PROJETO DE LEI Nº ____ , DE 2019

Estabelece normas para abate de aves destinadas ao consumo e dá outras providências

CÂMARA DE VEREADORES DO MUNICÍPIO DE SANTANA DECRETA:

Artigo 1º - O abate de aves e a venda direta ao consumidor de carne de aves resfriadas ou congeladas regem-se por esta lei e demais normas e regulamentos específicos.

§ 1º - A presente lei estabelece critérios e parâmetros técnico-sanitários para abatedouros avícolas artesanais, com a finalidade de contribuir para a preservação do meio ambiente, a saúde do trabalhador e assegurar a comercialização de alimentos seguros.

§ 2º - Para efeito desta lei, aplicam-se as seguintes definições:

I- abatedouro avícola artesanal: estabelecimento varejista, destinado ao recebimento, guarda e abate de aves e manipulação, conservação, acondicionamento, distribuição e venda direta ao consumidor, de carne de aves resfriadas ou congeladas;
II- carne de aves: carcaças inteiras ou fracionadas, incluindo cabeça, pescoço, pé ou cortes;
III- miúdos de aves: vísceras comestíveis, fígado, moela e coração.

Artigo 2º - As aves destinadas ao abate somente serão aceitas mediante apresentação da Guia de Trânsito de Animais – GTA, emitida nos termos da legislação em vigor, e de notas fiscais que comprovem sua origem.

§ 1º - As guias de trânsito e as notas fiscais devem permanecer arquivadas pelo prazo mínimo de 1 (um) ano.

§ 2º - Deverão ser mantidos à disposição da autoridade sanitária registros de entrada e destinação das aves, contendo informações sobre sua

procedência, número da GTA, data do recebimento, data do abate e número de aves descartadas, devendo constar as razões do descarte.

Artigo 3º- O abate será precedido de um período de repouso e jejum regular das aves.

Parágrafo único - A área de guarda ou espera deve ser isolada da área de abate e deverá ter baixa luminosidade e conforto térmico.

Artigo 4º- O equipamento e os utensílios empregados no processo de abate devem ser de material sanitário e ter cantos arredondados para se adequarem às operações de sangria, depenagem, evisceração e preparo das carcaças, devendo ser mantidos limpos e desinfetados, de acordo com as normas sanitárias em vigor.

Artigo 5º - As instalações devem garantir um fluxo linear e independente das operações realizadas no abatedouro, para que não haja interação entre o procedimento de guarda das aves, sangria e depenagem com os da evisceração e preparo final para o consumo.

I- o piso, inclusive dos vestiários e sanitários, deve ser revestido de material liso, impermeável, antiderrapante e resistente a lavagens constantes e à acidez dos alimentos;
II- as paredes, forros, tetos, portas e janelas, inclusive dos vestiários e sanitários, devem ser revestidos de material impermeável e de fácil limpeza;
III- as portas devem ser dotadas de proteção na parte inferior e mola e as janelas aberturas e vãos devem estar protegidos por tela milimétrica;
IV- os banheiros devem ser providos com cestos de lixo com tampa com pedaleira e sabonete líquido e toalha descartável;
V- a ventilação do abatedouro deve assegurar o conforto térmico do ambiente, evitando-se a incidência de fungos, gases, fumaça, gordura ou condensação de vapores;
VI- a iluminação deve ser uniforme e eficiente e as luminárias devem ser protegidas contra explosão ou queda acidental.

Artigo 6º- O setor de sangria deverá dispor, obrigatoriamente, de lavatórios equipados com sabonete líquido e toalha descartável.

I- a sangria deve ser feita através de cones de aço inox ou outro produto aprovado pela autoridade sanitária e o sangue deve ser recolhido em calha do mesmo material;
II- a sangria será processada por um período não inferior a três minutos, durante o qual não será realizada qualquer outra operação;
III- o tanque de escaldagem deverá ser revestido de aço inox liso, devendo a água ser renovada continuamente;
IV- após a escaldagem e depenagem, as carcaças devem ser integralmente lavadas com água sob pressão, através de duchas localizadas no início da calha de evisceração;
V- as operações de sangria, escaldagem e depenagem serão realizadas em área totalmente separada das demais.

Artigo 7º- A evisceração será, obrigatoriamente, realizada em mesa de aço inox, na qual será instalada uma calha de material de fácil higienização para captar e conduzir diretamente para o coletor de subprodutos as vísceras não comestíveis.

Parágrafo único - As carcaças e os miúdos das aves, até sua comercialização, devem ser mantidos em embalagem adequada, sob refrigeração de 4º C ou congelados em área limpa.

Artigo 8º- É obrigatório o uso de água potável proveniente da rede de abastecimento público ou de fonte alternativa, em volume e pressão adequados ao abate de aves.

I- para a utilização de fonte alternativa deverão ser observadas as normas em vigor, comprovando-se, mensalmente, através de laudo técnico e a cada abastecimento, as condições adequadas do produto;
II- os estabelecimentos deverão ser providos de água corrente fria e quente;
III- os reservatórios de água serão desinfetados a cada seis meses, por meio da utilização de procedimentos reconhecidos pela vigilância sanitária.

Artigo 9º- Os efluentes de água residuais devem ser eliminados através da rede pública de esgoto ou fossa séptica.

I- A rede de esgoto será mantida em boas condições de uso e deverá ter instalação para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes;

II- Os ralos devem ser sifonados e vedados para evitar a entrada de pragas;
III- A caixa de gordura será vedada e instalada na área externa do abatedouro.

Artigo 10 - O lixo será embalado em saco plástico resistente e mantido na área externa do estabelecimento, em recipiente fechado e protegido.

I- o lixo será recolhido pela limpeza pública ou empresa especializada diariamente e quando isso não for possível deverá ser mantido sob refrigeração;
II- as carcaças inutilizadas serão acondicionadas em recipientes fechados, identificadas como condenadas no invólucro, retiradas da área de abate e manipulação e mantidas sob refrigeração até o descarte final;
III- as vísceras, penas e demais partes das aves, que se destinarem à comercialização, deverão ser acondicionadas em recipientes rígidos fechados, que serão guardados em local protegido e recolhidos no mesmo dia de sua produção ou, se for o caso, mantidos sob refrigeração.

Artigo 11 – O programa de controle de pragas deve estabelecer todas as medidas necessárias à redução do uso de desinfetantes domissanitários.

I- o serviço de controle integrado de vetores e pragas urbanas deve ser executado por empresa licenciada pela vigilância sanitária.
II- no programa a que se refere o “caput” deste artigo, serão utilizados, obrigatoriamente, apenas produtos desinfetantes registrados no Ministério da Saúde.

Artigo 12 - Todos os que trabalharem diretamente na produção ou em outras atividades executadas dentro da área em que está localizado o abatedouro deverão, anualmente, submeter-se a exame médico e laboratorial de coprocultura e coproparasitológico.

Parágrafo único – Os funcionários responsáveis pela manipulação das aves deverão ser continuamente treinados e capacitados por meio da participação em cursos e eventos específicos da área.

Artigo 13 - Nas dependências internas do estabelecimento os empregados deverão vestir uniforme de cor clara, composto de sapato fechado ou bota, calça, avental fechado e proteção para os cabelos.

I- o uniforme deve ser bem conservado, limpo e trocado diariamente, e o avental plástico não deve ser usado próximo ao calor;
II- é vedado o uso de sacos plásticos para proteção do uniforme, bem como sua limpeza na área de produção;
III- é vedado manter no bolso externo do uniforme caneta, lápis, batom, escovinha, cigarro, isqueiro, relógio ou qualquer tipo de adorno;
IV- nas áreas de produção devem ser afixados cartazes orientando o procedimento de lavagem das mãos;
V- os empregados devem se utilizar de EPI (Equipamento de Proteção Individual) – bota, luva metálica e óculos;
VI- é proibido o ingresso de pessoas estranhas às atividades em áreas onde haja risco de contaminação de alimentos.

Artigo 14 - A área externa deve estar livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores, devendo ter acesso direto e independente, não comum a outros usos.

Parágrafo único - A área destinada ao deposito de matéria prima e embalagem deverá ser específica ou demarcada.

Artigo 15 – O rótulo e a embalagem dos produtos de que trata a presente lei devem atender às especificações previstas em legislação específica e estar de acordo com dispositivos definidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Artigo 16 - No abatedouro avícola artesanal somente será permitida a venda direta ao consumidor final, ficando vedado o comércio entre terceiros, em quaisquer das etapas do processo.

§ 1º - O proprietário ou a pessoa por ele designada será responsável pelo cumprimento do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados, específico para o estabelecimento.

§ 2º - Os abatedouros a que se refere o “caput” deste artigo, antes de iniciarem suas atividades, ficam obrigados a se cadastrarem no Cadastro

Municipal de Vigilância Sanitária – CMVS, em observância às normas em vigor.

Artigo 17 – Os estabelecimentos de que trata esta lei terão prazo de doze meses para adequarem suas instalações e procedimentos ao aqui disposto, excetuando-se os de pequeno porte, para os quais o prazo será de vinte e quatro meses.

Artigo 18 – Sem prejuízo das demais penalidades legais, o descumprimento desta lei sujeitará o infrator às seguintes sanções:

I- multa;
II- perda de benefícios e incentivos fiscais concedidos pelo Município de Santana;
III- perda ou suspensão de participação em linhas de financiamento de estabelecimentos oficiais de crédito disponíveis em qualquer instância do Município de Santana.

Artigo 19 – Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

GENIVAL OLIVERA – PTC

JUSTIFICATIVA

O presente projeto de lei pretende estabelecer normas para o abate de aves destinadas ao consumo. Trata-se de iniciativa que visa a preencher lacuna existente na legislação municipal sobre o tema. Com a adoção das medidas aqui propostas, passaremos a ter no Município de Santana, a exemplo do que já existe em outras unidades da federação, procedimentos rigorosos para o abate de aves em abatedouros avícolas artesanais, de modo a garantir a comercialização de alimentos seguros à população, com regras que favoreçam a preservação do meio ambiente e a saúde do trabalhador.

Santana, 16 de abril de 2019

GENIVAL OLIVERA – PTC