ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

DISPÕE SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E HIGIÊNICO-SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE CASTANHEIRA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Castanheira/MT, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte lei:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º – A Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Castanheira, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal.

Art. 2° A atuação desse setor é de exclusiva responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. À Secretaria Municipal de Saúde compete através do Departamento de Vigilância Sanitária, a fiscalização nos estabelecimentos atacadistas e varejistas.

Art. 3° – A direção e execução das atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM será privativa de médico veterinário, conforme determina a Lei Federal n° 5.517, de 23.10.68, regulamentada pelo Decreto Lei n° 64.704 de 17.06.69.

Art. 4º – Cabe à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através do Diretor do SIM – Serviço de Inspeção Municipal, dar cumprimento às normas estabelecidas na presente Lei e impor as penalidades nela previstas.

§ 1º – A inspeção e a fiscalização de que trata esta Lei serão realizadas entre outros:

I – nos estabelecimentos industriais especializados, que se situem em áreas urbanas ou rurais e nas propriedades rurais com instalação adequada para o abate de animais e seu preparo ou industrialização sob qualquer forma, para o consumo;

II – nos entrepostos de recebimento, de distribuição de pescados e nas fábricas que o industrializar;

III – nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados e nas propriedades rurais com instalação adequada para a manipulação, industrialização e o preparo do leite e seus derivados, sob qualquer forma, para o consumo;

IV – nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V – nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulam, armazenam ou acondicionam produtos de origem animal.

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

Parágrafo único. Os estabelecimentos acima descritos ficam obrigados a manter médico veterinário como responsável técnico, devidamente registrado no CRMV/MT, que será co?responsável com a direção do estabelecimento pela qualidade dos produtos elaborados.

§ 2º – Além deste regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger a seguintes áreas:

I – Classificação de estabelecimentos;

II – As condições e exigências para registro;

III – A higiene dos estabelecimentos;

IV – A inspeção "Ante e Post-Mortem" dos animais destinados ao abate;

V – A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem durante as diferentes fases de industrialização;

VI – Padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VII – O registro de rótulos;

VIII – As análises de laboratórios;

IX – O trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;

X – 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;

XI – Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da Inspeção Industrial e Sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5° – Serão Objetos de inspeção e fiscalização prevista nesta lei:

I – Os animais destinados ao abate, seus produtos, seus subprodutos e matérias-primas;

II – Os pescados e seus derivados;

III – O leite e seus derivados;

IV – Os ovos e seus derivados;

V – O mel de abelha, a cera e seus derivados.

Art. 6º – Os estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal somente poderão funcionar no Município após prévio ao SIM, conforme regulamento e demais atos que venham a ser abaixado pelo poder Executivo Municipal.

Parágrafo único – Inspeção Industrial e Sanitária realizada pelo "SIM" deverá ser instalada de forma permanente.

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

Art. 7º – Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela Legislação em vigor, bem como, ao Código do Consumidor.

Art. 8º – Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

1 – observar e fazer observar todas as exigências contidas na presente lei;

2 – fornecer pessoal necessário e habilitado bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

3 – fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subseqüente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação de produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de inspeção sanitária, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora;

4 – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalho nos estabelecimentos sob inspeção municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

5 – avisar, com antecedência, da chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

6 – quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano, deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do "SIM" (Serviço de Inspeção Municipal);

7 – sempre que haja dificuldade, a juízo do "SIM", para que o servidor encontre moradia adequada, os proprietários de estabelecimentos sob regime de inspeção permanente, ficam obrigados a fornecer residência, cobrando aluguel de acordo com a lei;

8 – fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Inspetor Municipal, junto ao estabelecimento;

9 – fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do "SIM";

10 – fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção municipal, para seu uso exclusivo;

11 – fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

12 – manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

13 – manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas, especificando a procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

14 – manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

15 – recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente.

CAPÍTULO II
DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 9º – Os estabelecimentos de produtos de origem animal, devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal e obrigam-se a obter registro junto ao "SIM" – SMS.

§ 1º – Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e o seu preparo ou industrialização sob qualquer forma para consumo.

§ 2º – As usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

Art. 10º – Ficam também sujeitos ao relacionamento com o "SIM":

I – os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservam, distribuam ou acondicionam produtos de origem animal, como: pescado, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal;

II – as casas comerciais e restaurantes que a qualquer título comercializem produtos de origem animal.

Art. 11º – Os estabelecimentos a que se referem os artigos 8º e 9º receberão número de registro.

§ 1º – Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo "SIM".

§ 2º – O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§ 3º – Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo título de registro, no qual constará o nome da firma, localização de estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 12º – O processo de obtenção do registro, junto ao "SIM" deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

I – Alvará;

II – plantas de situação e localização;

III – plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

IV – plantas de cortes e fachadas;

V – plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre a rede de esgoto e abastecimento de água;

VI – cronograma de execução;

VII – projeto prevendo o tratamento de afluentes;

VIII – Documentação de Licenciamento junto ao Órgão Estadual – SEMA (LP, LI, LO).

Parágrafo único – O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal deve ser procedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 13º – Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 14º – Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao "SIM", a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único – Depois de deferidos, compete ao "SIM" instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 15º – Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, até a data da conclusão das demais obras e instalações, de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I – nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II – as exigências mínimas para início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo "SIM" – SMS.

Art. 16º – O registro definitivo de inspeção industrial e sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

CAPÍTULO III
DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA

Art. 17º – O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Castanheira, estará sujeitos às seguintes condições:

§ 1º – O abate, a industrialização de carnes e de leite só poderá ser realizada no município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º – Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

§ 3º – Os animais deverão ser obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "Ante e Post mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4º – Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio em carcaças com tempo superior a 30 minutos no post-mortem

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

observando-se as demais exigências regulamentares, e a devida licença para trânsito da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente. E no Departamento de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO IV
DA IMPLANTAÇÃO

Art. 18º – Para implantar-se, o estabelecimento deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza, bem como:

I – ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentam interiorizadas;

II – dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias;

III – dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro;

IV – dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

V – possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e 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 impermeável resistente à umidade e a vapores, construído 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, pássaros e assegurar uma adequada higienização;

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

IX – dispor de mesas com tampas 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 impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, 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 dependências com dispositivos que evite o refluxo de odores e

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos 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 às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XIII – dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente de triagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 (setenta e cinco) centímetros do piso, no caso de esfola aérea;

XIV – a juízo do "SIM", será aceita a esfola em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

Art. 19º – Deverá ainda, para seu funcionamento:

I– 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 "SIM";

II – prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrintestinal e das demais vísceras comestíveis;

III – 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 roedores;

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

V – dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração de estabelecimento inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada.

CAPÍTULO V
DOS PROCEDIMENTOS PARA ABATE

Art. 20º – Permitir o sacrifício dos animais somente após prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfola só pode ser iniciada após término da operação de sangria.

Art. 21º – Em suínos, depilar e raspar, logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo único – No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 22º – eviscerar, sob as vistas de um funcionário do "SIM" em local que permite o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 23º – Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 24º – Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

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

Art. 25º – Nos estabelecimentos subordinados a inspeção municipal é permitida a matança de bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

§ 1º – A matança de eqüídeos é realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagem satisfatórias a juízo do "SIM".

§ 2º – A matança de aves silvestres, consideradas "caça", só poderá ser feita, quando elas procederem de criadouros.

Art. 26º – É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio reconhecimento das condições de saúde do lote.

§ 1º – Por ocasião da chegada de animais, a inspeção municipal deve verificar os documentos de procedência e julgar das condições de saúde do lote.

§ 2º – Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se as medidas próprias de política sanitária animal, que cada caso exigir.

§ 3º – Todas as vezes que, pelo adiantado da hora ou ausência de funcionário responsável por tal serviço, houver animais para ingressar nos estabelecimentos, este ingresso só é permitido em um depósito à parte, exclusivamente destinado a essa finalidade, designado "depósito de chegada". Os animais aí introduzidos só podem ser retirados depois de inspecionados.

Art. 27º – Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, à inspeção municipal cabe proceder como segue:

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

1 – observar por 48 (quarenta e oito) horas; se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;

2 – ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro-anticarbunculoso, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a inspeção municipal julgar conveniente, sendo que no mínimo deve decorrer 21 (vinte e um) dias, depois da última morte ou da aplicação do soro para sacrifício de qualquer animal do lote;

3 – determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esse animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda de 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especificamente aprovado pelo "SIM".

Art. 28º – A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas mais 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. 29º – Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 24, 25 e 26, às limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 30º – A critério do "SIM", permitir-se-á retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

§ 1º – Caberá ao "SIM", adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 31º – Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, ates, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 31º – Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário, durante a manipulação e a saída dos sanitários.

Art. 32º – Marcar o equipamento, carrinho, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão, entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados".

Art. 33º – Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 34º – Os matadouros e indústrias controladas pelo "SIM" devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos,

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros 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, mediante expressa autorização do "SIM".

Art. 35º – Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição e uso de uniforme de cor branca, mantidos convenientemente limpos; será exigido inclusive protetor de cabelo (gorro ou capacete), botas e máscaras do tipo cirúrgica.

Art. 36º – Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também, nestes casos, uniformes diferenciados.

Art. 37º – Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 38º – Far-se-á todas as vezes que o "SIM" julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 39º – Lavar e desinfetar, tantas vezes quantas necessárias, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, bem como de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo "SIM".

Art. 40º – Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduo, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 41º – Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 42º – É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 43º – Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente.

> § 1º – A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro.
>
> § 2º – Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade da saúde pública.

Art. 44º – A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 45º – Inspecionar, previamente, os recipientes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 46º– Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 47º – Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 48º – Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 49º – Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como, pelo encarregado do "SIM".

CAPÍTULO VIII
DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 50º – O "SIM" deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único – Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (médico veterinário) e nível médio (auxiliar de inspeção) sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e órgão estaduais.

Art. 51º – Deve dispor de meios para registro ou compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

CAPÍTULO IX
DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 52º – As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio de Castanheira deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual, devidamente identificado por rótulos, carimbagem, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 53º – Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do "SIM".

Art. 54º – Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.

Art. 55º – Qualquer produto derivado de carnes ou de leite deverá ter sua formulação e rotulagem aprovada previamente pelo "SIM".

§ 1º – Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "inspecionado", o número de registro do estabelecimento, a palavra "SIM" e o Município.

§ 2º – As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que, acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

Art. 56º – Os modelos dos carimbos estão definidos no anexo I e no anexo II.

CAPÍTULO X
DAS PENALIDADES

Art. 57º – As infrações e normas previstas nesta Lei serão penalizadas, isoladas ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis:

I – advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa de até 50 (cinqüenta) UFM (Unidade Fiscal Municipal), nos casos de reincidência, dolo ou má fé;

III – apreensão ou inutilização das matérias?primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinem ou forem adulterados;

IV – suspensão das atividades dos estabelecimentos, se causarem risco ou ameaça de natureza higiênico?sanitária ou caso de embaraço da ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico?sanitárias adequadas.

§ 1º. Constitui agravante o uso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º. A suspensão poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 3º. Se a suspensão não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorrido 12 (doze) meses, será cancelado o respectivo registro no SIM.

Art. 58º- As penalidades impostas na forma do artigo precedente serão aplicadas pelo Diretor do SIM.

Art. 59º – Compete ao Poder Executivo fixar e arrecadar as taxas de serviços relativos à Vigilância e Inspeção de produtos de origem animal. (possibilidade de criação de um fundo para arrecadar estes valores)

CAPÍTULO XI
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 60º – O modelo oficial de certificado sanitário do "SIM", que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer aos critérios exigidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo único – Os demais documentos a serem usados pelo "SIM" em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Art. 61º – Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado na Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento e "SIM", será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas da Lei.

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

Art. 62º – Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comébrcio, o "SIM" organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta inspeção exigir-se-á comprovação e a documentação da origem, bem como as condições, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 63º – Serão fixadas as taxas através de Decreto Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos, pela contra prestação do serviço de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único – Os valores fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, serão atualizados permanentemente a critério do "SIM".

Art. 64º – Sempre que necessário o presente Regulamento de Inspeção Sanitária e Industrial poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 65º – A aplicação do presente Estatuto para os estabelecimentos já instalados deverá ser gradativa, conforme exija o "SIM".

Art. 66º – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução da presente Lei, serão resolvidos pelo Diretor do "SIM" e consultado o Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 67º – Revogadas as disposições em contrário, esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Edifício da Prefeitura Municipal de Castanheira, aos 24 dias do mês de abril de 2012.

REGISTRE-SE;

PUBLIQUE-SE;

CUMPRA-SE.

JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA
Prefeito Municipal

REGISTRADO e **PUBLICADO** na data supra, em local de costume.

ANEXO I

SELO OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA MUNICIPAL

a) **MODELOS**:

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

b) **FORMA**:

Elíptica no sentido horizontal.

c) **COR**: Azul

d) **DIMENSÕES**:

a. Modelo 01 – 7,0 (sete) cm por 5,0(cinco) cm de altura

b.Modelo 02 – 5,0 (cinco) cm de comprimento por 3 (três) cm de altura.

c. Modelo 03 – 4,0 (quatro) cm de comprimento por 2,5 (dois vírgula cinco) cm

d. Modelo 04 – 3,0 (três) cm de comprimento por 1,8 (um vírgula oito) cm de altura.

e) **USO**:

Modelo 01- Para embalagens de aves e coelhos abatidos (inteiros);

Modelo 02 – Para embalagens de produtos com peso superior a 1 kg.

Modelo 03 – Para embalagem de produtos com peso inferior a 1 kg.

f) **DIZERES**: Acompanhando a margem externa superior as palavras Prefeitura Municipal de Castanheira/MT, na margem interna superior as palavras Castanheira/MT, no centro e em negrito a palavra **INSPECIONADO,** abaixo desta as iniciais **I.M** e o número de registro do estabelecimento (em negrito e destacados).Este selo deve estar impresso no rotulo do produto.

ANEXO II

Selo – PRODUTO ARTESANAL DE QUALIDADE – CASTANHEIRA PRODUZ

a) **MODELO**:

ESTADO DE MATO GROSSO
CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA
PODER LEGISLATIVO MUNICIPAL | Palácio **"Eduardo de Freitas Martins"**
Rua Mato Grosso, nº 186, bairro Centro, CEP 78.345-000, Castanheira / MT

Lei nº 698/2012

Autoria: **JOSÉ ANTUNES DE FRANÇA**

b) **FORMA, DIMENSÕES E CORES**: retâ' ngulo de 3,697 cm de altura por 3,0 (três) cm de largura, nas cores azul, vermelho e amarelo apresentando em seu interior e ao fundo uma paisagem do município com ilustrações de produtos artesanais sobrepostos a esta.

c) **NUMERAÇÃO**: o selo deverá ser numerado de 1 (um) a infinito, ficando a cargo da VISA à distribuição mediante controle numérico para cada estabelecimento.

d) **DIZERES**: abaixo a caracterização do município – "Indústria Familiar, Agroindústria Artesanal Rural e Castanheira Produz".

Obs.: adicionar o nome Secretaria de Agricultura