

Lei nº 129/70fls. 1

Súmula: dispõe sobre a localização, instalação e funcionamento dos matadouros e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Ivaiporã, Estado do Paraná, aprovou e eu Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

da localização, instalação e funcionamento dos matadouros

Art. 1º - Os matadouros, nas cidade ou nos distritos do Município, serão localizados nos sítios a esse fim destinados pelo respectivo plano de urbanismo.

Art. 2º - para construção e instalação de matadouros deverão ser observadas as seguintes condições:

I - dimensões de edifícios, compartimentos e dependências, compatíveis com a matança de animais correspondente ao abate, pelo menos, do necessário para o abastecimento diário da população existente na localidade a que deva servir;

II - o edifício compreenderá principalmente dos seguintes departamentos, com as respectivas instalações: sala de matança; sangria e esquiteamento; depósito de carne-verde; ventiliário; instalações sanitárias; e escritório-laboratório;

III - piso impermeabilizado, em todo o edifício, com inclinação suficiente para escoamento - fácil e rápido de águas e líquidos residuais;

IV - revestimento das paredes de todo o edifício com azulejo ou outro material impermeável, até a altura de dois metros e cinquenta centímetros, excetuando-se o escritório, em que é facultativo o revestimento. Nos ângulos internos das paredes o revestimento será com superfícies curvas;

V - instalação de um reservatório de água com capacidade suficiente para todos os serviços de lavagem e limpeza, bem como caracter de canalização ampla para coleta e escoamento das águas residuais;

VI - equipamento de aparelhos, utensílios e instrumentos de trabalho, de material inalterável, quando submetido ao processo de esterilização;

VII - esterilizadores para os aparelhos, instrumen
continua



tos e utensílios;

VIII - carros estanques para transporte de animais, carcaças e vísceras condenadas;

IX - currais, pocilgas e todas as dependências;.

Art. 3º - Os Matadouros destinados para fins industriais anêxos a fábricas de produtos alimentícios, terão instalações proporcionais à natureza e amplitude das respectivas indústrias e serão construídas de acordo com projetos aprovados pela prefeitura, observadas as disposições regulamentares e exigências do departamento de saúde pública do Estado.

Art. 4º - Anexo ou próximo ao Matadouro haverá um pasto fechado, com área suficiente para comportar, no mínimo, o dobro do número de reses abatidas por dia. Junto haverá um curral destinado ao gado bovino e caprino, com área adequada ao movimento do Matadouro.

Art. 5º - As reses do curral serão recolhidas ao pasto ou curral pelo menos 24 horas antes da matança. Esse recolhimento se fará todos os dias à mesma hora, que será determinada pelo zelador do Matadouro.

Art. 6º - As pocilgas serão divididas em diversos compartimentos, reservando cada uma os porcos de um só dono e devendo elas ter capacidade para conter animais em número suficiente para a matança em dez dias.

parágrafo único - As pocilgas serão dotadas de rede de abastecimento de água, do modo a facilitar a sua limpeza.

Art. 7º - Será mantido o registro de entradas de animais, do qual constatarão a espécie de gado, a data e hora de entrada, estado dos animais, número de cabeças, nome do proprietário e as observações, que forem julgadas necessárias.

Art. 8º - Os animais serão alimentados por conta dos respectivos donos. Na hipótese de ser utilizado o pasto anexo ao Matadouro, pagarão os donos as taxas ou diárias previstas nas leis tributárias ou no regulamento do serviço.

Art. 9º - O zelador do Matadouro é responsável pela guarda dos animais confiados ao estabelecimento, não se estendendo esta responsabilidade aos casos de morte ou acidente fortuitos ou de força maior, que não possam ser

continua



previstos ou evitados.

parágrafo único - verificada a sorte de qualquer animal recolhido ao matadouro, será o seu proprietário notificado para retirá-lo dentro do prazo de três horas. Findo o prazo, sem que a notificação haja sido atendida, o zelador mandará fazer a remoção do animal, - correndo todas as despesas por conta do proprietário, que será ainda possível de multa.

Art. 10 - Nenhum dingo nenhum animal poderá ser abatido - com o prévio pagamento do imposto ou taxa, a que o marchante ou açougueiro estiver sujeito, na forma da legislação tributária do Município.

CAPÍTULO II

da matança e inspeção sanitária

Art. 11e - 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, e na falta deste, pelo próprio zelador do estabelecimento.

Art. 12e - em caso de exame realizado pelo zelador, e quando não seja possível ouvir-se um profissional habilitado, a simples suspeita de enfermidade determinará a rejeição dos animais.

Art. 13e - As reses rejeitadas em pé serão retiradas dos currais pelos seus proprietários, sendo a rejeição anotada no registro próprio.

parágrafo único - O zelador poderá impedir a entrada de rezes, que possam desde logo, ser reconhecidas como impretáveis para matança.

Art. 14e - É expressamente proibida a matança, para o consumo alimentar de animais, que sejam das espécies bovinas, suína, evina ou caprina, nas seguintes condições:

- a)- vitelos com menos de quatro anos de vida;
 - b)- suínos com menos de cinco semanas de vida;
 - c)- ovinos e caprinos com menos de oito semanas de vida;
 - d)- animais, que não hajam repousado, pelo menos 24 horas, no pasto ou curral anexo ao estabelecimento.
- continua



cimento;

- e)- animais caquéticos ou extremamente magros;
- f)- animais fugitados;
- g)- vacas em estado de gestação;
- h)- vacas com sinais de parto recente.

parágrafo único - Os donos de animais rejeitados são obrigados a retirá-los, no mesmo dia, do recinto do Matadouro, sob pena de multa.

Art. 15º - É considerado impróprio para o consumo alimentar, e possível de rejeição preliminar ou condenação total, todo animal, em que se verificar, quer no exame a que se refere o art. 11, quer no exame de carnes e vísceras, a existência de qualquer enfermidade.

Art. 16º - A matança começará à hora determinada pelo zelador do Matadouro e será feita por grupo de gado pertencente a cada ranchante.

Art. 17º - Qualquer que seja o processo de matança adotado, sua aprovação do prefeito, é indispensável a sangria imediata e o esgotamento do sangue das reses abatidas.

Art. 18º - Para esfolamento e abertura serão os animais suspostos em grupos apropriados e proceder-se-á de modo a evitar o contato da carne com a parte cabeluda do couro e com as vísceras,

Art. 19º - O exame do animal abatido será feito na ocasião da abertura das carcaças e da sua evisceração, por profissional habilitado ou pelo zelador do Matadouro, observada a norma do art. 12; serão examinadas cuidadosamente os gânglios, vísceras e outros órgãos, e condenados e apreendidos o animal, a carcaça ou parte da carcaça, as vísceras ou órgãos julgados impróprios para o consumo alimentar.

Art. 20º - Os animais, as carcaças ou parte delas, as vísceras, os órgãos ou tecidos, condenados como impróprios para o consumo alimentar, serão removidos em carros estanques para sua inutilização, na forma do art. 21, ou aproveitamento industrial permitido.

parágrafo único - A inutilização será feita em fornos crematórios ou em recipientes digestores, ou por outro processo aprovado pela prefeitura e a saúde pública.

parágrafo único - A inutilização será feita em forno
continua



Art. 21º - Os animais abatidos, ou que hajam morrido - nos pastos e currais anexos aos matadouros, - portadores de carbúnculo bacteriano, raiva ou qualquer outras doenças contagiosas, serão cromados com a pele, chifres e cas-
cos.

§ 1º - O local, os utensílios ou instrumentos de - trabalho, que tiverem estado em contato com qualquer carcaça, órgão ou tecido de animal portador de carbúnculo bacteriano, raiva ou qualquer outras moléstias contagiosas serão imediatamente desinfetados e esterilizados.

§ 2º - Os empregados, que tiverem manuseado carcaça, vísceras ou órgãos desses animais, farão - completa desinfecção das mãos e do vestiário, antes de reiniciarem o trabalho.

Art. 22º - O sangue, para uso alimentar ou fim industrial, será recolhido em recipientes apropriados, separadamente, para ser entregue ao proprietário dos animais.

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

Art. 23º - As carnes consideradas boas, para o consumo alimentar serão recolhidas ao depósito de - carne-verde, até o momento de seu transporte para o açougue.

Art. 24º - Depois da matança do gado e da inspeção necessária, serão as vísceras consideradas boas, para fins alimentares, lavadas em lugar próprio e colocadas - em vasilhas apropriadas para o transporte aos açougues.

Art. 25º - Os couros serão imediatamente retirados para os curtumes próximos, ou salgados e depositados em lugar para tal fim destinado.

Art. 26º - É proibido, sob pena de apreensão e inutilização, a insuflação de ar ou qualquer gás - nas carnes dos animais.

Art. 27º - As condenações e inutilizações totais ou parciais serão registradas, com especificação e de sua causa, em livro próprio, a que se refere o art. 13.

Art. 28º - Se qualquer doença epizootica for verificada nos animais recolhidos nos pastos ou currais do Matadouro, o zelador, providenciará o imediato isolamento dos doentes e suspeitos, em locais apropriados.

continua



Art. 29º - Os animais encontrados mortos nos currais -
poderão ser autorizações, a fim de ser a -
"causa-mortis", concedendo-se sua utiliza-
ção, para fins industriais, desde que não incidam no artigo
21.

CAPÍTULO III

Disposições Gerais

Art. 30º - Nenhum gado destinado ao consumo público po-
derá ser abatido fora do Matadouro, sob pe-
na de multa.

§ 1º - Nos distritos e povoados, onde não houver -
Matadouro, o gado bovino e suíno destinado
ao consumo público, depois de examinado pelo respectivo fis-
cal ou profissional por ele indicado, será abatido em lugar
previamente determinado, aplicando-se no que couber as dispo-
sições desta lei.

§ 2º - Será, no entanto, permitida a matança de ga-
do bovino, para o consumo normal da popula-
ção, em charqueadas acaso existentes, já fiscalizadas pelo -
Ministério da Agricultura, até que se construa o Matadouro -
Municipal.

§ 3º - Não charqueadas a que se refere o parágrafo
anterior, a Prefeitura digo Prefeitura exer-
cerá por técnicos ou funcionários para isso designados, a -
fiscalização prescrita para matança e distribuição.

Art. 31º - Além da fiscalização prevista, exigir-se-á
nas charqueadas o cumprimento das condições
e medidas sanitárias constantes desta lei.

Art. 32º - As taxas referentes à matança e transporte
de carnes-verdes do Matadouro aos açougues
serão cobradas de acordo com a legislação tributária do Muni-
cípio.

Parágrafo único - Nas charqueadas, observado o dispo-
sto nos artigos anteriores, exigir-se-
ão as taxas e tributos em vigor.

Art. 33º - O serviço de transporte de carnes do Matadou-
ro, para os açougues será feito em veículos
apropriados, fechados e com dispositivos para ventilação, ob-
servando-se, na sua construção interna, todas as prescrições
de higiene.

§ 1º - Os transportadores de carnes deverão manter
as suas vestes em perfeito estado de asseio
continua



e serão obrigadas a lavar, diariamente, os respectivos veículos.

§ 2º - As carnes de porco, cerneiro e cabrito poderão também ser conduzidas, para os açougues a tabuleiros ou cestos com cobertura de tela de arame.

Art. 34º - É expressamente proibido na cidade e nos distritos manter-se os pátios particulares, gado de qualquer espécie destinado ao corte.

CAPÍTULO IV

Dos Açougues e do Abastecimento de carne-verde

Art. 35º - A venda a varejo, no perímetro da cidade e distritos, de carne-verde, toucinho e vísceras só poderá ser feita em recintos apropriados, que preencham as seguintes condições:

- I - terão área mínima de dezesseis metros quadrados;
- II - poderão ter ligação interna somente com os compartimentos destinados ao próprio açougue, como vestiário e instalação sanitária. A ligação com a instalação sanitária não será direta, fazendo-se através do vestiário ou de um corredor;
- III - as portas serão de grade de ferro, providas de tela metálica;
- IV - haverá em todas as paredes externas vãos de ventilação, com altura mínima de um metro e a maior largura possível. Serão colocados à altura mínima de um metro e a maior largura possível. Serão colocados à altura mínima de dois metros e vinte centímetros do piso e dotados de caixilhos de ferro basculantes, cujas bandeiras ocuparão o vão total;
- V - as paredes serão revestidas, até à altura de dois metros, de azulejos brancos ou de outro material liso, resistente, impermeável, de cor clara e de fácil limpeza. As juntas serão tomadas com material impermeável. As paredes dessa altura, o teto, as portas e caixilhos serão pintados a óleo, e cores claras;
- VI - o piso será construído de laje de concreto armado;
- VII - o piso será revestido de ladrilhos hidráulicos, de cores claras, com inclinação suficiente para continua



ra o escoamento das águas de lavagem. No piso serão instalados ralos cifanados para captação dessas águas;

VIII - os ângulos de interseção das paredes, entre si, com o piso e com o teto, serão substituídos por superfícies curvas de concordância;

IX - terão instalações de água corrente abundante;

X - o balcão será de números ou de pedra plástica, sendo a base de alvenaria de tijolos revestida do mesmo material impermeável, com que o forem as paredes;

XI - serão, sempre que necessária, dotados de câmara frigoríficas, de capacidade conveniente;

XII - disporão de armação de ferro ou aço polido, fixas nas paredes ou ao teto, e a que serão suspensos, por meio de ganchos, do mesmo material, os quartos de reses para talho;

XIII - os compartimentos destinados a corredor ou salas, vestiários e instalações sanitárias terão seu piso, paredes e tetos, com o mesmo acabamento da sala principal. Haverá, pelo menos, uma privada e um lavatório de louça ou ferro esmaltado;

XIV - quando o açougue não dispuser de câmara frigorífica ou esta não for de capacidade suficiente, será adotado o sistema de chassi telado para proteção contra moscas.

Art. 36º - Os açougueiros deverão observar as seguintes disposições:

I - São obrigados a manter o estabelecimento em completo estado de asseio e higiene, não lhes sendo permitido ter no mesmo qualquer ramo de negócio diverso de sua especialidade, bem como guardar na sala de talho objetos, que lhe sejam estranhas;

II - a carne não vendida até 24 horas após sua entrada no açougue será, incontinenti, salgada e só neste estado poderá ser dada ao consumo da população, - salvo a hipótese de ser conservada em câmaras frigoríficas;

III - na carne com osso, o peso deste não poderá exceder de duzentas gramas por quilograma;

IV - toda carne vendida e entregue a domicílio somente poderá ser transportada em carros apropriados



priados, ou em tabuleiros ou cestos cobertos de tela de arame;
v - não admitir, ou manter no serviço, empregados, que não sejam portadores de carteira sanitária, ou atestado médico, de que não sofrem de moléstias contagiosas.

Art. 37º - As carnes e toucinhos importados de outro Município só poderão ser vendidos à população local mediante exibição dos documentos, que provem terem sido pagos, no Município de procedência, os impostos e taxas devidos.

Art. 38º - É expressamente proibido o transporte para açougues, de couros, chifres e resíduos, considerados prejudiciais ao asseio e higiene do estabelecimento.

Art. 39º - Os proprietários dos açougues deverão cuidar, em que nos respectivos estabelecimentos, não seja permitida a entrada de pessoas portadores de moléstias contagiosas ou repugnantes, com fundamento nas disposições regulamentares da Saúde pública.

Art. 40º - Os cortadores e vendedores, sejam proprietários ou empregados, serão obrigados a usar sempre aventais e gorros brancos, mudados diariamente.

Art. 41º - Nenhuma licença, para abertura de açougues - se concederá, senão depois de satisfeitas as exigências, a que se refere o art. 35º.

Art. 42º - Os açougues existentes na cidade e distritos à data da promulgação desta lei e que não satisfaçam as normas prescritas no art. 35º, deverão adaptar-se às mesmas, no prazo de um ano.

parágrafo único - A prefeitura examinará, em cada caso concreto, as remodelações realizadas, para efeito de sua aprovação.

CAPÍTULO V

Das infrações e das penas

Art. 43º - Incorrerá nas seguintes multas, elevadas ao dobro nas reincidências, aquele que:

I - De 100% do salário mínimo regional:

a) abater gado de qualquer espécie fora do matadouro, na cidade, ou fora dos lugares apropriados, nos distritos;

b) vender carne-verde ou toucinho fresco fora dos açougues, salvo o caso de distribuição a continua



domicílio, previsto no art. 362, item IV;

c) abater gado de qualquer espécie fora dos Matadouros, digo, abater gado de qualquer espécie, em sintoma de moléstia, ou sem o prévio pagamento das taxas devidas;

d) abater gado de qualquer espécie fora dos Matadouros ou dos lugares designados, com o fim de entregá-lo ao consumo público.

II - de 50% (cincoenta por cento) do salário mínimo regional:

a) abater gado de qualquer espécie antes do descanso necessário e vacas, ovelhas e cabras e em estado de gestação;

b) vender ou depositar qualquer outro artigo no recinto destinado ao retalho e venda de carnes;

c) transportar para os açougues, couros, chifres e demais restos do gado abatido para o consumo;

d) deixar permanecer nos currais dos Matadouros, por mais de três horas, animais mortos de sua propriedade, ou deixar de retirar no mesmo dia os que forem rejeitados em exame procedido pela autoridade competente;

III - de 30% (trinta por cento) do salário mínimo regional:

a) transportar carne-verdes em tigo, carnes-verdes em veículos não apropriados, salvo motivo de força maior e com consentimento prévio da autoridade competente;

b) atirar ossos e restos de carne nas vias públicas;

c) for encontrado servindo nos açougues sem o uso de aventais e gorros.

Art. 442 - por infração de qualquer dispositivo desta lei, para que não esteja prevista para especial, serão impostas multa de 20% a 200% (vinte por cento a duzentos por cento) do salário mínimo regional, elevadas ao dobro nas reincidências, respeitando o máximo legal.

Art. 452 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IVAIPORÃ

ESTADO DO PARANÁ

GABINETE DO PREFEITO

Lei nº 129/70

fls. 11

PAÇO MUNICIPAL XIX DE NOVEMBRO, VIII DA INSTALAÇÃO, aos vinte e nove dias do mês de setembro do ano de mil novecentos e setenta.

Dr. Manoel Fernandes Silva
-prefeito Municipal-

Otaviano Proença Neto
Chefe da Fazenda

