

§1º - Verificada a morte de qualquer animal recolhido ao Matadouro, será o seu proprietário notificado para retirá-lo dentro do prazo de cinco horas.

§2º - Encerrado o prazo, sem que a notificação tenha sido atendida, o Encarregado do Matadouro mandará fazer a remoção do animal correndo todas as despesas por conta do proprietário.

Art. 12º- Os animais serão alimentados por conta do respectivo proprietário, e, na hipótese de ser utilizado o curral anexo ao Matadouro, pagarão os donos as diárias fixadas pela autoridade competente.

Art. 13º - As reses de corte serão recolhidas ao curral pelo menos 24 (vinte e quatro) horas antes da matança.

Parágrafo único- O recolhimento se fará todos os dias à mesma hora, que será determinada pelo Encarregado do Matadouro.

Art. 14º - Os animais serão inspecionados antes e depois

do abate pelo Encarregado do Matadouro.

Art. 15º - Os animais com suspeitas de moléstias deverão ser isolados, devendo o Encarregado do Matadouro comunicar o fato às autoridades competentes.

Art. 16º - Nenhum animal poderá ser abatido sem o prévio pagamento do preço a que o marchante ou açougueiro estiver sujeito, na forma da legislação tributária do Município.

Art. 17º - As instalações elétricas e hidráulicas do Matadouro devem ser mantidas em perfeito funcionamento.

CAPÍTULO IV
DA INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 18º - É indispensável o exame sanitário dos animais destinados ao abate, sem o que este não será efetuado.

Parágrafo único- O exame será realizado no gado em pé, no curral anexo ao Matadouro, por profissional habilitado, que efetuará, ainda, outro exame após o abate.

Art. 19º - Em caso de exame realizado pelo Encarregado do Matadouro, quando não seja possível ouvir-se profissional habilitado, a simples suspeita de enfermidade determinará a rejeição dos animais.

Art. 20º - É considerado impróprio para o consumo alimentar, e passível de rejeição preliminar ou condenação total todo o animal em que se verificar, no exame a que se refere o art. 18, ou no exame das carnes e vísceras, a existência de qualquer enfermidade.

Art. 21º - O Encarregado do Matadouro poderá impedir, a qualquer título, a entrada de reses que possam desde logo ser reconhecidas como imprestáveis para a matança.

Art. 22º - As reses rejeitadas em pé serão imediatamente retiradas dos currais, pelos seus proprietários, sendo a rejeição anotada em registro próprio.

Parágrafo único- Os donos dos animais rejeitados são obri

gados a retirá-los, no mesmo dia, do recinto do Matadouro, sob pena de multa.

Art. 23º - As condenações e inutilizações totais e parciais serão efetuadas sem qualquer indenização e registradas, com especificação de sua causa, no registro próprio a que se refere o artigo anterior.

Art. 24º - Se qualquer doença epizoótica for verificada nos animais recolhidos nos currais do Matadouro, o Encarregado do estabelecimento providenciará o imediato isolamento dos doentes e suspeitos, em locais apropriados.

CAPÍTULO V
DA HIGIENE

Art.25º - Todas as dependências e equipamentos do Matadouro devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 26º - O Matadouro deve ser mantido livre de moscas, mosquitos, baratas, ratos, e de quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis.

§1º - Não é permitido, para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

§2º - É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto do estabelecimento.

Art. 27º - Os pisos e paredes de currais, mangueiras 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 com água e cal ou outro desinfetante apropriado.

Art. 28º - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 29º - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único- O estabelecimento deverá ter em estoque desinfetantes, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 30º - Nas salas de matança é obrigatória a existência de vários depósitos de água para limpeza de vacas, ganchos e outros utensílios.

Art. 31º - As Câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas, pelo menos, uma vez ao ano.

Art. 32º - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam os trabalhos, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 33º - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 34º - Os operários que trabalham no estabelecimento devem portar carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, sendo anualmente submetidos à exame em repartição de Saúde Pública.

Parágrafo único - Na localidade onde não haja serviço oficial de Saúde Pública, poderão ser aceitos atestados passados por médico particular.

CAPÍTULO VI
DO ABATE

Art. 35º - É proibido o abate de qualquer animal que não tenha permanecido, pelo menos, 24 (vinte e quatro) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

Parágrafo único- O período de repouso pode ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e os ani-

mais procederem de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente. O repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

Art. 36º - Deve ser evitado o abate de:

I - fêmeas em estado adiantado de gestação;

II - animais caquéticos;

III- animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extra-uterina;

IV - animais que padecem de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo;

V - vitelos com menos de 4 (quatro) anos de vida;

VI - ovinos e caprinos com menos de 8 (oito) semanas de vida.

VII- suínos com menos de 5 (cinco) semanas de vida.

Art. 37º - As fêmeas em gestação adiantada ou de parte recente, não portadoras de doenças infecto-contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento, para o curral anexo ao Matadouro.

Parágrafo único- As fêmeas de parto ou aborto recente só podem ser abatidas, no mínimo, 10 (dez) dias depois do parto ou aborto desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o que dispõe esta lei.

Art. 38º - Animais com sintomas de paralisia "post-partum" e de "doença de transporte" são condenados.

Parágrafo único- É permitido reter animais nas condições deste artigo, para tratamento.

Art. 39º - É proibido o abate de animais que apresentem as seguintes zoonoses:

I - artrite infecciosa;
II - babesioses;
III - bruceloses;
IV - carbúnculo hemático;
V - carbúnculo sintomático;
VI - coriza gangrenosa;
VII - encéfalo-mielites infecciosas;
VIII - enterites septicêmicas;
IX - febre aftosa;

X - gangrena gasosa;
XI - linfagite ulcerosa;
XII - metro-peritonite;
XIII - mormo;
XIV - pasteurreloses;
XV - pneumo-interite;
XVI - peste suína;
XVII - tétano;
XVIII- raiva;
XIX - tutelaremia;
XX - tripanosomíase;
XXI - tuberculose;

Parágrafo único- No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente artigo, o sacrifício é também feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.

Art. 40º - São condenados os bovinos atingidos de anasarca.

§ 1º - Quando o anasarca não for generalizado, o animal é abatido em separado.

§ 2º - Bovinos nas condições do parágrafo anterior podem ser separados para tratamento.

Art. 41º - É proibido o abate de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 42º - São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5º C (quarenta e meio graus centígrados).

§ 1º - São também condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41º C (quarenta e um graus centígrados).

§ 2º - São condenados os animais em hopotermia.

Art. 43º - Para animais que apresentem condições que exijam sacrifício imediato, deve ser providenciado o abate de emergência.

Parágrafo único- Devem ser abatidos de emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia,

hipo ou hipotermia, decúbito forçado e sintomas nervosos.

Art. 44º - São considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta lei.

Art.45º - Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados.

Art. 46º- O sacrifício de bovinos deve ser feito por insensibilização (processo da marreta) seguido de imediata sangria.

Art. 47º - Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após insensibilização ou não.

Art. 48º - Os ovinos, caprínos e coelhos serão sacrificados por incisão de grandes vasos do pescoço (jugulação cruenta).

Art. 49º - O abate começará à hora determinada pelo Encarregado do Matadouro e será por grupo de gado pertencente a cada marchante.

Art. 50º - O sangue para o uso alimentar ou fim industrial será recolhido em recipiente apropriado, separadamente, para ser entregue ao proprietário dos animais.

Parágrafo único- Verificada a condenação do animal cujo sangue tiver sido recolhido e misturado ao de outros, será inutilizado todo o conteúdo do respectivo recipiente.

Art. 51º - As carnes consideradas boas para o consumo alimentar serão recolhidas ao depósito de carnes, até o momento do seu transporte para os açougues.

Art. 52º - Depois do abate do gado e da inspeção necessária, as vísceras consideradas boas para fins alimentares serão levadas a lugar próprio e colocadas em vasilhas apropriadas para o transporte aos açougues.

Art. 53º - Para esfolamento e abertura serão os animais

suspensos em ganchos apropriados e proceder-se-á de modo a evitar o contato da carne com a parte cabeluda do couro e com as vísceras.

Art. 54º - Os couros serão imediatamente retirados para cortumes ou salgados e depositados em lugares para tal fim destinados.

Art. 55º - É proibido, sob pena de apreensão e inutilização, a insuflação de ar ou qualquer gás nas carnes dos animais.

Art. 56º - Os animais, as carcaças ou parte delas, as vísceras, os órgãos ou tecidos condenados como impróprios para consumo humano, serão removidos em carros estanques para sua inutilização, na forma do § 1º do art. 56º , ou aproveitamento industrial permitido.

§ 1º - O local, utensílios ou instrumentos que tiverem estado em contato com quaisquer órgãos ou tecidos de animal portador de doença, serão imediatamente desinfetados e esterilizados.

§ 2º - Os servidores que tiverem manuseado carcaças, vísceras ou órgãos desses animais, farão completa desinfecção corporal e do vestuário antes de reiniciarem o trabalho.

CAPÍTULO VII
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 57º - Nenhum gado destinado ao consumo público poderá ser abatido fora do Matadouro, salvo com licença prévia, sob pena de multa.

Art. 58º - As tarifas referentes ao abate e trasporte de carnes do Matadouro serão cobradas de acordo com o Código Tributário do Município e fixadas pelo Prefeito Municipal, mediante decreto.

Art. 59º - Os serviços de transporte de carnes do Matadouro para os açougues será feito em veículos apropriados, fechados e com dispositivos para ventilação ou refrigeração, observando-se, na sua construção interna, todas as prescrições de higiene.

Parágrafo único- Os transportadores de carne deverão manter suas vestes em perfeito estado de asseio e serão obrigados a lavar na periodicidade determinada, os respectivos veículos.

Prefeitura Municipal de Arinos

CEP 38680-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 60º - Aos estabelecimentos comerciais de produtos de origem animal, será fornecido o Certificado de Abate, em que constem os elementos definidos no art. 10º desta lei.

Art. 61º - Será obedecida, no que couber, a legislação federal específica.

Art. 62º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 63º - Revogam-se as disposições em contrário.

Arinos (MG), 28 de Dezembro de 1992

BENEDITO PIRES DURÃES
Prefeito Municipal