

ESTADO DO PARA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUCUMA
GABINETE DO PREFEITO

Lei nº 147/97, de 27 de maio de 1997.

Dispõe sobre a Inspeção Industrial e sanitária de produtos de origem animal e dá outras providências.

TITULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O Prefeito Constitucional do Município de Tucumã, Estado do Pará, República Federativa do Brasil, no uso de suas atribuições legais e com fundamento no disposto nas Leis Federais números 1.283/50 de 18/12/1950 e 7.889/89, de 23/11/89 combinado com o Decreto Federal nº 30.691/52, de 29/03/1952 e ainda o estabelecido na Lei Orgânica do Município.

Faço saber que a câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei.

Artº 1º - Esta lei Estabelece normas para licenciamento, funcionamento e fiscalização de estabelecimentos que operem com produtos de origem animal.

Parágrafo Único - Para dar cumprimento ao estabelecido nesta lei, fica criado o SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITARIA-SIS, vinculado a SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA-SEMAGRI

Artº 2º - Fica estabelecido a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Artº 3º - Estão sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

a) os animais destinados à matança, seus produtos e sub-produtos e matérias-primas;

b) o pescado e seus derivados;

c) o leite e seus derivados;

d) o ovo e seus derivados;

Artº 4º - A fiscalização de que trata esta Lei far-se-á:

a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para o consumo.

b) nos pontos de comercialização de pescado;

c) nas usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos.

d) nos pontos de venda e comercialização de ovos.

e) nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal;

f) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Parágrafo Único - Nos estabelecimentos inspecionados por Fiscalização Sanitária Federal ou Estadual, não cabe fiscalização sanitária Municipal, conforme disposto no artigo 6º da Lei Federal nº 1.283/50.

Artº 5º - É competente para exercer a Fiscalização prevista nesta Lei a Vigilância Sanitária Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura.

Artº 6º - Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Território do Município de Tucumã, sem que esteja previamente registrado na Secretaria Municipal de Agricultura-SEMAGRI, nos termos desta Lei e de seus Regulamentos.

Parágrafo Único - Os atacadistas e varejistas não estão sujeitos ao registro, porém, tais estabelecimentos deverão ser relacionados na Secretaria Municipal de Agriculturas, para efeito de fiscalização das condições de estocagem e acondicionamento e ainda a reinspeção.

Artº 7º - A inspeção de que trata esta Lei abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, transporte e consumo de quaisquer produtos e sub produtos destinados à alimentação humana.

Artº 8º - A inspeção de que trata a presente Lei será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de açougue, entendidas como tais as fixadas nesta Lei;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização e não sejam fiscalizados pela Inspeção Federal;

IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou comercialização;

V - nos estabelecimentos que recebem ovos para a distribuição em natureza ou para industrialização;

Artº 9º - Entende-se estabelecimento de produtos de origem animal para efeito da presente Lei qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, embalados e rotulados com finalidade industrial a carne e seus derivados, o ovo e seus derivados.

Artº 10 - A inspeção da SEMAGRI se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo.

I - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio local;

II - verificar se existem produtos de origem animal procedente de outros municípios que não foram inspecionados no local de origem ou quando tenham sido, infringem dispositivos desta Lei e da Legislação correlata;

§ 1º - Somente será permitida a comercialização de produtos de origem animal proveniente de outros Municípios, se os mesmos tiverem sido submetidos à Fiscalização Federal em sua origem.

§ 2º - Será ainda permitido a comercialização se houver Convênio entre o Município de Origem e o Município de Tucumã, para efeito de fiscalização.

§ 3º - Para ser firmado o Convênio o Município vizinho deverá ter padrões de fiscalização sanitária aceitáveis e semelhantes as normas da presente Lei.

Artº 11 - A Inspeção Sanitária será instalada em caráter permanente ou periódico.

Artº 12 - Terão inspeção Sanitária Permanente:

I - os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem e industrializam as diferentes espécies de animais para açougue;

II - os estabelecimentos onde são preparados produtos gordurosos;

III - os estabelecimentos que recebem e beneficiam leite e o destinem, no todo ou em parte, ao consumo público;

IV - os estabelecimentos que recebem, armazenam e distribuem pescado;

V - os estabelecimentos que recebem e distribuem ovos;

VI - os estabelecimentos que recebem carne "in natura" de estabelecimentos situados em outros Municípios.

Artº 13 - A Inspeção Industrial e Sanitária a cargo do SIS abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - o exame "ante" e post-mortem" dos animais de açougue;

V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e químicos das matérias primas e produtos, quando for o caso;

VII - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento de medidas estabelecidas nesta Lei;

VIII - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas destinados à alimentação humana;

Parágrafo Único - Os veículos utilizados no transporte de leite, não poderão, sob nenhuma hipótese, transportar pessoas ou animais de qualquer espécie, bem como outras mercadorias que possam, em contato com o produto, alterar sua qualidade.

Artº 14 - Por carne de açougue entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Parágrafo Único - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, línguas, fígado, rins, mocotó, vísceras).

TITULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Artº 15 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- 01 - os de carne e derivados;
- 02 - os de leite e derivados;
- 03 - os de pescado e derivados;
- 04 - os de ovos e derivados;
- 05 - as casas atacadistas ou varejistas de produtos de origem animal.

Parágrafo Único - A simples descrição "estabelecimento" abrange todos os tipos de modalidades de estabelecimentos previstos nesta Lei.

Quin

CAPITULO I

ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Artº 16 - Os estabelecimentos de carnes e derivados classificam-se em:

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros;
- 3 - fábricas de produtos suínos;
- 4 - fábricas de produtos não comestíveis

§ 1º - Surgindo outras espécies de estabelecimentos no Município, serão abertas novas classificações, de acordo com a necessidade.

§ 2º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies do açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de qualquer das espécies de açougues, visando o fornecimento de carne "in natura" ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização, disporá obrigatoriamente de instalações e aparelhagens para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suíno e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo ou não de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis", o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

CAPITULO II

ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Artº 17 - Os estabelecimentos de Leite e derivados são classificados em:

Quil

1 - propriedades rurais compreendendo:

- a) fazendas leiteiras;
- b) estábulos leiteiros;
- c) granjas leiteiras;

2 - estabelecimentos industriais compreendendo:

- a) usinas de beneficiamento;
- b) fábrica de laticínios;

Artº 18 - Entende-se por propriedades rurais os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

1 - "fazenda leiteira", assim denominado o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado a produção de leite para consumo in natura do tipo "C" e para fins industriais;

2 - "estábulo leiteiro", assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado a produção e refrigeração de leite para consumo in natura, do tipo "B";

3 - "granja leiteira", assim denominado o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento de leite tipo "A".

Parágrafo Único - As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte, podem fornecer para o consumo in natura leite do tipo "B", desde que satisfaçam as exigências previstas para os estábulos leiteiros.

Artº 19 - Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição a saber:

1 - "usina de beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite, destinado diretamente ao consumo público ou a entreposto usina;

2 - "fábrica de laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e/ou de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios

CAPITULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Artº 20 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- 1 - entrepostos de pescado;
- 2 - fábricas de conserva de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de pescado", o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conserva de pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não comestíveis.

§ 2º - Entende-se por fábrica de conserva de pescado o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPITULO IV

ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Artº 29 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- 1 - entrepostos de ovos;
- 2 - fábricas de conservas de ovos.

§ 1º - Entende-se por entreposto de ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação de ovos in natura, dispendo ou não de instalações para sua industrialização..

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento w a industrialização de ovos.

TITULO III

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Artg 30 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal para exploração de comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

Parágrafo Único - As instalações e o equipamento de que trata este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Artg 31 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

1 - dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

2 - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem decomposição cabíveis;

3 - possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, exigindo-se, conforme a natureza do estabelecimento e condições pela SEMAGRI, o cimento comum ou colorido com vermelhão, ladrilhos, ou outro material previamente aprovado. Os pisos devem ser construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

4 - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral até 2,0 metros de altura, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados.

5 - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realize trabalhos de recebimento, manipulação, e preparo de matérias primas e produtos comestíveis;

6 - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, de aço ou plástico resistente. Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos.

7 - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências.

8 - dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação e preparo não só de produtos, como de sub produtos não comestíveis.

9 - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras;

10 - dispor de rouparia, vestiário, banheiros e demais dependências, masculinas e femininas, de acordo com a necessidade para o número de pessoal existente e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

11 - dispor de sala para o serviço de inspeção sanitária;

12 - dispor de dependências destinadas a armazenagem de combustível para produção de vapor;

Artg 32 - Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer ainda as seguintes condições;

1 - ser construído em centro de terrenos afastados das vias públicas no mínimo, 20 metros.

2 - dispor de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros.

3 - dispor de instalações apropriadas para necrópsias, com forno crematório;

4 - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

5 - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

6 - dispor de carro e/ou carroça apropriada, fechada e pintada de vermelho, com a palavra "condenados", para transporte de matérias primas condenadas consumo humano;

7 - possuir instalações apropriadas para preparo de produtos não comestíveis;

8 - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para atender as necessidades de cada estabelecimento;

9 - dispor de veículo fechado tipo "bau" para uso exclusivo no transporte de carne verde, para distribuição aos pontos de venda, cujos chapas ou carregadores, deverão estar devidamente uniformizados.

Artº 33 - Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados, devem satisfazer mais as seguintes condições:

a) **COMUM A TODOS OS ESTABELECIMENTOS:**

1 - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

2 - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

3 - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação e maturação dos produtos;

4 - dispor de depósitos para vasilhames;

b) **CONDIÇÕES ESPECÍFICAS AOS DIVERSOS ESTABELECIMENTOS A SABER:**

a) **FAZENDAS LEITEIRAS:**

1 - ter boas aguadas e pastagens tratadas e apropriadas ao manejo;

2 - manter o gado leiteiro em boas condições sanitárias;

3 - dispor de instalações rústicas indispensáveis à permanência do gado durante o trato e o preparo de ordenha;

4 - manter currais limpos;

5 - instalar dependências para ordenha que pode ser de construção rústica;

Parágrafo Único - Os estábulos leiteiros devem ainda dispor de instalações complementares a saber: silo ou feno, banheiro ou pulverizador de carrapaticidas; depósitos de forragens com local próprio para preparo de rações, piquete ou compartimento para bezerros; estrumeira distante da sala de ordenha no mínimo 50 metros.

B) **GRANJA LEITEIRA**

1 - estar situada em zona suburbana ou rural, inclusive de municípios próximos e preferentemente nas redondezas da cidade;

2 - dispor de terreno suficiente, com área proporcional ao rebanho existente, ficando a disposição da SEMAGRI a determinação das extensões mínimas as diversas finalidades;

3 - dispor de edificações distantes 50 metros, mínimo das vias públicas e edificações;

4 - dispor de sala de ordenha destinada exclusivamente a esta finalidade, provida de aparelhagem indispensável, proporcional ao número de animais para ordenha;

5 - dispor de aparelhagem toda de aço inoxidável, nos casos em que for indicado;

6 - dispor de dependência para isolamento e tratamento de animais doentes;

TITULO V

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Artg 34 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais, as águas servidas e residuais terão destino conveniente, podendo a SEMAGRI determinar o tratamento artificial.

Artg 35 - Todo maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se a denominação "COMESTIVEIS" E "NAO COMESTIVEIS".

Artg 36 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos ou quaisquer outros insetos ou 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 e mediante conhecimento da SEMAGRI.

Parágrafo Único - É proibido a permanência de cães, gatos e de outros animais domésticos nas dependências do estabelecimento, sob qualquer pretexto.

Artg 37 - Todo pessoal que manipula produtos comestíveis, em todas as suas fases deve ser uniformizado.

Artº 38 - é proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Artº 39 - é proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Artº 40 - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Sanitária Municipal da SEMAGRI deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo Único - A critério da Inspeção Sanitária pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalhe com equipamento fechado.

Artº 49 - Durante a manipulação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Artº 50 - é proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2,0% de chumbo ou estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Artº 51 - Os operários que trabalham na manipulação de produtos de origem animal, serão portadores de carteira de saúde fornecida pela Secretaria Municipal de Saúde, devem apresentar boas condições de saúde, ter bons hábitos higiênicos, anualmente serão submetidos a exame, apresentando à Fiscalização Sanitária as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verificará que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de manipulação de gêneros alimentícios.

Parágrafo Único - A inspeção médica será exigida tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividade de manipulação.

Artº 52 - Sempre que for comprovada a existência de dermatose, de doenças infecto-contagiosas ou salmonelas em qualquer pessoa que manipule produtos destinados a alimentação humana, será ela imediatamente afastada do trabalho.

Artº 53 - A distribuição da rede de esgoto em geral, será delimitada e bitolada pela Fiscalização Sanitária..

Artg 54 - Utensílios já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos destinados a alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo Único - Em hipótese nenhuma é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados a alimentação humana em recipientes ou utensílios que tenham servido a produtos não comestíveis.

Artg 55 - É proibido manter em estoque nos depósitos de produtos destinados a alimentação humana, de produtos e/ou materiais estranhos a esta finalidade.

Parágrafo Único - Não é permitido residir no corpo dos edificios onde são realizados trabalhos de manipulação de produtos destinados a alimentação humana.

Artg 56 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados pela Fiscalização Sanitária, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

TITULO VI

INSPEÇÃO SANITARIA DE CARNES E DERIVADOS

CAPITULO I

INSPEÇÃO ANTE-MORTEM"

Artg 57 - Nos matadouros licenciados pela Inspeção Sanitária Municipal, é permitido a matança de qualquer tipo de animal, usados na alimentação humana.

Parágrafo Único - É proibido a manipulação e preparo de animais silvestres, salvo se oriundos de criatório devidamente licenciado pelo IBAMA, cujo certificado deve ser enviado ao estabelecimento.

Artg 58 - É proibido a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, a inspeção Sanitária deve verificar sua procedência e julgar as 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 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.

§ 4º - é facultado a qualquer pessoa verificar a marca de animais que estejam a espera de abate, a fim de não pairar dúvidas quanto a sua procedência.

Artº 5º - Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, a Inspeção Sanitária tomará as seguintes providências:

1 - observar por 48 horas, se no fim desse período não correrem novos casos, permitir a matança de todo o lote;

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 Sanitária julgar conveniente, sendo que no mínimo, deve decorrer 21 (VINTE E UM) dias, depois da última morte ou da aplicação do soro para que seja permitido o abate de qualquer animal.

3 - determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiveram em qualquer momento esses 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 a 5% (CINCO POR CENTO) ou de outro produto desinfetante especificamente aprovado pela Inspeção Sanitária.

Artº 5º - A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar todas as medidas mais adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do 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.

Artº 6º - é proibido a matança de qualquer animal que não tenha permanecido, pelo menos 24 (VINTE E QUATRO) horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

§ 1º - O período de repouso pode ser reduzido, quando o tempo de viagem não for superior a 2 (DUAS) horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário. O repouso porém, em hipótese alguma, poderá ser inferior a 12 (DOZE) horas.

§ 2º - O tempo de repouso, de que trata este artigo, pode ser ampliado, sempre que a Inspeção Sanitária julgar conveniente.

§ 3º - Apesar dos exames por ocasião da chegada ao estabelecimento, os animais são ainda examinados no dia do abate.

§ 4º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais incriminados, procedendo-se de acordo com o estabelecido nesta Lei.

§ 5º - Nenhum animal, lote ou tropa pode ser abatido sem autorização da Inspeção Sanitária.

Artº 61 - Deve ser evitado, a juízo da Inspeção Sanitária, a matança de:

1 - fêmea em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de prenhez);

2 - animais caquéticos;

3 - animais com menos de 6 meses de vida extra uterina;

4 - animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo.

Artº 62 - As fêmeas de parto recente, bem como as que abortarem, só podem ser abatidas, no mínimo, 45 (QUARENTA E CINCO) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosas.

Artº 63 - Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbunculo hemático, gangrena gasosa, raiva e mormo, os animais serão imediatamente sacrificados no "Departamento de Necrópsia", os cadáveres devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada, aplicando-se as medidas de defesa sanitária animal em vigor. Cabe à Inspeção Sanitária levar a ocorrência as autoridades sanitárias do Estado, esclarecendo a procedência dos animais e a zona percorrida pelos mesmos, de modo a serem prontamente tomadas medidas sanitárias aconselháveis.

§ 1º - No caso de qualquer outra doença não prevista na presente Lei e que seja detectada pela Inspeção Sanitária, o sacrifício é também, feito em separado, a critério da Inspeção Sanitária.

§ 2º - São condenados os animais atingidos por anasarca, quando apresentem edema externo generalizado.

§ 3º - Quando o anasarca não for generalizado, o animal será abatido em separado, podendo a Inspeção Sanitária liberá-lo ou não para consumo, após verificar seu estado geral.

§ 4º Animais nas condições do parágrafo anterior podem ser separados para tratamento..

§ 5º - Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança..

§ 6º - é proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que apresentem sinais de castração recente.

Artº 64 - Quando o exame "ante mortem" constatar casos de doenças que, por esta Lei implique na condenação total do animal, é ele abatido no "Departamento de Autópsia".

Parágrafo Unico - Quando o exame "ante mortem" constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por esta Lei seja permitido o seu aproveitamento condicional, é ele abatido no fim da matança..

Artº 65 - São condenados os bovinos, suínos e caprinos que no exame "ante mortem" revele temperatura retal igual ou superior a 40,5ºC (QUARENTA E MEIO GRAUS CENTIGRADOS), como também são condenados os suínos com temperatura retal igual ou superior a 41,0ºC (QUARENTA E GRAUS CENTIGRADOS) e aves com temperatura igual ou superior a 43,0 ºC(QUARENTA E TRES GRAUS CENTIGRADOS).

§ 1º - São condenados os animais em hipotermia.

Artº 66 - A existência d animais mortos ou caídos em carros de transporte, currais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente comunicado ao funcionário da Inspeção Sanitária para providenciar a necrópsia ou o sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

§ 1º - Havendo suspeita de doença infecto-contagiosa, é feito o tamponamento das aberturas naturais antes do transporte de modo a evitar a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º - Confirmada a suspeita, é o cadáver incinerado ou esterilizado pelo calor, em aparelhagem própria.

§ 3º - O lote ou tropa, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necrópsia.

Artg 67 - A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente a Inspeção Sanitária, dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizada e hora da chegada. Para tal fim existirá um impresso designado "MAPA DO MOVIMENTO DE ANIMAIS", onde constará também o estoque existente nos currais, campos de repouso e outros locais e ainda as marcas dos animais entrantes.

CAPITULO II

DA MATANÇA

SEÇÃO

MATANÇA DE EMERGENCIA

Artg 68 - Matança de emergência é o sacrificio imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo Único - Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipertemia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados a juizo da Inspeção Sanitária.

Artg 69 - Sempre que houver suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Sanitária lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Artg 70 - é proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da inspeção Sanitária Municipal.

Artg 71 - São considerados impróprios para o consumo, os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previsto nesta Lei ou por outras razões justificadas pela Inspeção Sanitária.

§ 1º - Sempre que os animais abatidos de emergência apresentarem, logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas impróprias para o consumo.

§ 2º - Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juizo da Inspeção Sanitária, podem ser aproveitados.

§ 3º - Para o aproveitamento previsto no Parágrafo anterior a inspeção Sanitária se louvará da riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escuro de todos os órgãos, considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecidos subcutâneos, verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipostática; verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue, levará em conta a colocação da parede abdominal e odor que se exala no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

SEÇÃO II

MATANÇA NORMAL

Artº 72 - A sangria deve ser completa e, de preferência com o animal suspenso pelos membros traseiros..

Parágrafo Único - Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível..

Artº 73 - É obrigatória a pelagem e raspagem de toda a carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente, sempre que deve ser entregue ao consumo com couro; a operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceiradas.

Parágrafo Único - É proibido o chamuscamento de suínos.

Artº 74 - A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionário da Inspeção Sanitária, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

§ 1º - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

§ 2º - A Inspeção Sanitária agirá com rigor no caso de carcaça contaminada por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas necessárias a salvaguardar a qualidade do produto, inclusive condenando partes, se for necessário

Artº 75 - Antes de atingir a sala de matança, os animais devem passar por um chuveiro e por um tanque de lavagem, provido de chuveiros superiores e laterais.

CAPITULO III

INSPEÇÃO "POST MORTEM"

SEÇÃO I

GENERALIDADES - BOVINOS

Artº 76 - A inspeção "Post Mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua apalpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Artº 77 - A inspeção "post mortem" de rotina, deve obedecer as seguintes seriações:

1 - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

2 - exame de cabeças, músculos, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

3 - exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

4 - exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;

5 - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

6 - sempre que a Inspeção Sanitária julgar necessário as carcaças de suínos serão examinados por outro funcionário, antes de serem entregues para consumo;

7 - devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapuladores e os pré-peitorais;

8 - nas espécies ovinas e caprinas, a simples apalpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui a norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento de anormalidade percebida na apalpação.

9 - todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.



Artº 78 - Toda carcaça, ou parte delas e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-las impróprias para o consumo, devem ser convenientemente assinaladas pela Inspeção Sanitária e diretamente conduzidas ao "departamento de Inspeção Final", onde serão julgadas após exame final.

§ 1º - Tais carcaças, ou partes de carcaça, não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Sanitária.

§ 2º - Tais carcaças, partes e órgãos condenados ficam sob custódia da Inspeção Sanitária e serão conduzidos a graxaria, em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

§ 3º - Todo material condenado fica também sob custódia da Inspeção Sanitária.

Artº 79 - As carcaças julgadas em condições de consumo serão assinaladas com um carimbo oval ou quadrado, contendo os seguintes dizeres:

S.I.S.-LIBERADO
P. M. DE TUCUMÁ

Artº 80 - Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Sanitária.

Artº 81 - Depois de aberta a carcaça ao meio serão examinados o externo, costelas, vértebras e a medula espinhal.

Artº 82 - O couro de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processo orientado pela Inspeção Sanitária.

Artº 83 - Abscessos e lesões supuradas - carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de abscesso ou de lesões supuradas devem ser julgados pelo seguinte critério:

1 - quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

2 - carcaças ou partes de carcaças que se contaminam acidentalmente com pus serão também condenadas;

3 - abscessos ou lesões supuradas localizadas, podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e partes atingidas.

Artº 84 - Adenite - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drene a linfa para o gânglio ou gânglios atingidos..

Artg 85 - ANASARCA - Devem ser condenadas as carcaças que no exame "post mortem" apresentem edema generalizado.

Parágrafo Único - Nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Artg 86 - Animais novos serão condenados nos seguintes casos:

1 - quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

2 - quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentem ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

3 - quando a gordura peri-renal é edemada, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho acinzentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura.

Artg 87 - As carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante e evisceração, ou em qualquer outra fase dos trabalhos, devem ser condenadas.

§ 1º - Serão também condenadas as carcaças ou partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa.

Artg 88 - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbunculo hemático com todos os subprodutos, como couro, chifres, vísceras e etc., havendo necessidade de observar as seguintes providências:

1 - não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbunculo hemático;

2 - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como as indumentárias dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

3 - uma vez constatada a presença de carbunculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção;

4 - recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 55 (CINCO POR CENTO) de hidróxido de sódio, contendo no mínimo, 94% deste sal. A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomadas medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica; deve-se ainda fazer proteger os olhos, sendo prudente ter pronta uma solução ácida fraca de ácido acético, para ser usada em caso de queimaduras pela solução desinfetante;

5 - pode-se empregar ainda uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1%;

6 - a aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;

7 - o pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio na proporção 1:1.000 por contato no mínimo um minuto;

8 - a Inspeção Sanitária terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de biocloreto de mercúrio;

9 - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive sub-produtos que entrarem em contato com material contaminado, devem ser imediatamente condenados;

Artg 89 - Devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem as seguintes características:

1 - sinais carquéticos;

2 - em todos os casos em que se comprovarem a febre de fadiga faz-se a condenação total.

3 - no caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas.

4 - carcaças de animais que apresentem infiltrações edematosas ou do tecido conjuntivo;

5 - infiltrações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins, ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

6 - com início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada;

7 - carcaças que apresentem mal aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais;

8 - que apresentem conseqüências do aparelho digestivo.

Artg 90 - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxinfecção alimentar, devem ser condenadas.. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentem:

1 - inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;

2 - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

3 - septicemia ou pioemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;

4 - metrite ou mamite aguda difusa;

5 - poliartrite;

6 - flebite umbilical;

7 - pericardite traumática ou purulenta;

8 - qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Artg 91 - Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso, rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doença infecto-contagiosa.

Parágrafo Único - São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

Artg 92 - Faz-se a rejeição parcial nos seguintes casos:

1 - quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos de mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis.

2 - podem ser aproveitadas as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após a remoção e condenação dessa parte;

Artº 92 - Na rotina de inspeção, obedecem-se as seguintes normas:

1 - CABEÇA - observam-se e incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos;

2 - LINGUA - o órgão deve ser observado externamente, apalpado e praticados corte quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;

3 - CORAÇÃO - examina-se a superfície externa do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosas quanto possível, desde que já tenha sido verificada a presença de "Cisticercus bovis" na cabeça ou na língua;

4 - INSPEÇÃO FINAL - na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possível cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça.

SEÇÃO II

SUINOS

Artº 93 - Na inspeção de suínos aplicam-se, no que couber, os dispositivos estabelecidos na seção anterior-bovinos, além dos que se consignarem nesta seção.

Artº 94 - AFECÇÕES DA PELE - Os suínos atingidos por urticária, "Demodex Folliculorum", eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo humano, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.

Artº 95 - CISTICERCOSE - É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestação por "Cysticercus cellulosae" para o fabrico de banhas, rejeitando-se as demais partes do animal.

Artº 96 - EFISEMA CUTANEO - Deve ser condenada a carcaça sempre que o efisema cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas.



Parágrafo Único - Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

Artg 97 - ESTEFANUROSE - As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo "Stephanurus dentatus" implicam na eliminação das partes, devendo entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes à carcaça..

Artg 98 - HIPOTRICOSE CISTICA - A verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção e condenação da mesma.

Artg 99 - ICTERICIA - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada.

Artg 100 - PESTE SUINA - Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

§ 1g - Quando rins e gânglios linfáticos revelem lesões duvidosas mas se comprove lesão característica de peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§ 2g - Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicarão igualmente em condenação total.

§ 3g - Quando as lesões são de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor (vapor), depois de removidas e condenadas as partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.

Artg 101 - Todos os suínos que morrerem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, são condenados.

Artg 102 - SARCOSPORIDIOSE - É condenada toda carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes da carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcárea.

Artg 103 - TRIQUINOSE - A Inspeção Sanitária fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laringeos, para pesquisa microscópica de "trichinella spirallis".

Parágrafo Único - A Inspeção Sanitária também poderá lançar mão de processo biológico para essa verificação.

Artg 104 - Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitadas para consumo.



Artº 105 - Lesões tais como: congestão; infartos; degenerescências gordurosas, angiectasia e outras, quando não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão, quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

Artº 106 - A Inspeção Sanitária deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinos (grosso e delgado), com o objetivo de pesquisar lesões imputadas a raiva.

Artº 107 - Nos casos de aproveitamento condicional, a que se refere a presente Lei, os produtos deverão ser submetidos, a critério da Inspeção Sanitária a uma das seguintes operações de beneficiamento:

- 1 - esterlização ou fusão pelo calor;
- 2 - tratamento pelo frio;
- 3 - salgamento;
- 4 - rebeneficiamento.

SEÇÃO III

TRIPARIA

Artº 108 - A triparia é o departamento destinado à manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação ou subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retirados dos animais abatidos.

§ 1º - A Inspeção Sanitária providenciará para que a abertura dos órgãos abdominais se faça tão distante quanto possível do local das demais manipulações, preferentemente em compartimentos separados.

§ 2º - é proibido qualquer manipulação de couros e peles na triparia.

§ 3º - São considerados produtos de triparia as cabeças, miolos, línguas, mocotós, esôfagos e todas as vísceras e órgãos torácicos e abdominais, não rejeitados pela Inspeção Sanitária.

Artº 109 - Os intestinos não podem ser empregados na composição de produtos alimentícios; os de bovinos, suínos, ovinos e caprinos podem ser utilizados como envoltório para embutidos.

§ 1º - Para ser aproveitado é necessário que sejam convenientemente raspados e lavados, considerando-se como processos usuais de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pela Inspeção Sanitária.

§ 2g - Permite-se o tratamento dos intestinos de suínos e ovinos com solução de papaína ou por extrato pancreático, para que a ação enzimática desses produtos torne as tripas mais maleáveis. Depois do tratamento as tripas devem ser lavadas com água para retirada total do produto empregado.

Artg 110 - As manipulações realizadas sobre tripas, que exijam prévio preparo (fermentação, tratamento por soda ou bicarbonatos alcalinos) só podem ser realizados em locais apropriados, completamente isolados, exclusivamente destinado a a esse fim.

§ 1g - As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente inspecionadas, principalmente quanto à sua integridade e limpeza.

§ 2g - Tripas, porções de tripas e esôfagos infestados por parasitas que produzem nódulos, devem ser condenados, exceto nos casos de infestação discreta e quando os nódulos possam ser facilmente removidos.

§ 3g - Devem também ser condenadas quando a limpeza deixe a desejar ou seu estado de conservação não seja perfeito.

§ 4g - Os estômagos de bovinos destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento, permitindo-se quando do escaldamento, o emprego da solução de soda no máximo até 2,0% (DOIS POR CENTO) ou de outras substâncias autorizadas pela Inspeção Sanitária, que facilitem a remoção da mucosa.

§ 5g - Permite-se o branqueamento de estômago de bovinos pelo emprego de fosfato trissódico, metasilicato de sódio ou uma combinação desses produtos, pelo emprego de cal ou de sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pela Inspeção Sanitária.

§ 6g - Os estômagos assim tratados serão lavados a seguir, com bastante água, até a remoção total da substância empregada.

Artg 111 - As cabeças destinadas ao preparo de produtos para consumo devem ser previamente abertas, retirados os olhos, cartuchos, etmoides e as partes cartilaginosas internas do conduto auditivo externo.

§ 1g Essas operações devem ser realizadas tão longe quanto possível do local onde são abertos e lavados estômagos e intestinos.

Artg 112 - No coração dos bovinos deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais serão sempre retidos.

CAPITULO VI

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Artº 113 - As infrações ao disposto na presente lei serão punidas administrativamente e, quando for o caso, civil e criminalmente.

Parágrafo Único - Incluem-se entre as infrações previstas nesta Lei atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da Inspeção Sanitária no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; suborno, ou simples tentativa de fazê-lo; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e, de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse a Fiscalização Sanitária.

Artº 114 - As penas administrativas a serem aplicadas por servidores da Inspeção Sanitária constarão de apreensão e condenação das matérias-primas de produtos, multas, suspensão temporária de exercer atividade com produtos de origem animal ou cassação definitiva do direito de fazê-lo.

Artº 115 - As infrações ao disposto na presente lei e de atos complementares e instruções que forem expedidas serão punidas com as seguintes penalidades:

a) MULTA DE 50 A 200 UFM:

1 - aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, a higiene do equipamento e dependências, transporte, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem qualquer produtos adulterados, fraudados ou falsificados.

2 - aos responsáveis pela permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade de saúde pública municipal;

3 - aos que usarem recipientes não autorizados pela Inspeção Sanitária;

4 - aos responsáveis por estabelecimento que não colocarem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nos produtos liberados para consumo;

5 - MULTA DE 201 A 500 UFM:



1 - aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuição produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos de fora do Município e não Fiscalizados, quer pela Inspeção Federal ou Municipal no local de Origem;

2 - aos responsáveis por estabelecimentos que ao término dos trabalhos industriais e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos, para manuseio de produtos destinados a alimentação humana;

3 - aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

4 - aos que colocarem a venda produtos de origem animal sem que os mesmos tenham passado pela Inspeção Sanitária;

c) MULTA DE 501 A 1.000 UFM:

1 - aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Fiscalização Sanitária;

2 - aos que expuserem venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

3 - aos que usarem indevidamente os carimbos da inspeção sanitária;

4 - aos responsáveis por estabelecimentos que enviarem para consumo produtos não liberados pela Inspeção Sanitária;

D) MULTA DE 1.001 A 2.000 UFM

1 - aos que aproveitarem matéria-prima e produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

2 - aos que, embora notificados, mantenham na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções do úbere, diarréia e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pela Fiscalização Sanitária;

3 - aos que subornarem ou tentarem subornar, servidores da Fiscalização Sanitária, no exercício de suas atividades;



4 - aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

5 - aos que derem aproveitamento condicional diferente ao que for determinado pela Inspeção Sanitária;

Artº 116 - Após a autuação tres vezes por multa, será o estabelecimento sumariamente fechado.

Parágrafo Único - Incorre na mesma penalidade os transportadores que infringirem o disposto no parágrafo único do artigo 13 desta Lei.

Artº 117 - Não pode ser aplicado multa, sem que se tenha lavrado previamente o competente auto de infração.

Artº 118 - O Auto de Infração deve ser assinado pelo servidor que a constatar, pelo proprietário do estabelecimento, ou seu representante no ato e por duas testemunhas..

Parágrafo Único - A recusa do proprietário ou seu representante em assinar o auto de infração será lavrado em termo resumido no próprio auto, e assinado pelo servidor e pelas testemunhas e ficará com presunção de validade, devendo ser em seguida remetido ao infrator via correio com AR.

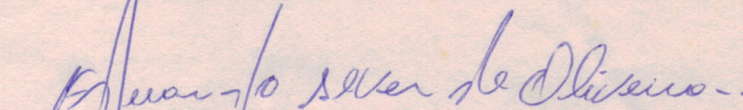
Artº 118 - O Chefe do Poder Executivo Municipal deverá regulamentar a presente Lei no prazo máximo de 60 dias após sua entrada em vigor.

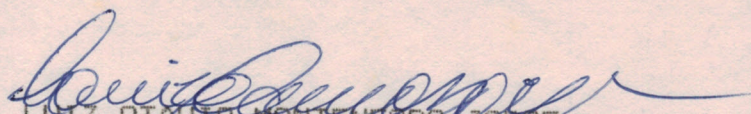
Artº 119 - Será aplicado, subsidiaria e complementarmente, no que couber, o disposto no Regulamento da Fiscalização Sanitária Federal.

Artº 120 - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Tucumã, em 27 de maio de 1997.



DR. CELSO LOPES CARDOSO
PREFEITO MUNICIPAL


EDUARDO ALVES DE OLIVEIRA
SEC. MUNICIPAL DE AGRICULTURA


LUIZ OTÁVIO MONTENEGRO JORGE
SECRETARIO DE ADMINISTRAÇÃO

Publicado nesta data, conforme disposto no artigo 12 do Ato das Disposições Finais e Transitórias da Lei Orgânica do Município de Tucumã.

Em, 28 de maio de 1997



CHEFE DE GABINETE

