



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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. 2º 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. 3º – A direção e execução das atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM será privativa de médico veterinário, conforme determina a Lei Federal nº 5.517, de 23.10.68, regulamentada pelo Decreto Lei nº 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;



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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 – 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.

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. 5º – 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;



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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 – 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 baixado pelo poder Executivo Municipal.

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

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, subsequente 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



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

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;

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, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionam produtos de origem animal, como: pescado, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal;



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

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;

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:



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

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 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 apresentem interiorizadas;

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



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

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 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)



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

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 gastrointestinal 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 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



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

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:

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;



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

2 - ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro-anticarbunculo, 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, antes, 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.



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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. 34º – Os matadouros e indústrias controladas pelo “SIM” devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, 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 – Inspeccionar 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



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

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 – Inspeccionar, 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 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".



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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. 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.

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 (cinquenta) 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.



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

§ 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.

Art. 62º - Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o "SIM" organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta inspeção exigirá-se a 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.



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

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:**



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



ESTADO DE MATO GROSSO

CÂMARA MUNICIPAL DE CASTANHEIRA

Site: www.castanheira.mt.leg.br | E-mail: camara@castanheira.mt.leg.br | Telefone/WhatsApp: (66) 3199-0900

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**

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:**



b) **FORMA, DIMENSÕES E CORES:** retângulo 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, Agroidústria Artesanal Rural e Castanheira Produz”.

Obs.: adicionar o nome Secretaria de Agricultura