

Súmula: Regulamenta o abate, industrialização e comercialização da Carne, o Pescado e seus derivados, nos limites do município de Cantagalo e dá outras providências.

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

LEI

Art 1º: A presente lei cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Cantagalo, e estatui as normas que regulam a inspeção industrial e sanitária da carne, do pescado e de seus derivados.

Art 2º: A inspeção de que trata a presente lei será realizada:

Parágrafo 1º: Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougue e pescado, entendidas como tais nesta lei.

Parágrafo 2º: Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e comercializam, no todo ou em parte, matérias primas e produtos de origem animal, advindos de estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Cantagalo (SIM/POA/CANTAGALO), no SIP/PR, ou no SIF.

Art 3º: Entende-se por estabelecimento industrial e comercial de produtos de origem animal (cárneos), para efeito da presente lei, qualquer instalação ou local, nos quais são abatidos, comercializados ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, e o pescado e seus derivados.

Art. 4º: A inspeção do SIM/POA se estende as casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo:

1) Reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal;

2) Verificar se existem produtos de origem animal procedentes do município, de outros municípios ou de outros estados, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido infringiam dispositivos desta lei.

Art 5: A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM/POA CANTAGALO abrange:

- 1- A classificação dos estabelecimentos;
- 2- As condições e exigências para registro e relacionamento, como também as respectivas transferências de propriedade.
- 3- A higiene dos estabelecimentos;
- 4- As obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
- 5- A inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados a matança.
- 6- Inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização, transporte e comercialização.
- 7- A fixação de tipos e padrões; e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal.
- 8- O registro de rótulos e embalagens;
- 9- As penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas.
- 10- Quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial.

Art 6: Por "Carne de Açougue", entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos.

Parágrafo 1- Consideram-se "Miúdos", os órgãos e vísceras de animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rúmen, retículo e intestinos), além dos mocotós, rabada e cupim.

Parágrafo 2- São considerados espécies de açougue, os bovinos, ovinos, caprinos, suínos, aves, além do pescado.

Parágrafo 3- O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovidos da cabeça, mocotós, cauda, couro e vísceras abdominais e torácicas, tecnicamente preparado, constitui a "Carcaça".

Parágrafo 4- Nos suínos a carcaça pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

NORMAS PARA REGISTRO DO ESTABELECIMENTO E TRANSFERENCIA DE PROPRIEDADE

Art 7- Nenhum estabelecimento pode realizar comércio de produtos de origem animal, sem estar registrado no SIM/POA/CANTAGALO; no SIP/PR ou no SIF/POA.

Art 8- Estão obrigados a registro no SIM os estabelecimentos industriais e comerciais das espécies de açougue e derivados, e do pescado e derivados.

Art 9- O registro será requerido ao SIM/POA/CANTAGALO, órgão este ligado as Secretarias de Saúde e Agricultura do município de Cantagalo (PR), instruindo-se do processo com os seguintes documentos:

- 1- Requerimento dirigido ao SIM/POA, solicitando o registro do estabelecimento;

- 2- Documentos de registro da firma;
- 3- Memorial descritivo da obra, contendo informes de interesse econômico sanitário, segundo normas do SIM/Cantagalo;
- 4- Plantas do estabelecimento, compreendendo: planta baixa com lay-out de equipamentos, máquinas, pontos de água, e de instalações acessórias; planta de situação contendo detalhes sobre a rede de abastecimento de água e de esgoto, e dos arredores do estabelecimento num raio de 1.000 metros; planta da fachada e cortes longitudinal e transversal contendo altura das plataformas e mesas e equipamentos;
- 5- Licença Prévia do IAP (Instituto Ambiental do Paraná);
- 6- Parecer técnico da Vigilância Sanitária Municipal;
- 7- Análise físico-química e bacteriológica da água;
- 8- Análise química dos produtos e registro na Secretaria de Saúde de Estado do Paraná.

Art 10- Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente registrado, instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Art 11- Satisfeitas as exigências fixadas na presente lei, o SIM / POA Cantagalo, autorizará a expedição do "Título de Registro", constando o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização e outros detalhes inerentes ao SIM.

Art 12- Todos os produtos de origem animal, provenientes de estabelecimentos registrados no SIM Cantagalo, deverão ter rótulos e/ou carimbos com dizeres exigidos pelo código de defesa do consumidor, além de embalagens dentro dos modelos e números especificados pelo SIM, aplicados sobre a carne, pescado, matérias primas e produtos, quer quando se destinem ao consumo público ou para outros estabelecimentos que beneficiem os mesmos.

Art 13 - Nenhum estabelecimento registrado no SIM Cantagalo, pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro ou relacionamento para a nova firma, sob pena do cancelamento do registro do estabelecimento.

NORMAS PARA CONSTRUÇÃO DE MATADOUROS

Art 14 - Normas básicas de instalações de estabelecimentos industriais de abate das espécies de açougue:

1- Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis de qualquer natureza;

2- Ser instalado no centro do terreno, devidamente cercado, localizado na zona rural e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

3- Dispor de abastecimento de água potável para atender satisfatoriamente as necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias, tomando-se como base de referência os seguintes parâmetros: 800 litros para bovinos; 500 litros por suíno; 300 litros por ovino e caprino; e 10 litros por pescado.

4- Dispor de equipamentos e instalações para produção de vapor e/ou água quente para uso diverso, e com capacidade suficiente as necessidades do matadouro.

5- Dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

6- Possuir piso de material impermeável, resistente a abrasão e a corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir a fácil lavagem e desinfecção.

7- Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, com ângulos e cantos arredondados. Os parapeitos das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujeiras.

8- Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeiras.

9- Dispor de dependências de uso exclusivo para recepção de produtos comestíveis e de produtos não comestíveis. As dependências devem ser construídas com paredes até o teto, não ter comunicação direta com as dependências que manipulam produtos comestíveis.

10- Dispor de mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência em aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam a perfeita lavagem e desinfecção.

11- Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes, construídos de material impermeável, de superfície lisa, que permita uma fácil lavagem e desinfecção.

12- Dispor nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias, se possível acionadas a pedal, providas de sabão líquido e toalhas descartáveis. Os acessos devem ainda ser providos de pedilúvio e lavadores de botas.

13- Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas residuais, dotada de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial das águas servidas, e de conformidade com as exigências do órgão oficial responsável pelo controle ambiental, o IAP (Instituto Ambiental do Paraná).

14- Dispor de esterilizadores para esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente a temperatura de no mínimo 85 graus centígrados.

15- 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 localizados no seu corpo.

16- Dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências, de modo que permita-se a disposição adequada dos equipamentos, principalmente a trilhagem aérea, a fim de que, o animal dependurado após o atordoamento permaneça com a ponta do focinho distante do piso, correspondendo a altura do trilho no ponto de sangria a 5,25 metros para o bovino, e 4,00 metros para os suínos, caprinos e ovinos. No ponto destinado à inspeção de carcaças, departamento de inspeção final e demais dependências, o trilho não deverá ter altura inferior a 3,50m metros.

As distancias minimas a serem mantidas para a trilhagem são as seguintes:

	Bovinos	Suínos
Entre trilhos e colunas	0,80m	0,60m
Entre trilhos e paredes	1,20m	1,00m
Entre trilhos paralelos	2,00m	2,00m

17- Dispor de currais e pocilgas com piso pavimentado de fácil higienização, superfície plana, declive mínimo de 2% em direção as canaletas de desaguamento, devem ser no mínimo 2 (dois), sendo 01 de chegada e 01 de matança. Nos currais e pocilgas a área sera calculada na razão de 2,50 m² por bovino e 1,20m² por suíno, ovino e caprino; deverá ser construído de madeira, cano galvanizado ou cimento, com altura mínima de 2,00 metros e 1,10 metros respectivamente. Deverão os currais apresentar cordão sanitário com 0,30 m de altura, o qual deverá elevar-se do piso e sobre a cerca indo até a entrada do matadouro. Os currais devem localizar-se a uma distância mínima de 60 metros das dependências de abate e as pocilgas a 40 metros, deverão possuir bebedouros de alvenaria, sem cantos vivos, com bóia para manter o nível de água constante. Deverão apresentar ainda pontos de água com pressão suficiente para que facilite a lavagem dos mesmos.

18- Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolia e/ou escaldagem e depilação, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação de miúdos, além de não permitir que haja contato entre as carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo Médico Veterinário.

19- Prover as seção de miúdos de separação física (parede) entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal (búchos e tripas), das demais vísceras comestíveis.

20- Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas para o exterior, de modo a impedir a entrada de insetos.

21- Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro.

22- Dispor de dependências para uso exclusivo como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção, de preferência separadas da sala de matança.

23- O corredor de acesso o qual vai dos currais e/ou pocilgas até a área de insensibilização, deverá ser construído de madeira, cano galvanizado ou alvenaria, com piso de fácil higienização e superfície plana, com declive mínimo de 2% em direção a canaleta de desaguamento a qual margeia o corredor. O corredor de acesso terá largura máxima de 1,10 m para bovinos e de 0,80 m para suínos, caprinos e ovinos.

24- A seringa para os bovinos pode ser construída em alvenaria, com paredes impermeabilizadas, sem bordas, com piso antiderrapante, devendo possuir um sistema que permita lavagem dos animais com pressão, comprimento de 1,70m.

Paragrafo Unico - para efeito de apreensão ou condenação, consideram-se impróprios ao consumo humano os produtos de origem animal, que não estiverem de acordo com o previsto nesta lei, ou seja, carne proveniente de abate clandestino, produtos de estabelecimentos registrados no SIM CANTAGALO que forem adulterados, fraudados, e que forem impréstáveis e prejudiciais a alimentação por qualquer motivo.

Art 37 - Os produtos apreendidos e condenados de abate clandestino e/ou considerados impróprios ao consumo, deverão ser incinerados pelos funcionários do SIM/POA/ CANTAGALO, sempre na presença dos proprietários e de testemunhas.

Art 38 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal em 12 de fevereiro de 1.996.


MATHEUS PAULINO DA ROCHA
PREFEITO MUNICIPAL