

LEI Nº 1.917 / 1993

Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, no Município de Paracatu.

O Prefeito Municipal de Paracatu, no uso das atribuições que lhe confere o inciso III do art. 71 da Lei Orgânica do Município, faz saber que a Câmara Municipal decreta e ele, em seu nome, promulga a seguinte lei:

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Esta lei, de acordo com a Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e o Decreto 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto 1.255, de 25 de Maio de 1962, e conforme dispõe a Lei Federal 7.889, de 23 de novembro de 1989, estabelece as normas que regulam, em todo o Município, a Inspeção e Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Art. 2º. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida pela Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através do Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, e abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;

1993 197 1118
2010 54

II - o funcionamento dos estabelecimentos;

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

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

V - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

VI - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

VII - os exames microbiológicos, histológicos e físico-químicos das matérias primas ou produtos;

VIII - as matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias;

IX - os meios de transportes de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias primas destinadas à alimentação humana.

Art. 3º. Os técnicos de inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, contendo o número de

ordem, nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

Parágrafo único. É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que os técnicos em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

TÍTULO II

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 4º. Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

I - matadouros e bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, fábricas de embutidos, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;

II - usinas de processamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

III - entreposto de pescado e fábrica de conservas de pescado;

IV - entreposto de ovos e fábrica de conservas de ovos;

V - apiários.

Art. 5º. O registro será requerido à Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal da Agricultura solicitando o registro e a Inspeção pelo Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento;

II - licença prévia concedida pela Secretaria Municipal do Meio Ambiente e liberação concedida pela COPASA;

III - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;

IV - relação discriminada do maquinário e fluxograma com especificações volumétricas e capacidade em energia elétrica;

V - registro na Junta Comercial do Estado e demais atos de constituição e alterações;

VI - registro no Cadastro Geral de Contribuintes - CGC.;

VII - documento que comprove a posse ou concessão de uso do terreno;

VIII - inscrição na Secretaria Municipal da Fazenda;

IX - liberação concedida pela Secretaria Municipal de Obras e Serviços Públicos.

Art. 6º. As empresas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal sem que os projetos tenham sido aprovados pelo Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento e com a licença de instalação concedida pela Secretaria Municipal do Meio Ambiente.

Art. 7º. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pelo Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento e pela Secretaria Municipal do Meio Ambiente.

Art. 8º. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos pela COPASA.

Art. 9º. Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 5º e 8º, o Diretor do Departamento de Promoção Agropecuária autorizará a expedição do "Título de Registro".

Art. 10. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por tempo superior a 12 (doze) meses só poderá

reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar a 18 (dezoito) meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 11. O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento;

Art. 12. Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TITULO III

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas condições básicas e comuns:

I - dispor de luz natural e artificial e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

II - possuir pisos e paredes lisos de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e

higienização;

III - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo este ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar perfeita higienização;

IV - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

V - dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

VI - dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;

VII - dispor de tanques, caixas, bandeijas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de sub-produtos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para a destinação final;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XII - possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de sub-produtos não comestíveis;

XIV - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XV - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem satisfazer as seguintes condições:

a) dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

b) dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, evisceração e preparo da carcaça com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

c) dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

d) dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfolia, no caso de coelhos;

e) dispor de dependências para as operações de evisceração, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

f) dispor, quando for o caso, de dependência para a

realização de cortes de carcaças.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - matadouro;

II - abatedouro público;

III - charqueada;

IV - fábrica de conservas;

V - fábrica de produtos gordurosos;

VI - entreposto de carnes e derivados;

VII - fábrica de produtos derivados não comestíveis.

§ 1º. Entende-se por matadouro o estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio, dotado de instalações completas e equipamento adequado para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito dos subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio.

§ 2º. O abatedouro público é regido por regulamento próprio.

§ 3º. Entende-se por charqueada o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 4º. Entende-se por fábrica de conservas o estabelecimento que industrializa a carne de várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º. Entende-se por fábrica de produtos gordurosos o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

§ 6º. Entende-se por entreposto de carnes e derivados o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas congeladas das diversas espécies de açougues e outros produtos animais.

§ 7º. Entende-se por fábrica de produtos derivados não comestíveis o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

Art. 16. Considera-se carne de açougue as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º. Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por carne devem-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponevroses, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º. Consideram-se miúdos os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 17. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a carcaça.

§ 1º. Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro, cabeças e pés.

§ 2º. A carcaça, dividida ao longo da coluna vertebral, dá as meias carcaças que, subdivididas por um contre entre duas costelas, dão os quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 18. A simples designação produto, subproduto, mercadoria ou gêneros significa, para efeito da presente lei, que se trata de produto de origem animal ou suas matérias-primas.

CAPITULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - postos de leite e derivados;

II - estabelecimentos industriais;

III - estâncias leiteiras.

§ 1º. Entende-se por postos de leite e derivados os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 2º. Entende-se por estabelecimentos industriais os destinados ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

§ 3º. Entende-se por estâncias leiteiras as propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento regionalizado.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. A implantação e funcionamento das Estâncias Leiteiras, bem como o seu sistema de inspeção, associado a um programa específico de defesa sanitária animal, serão detalhados por ato do Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 21. Os demais estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

I - as seções industriais deverão possuir pé direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos e sem comprometer a qualidade dos produtos;

II - possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

III - dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV - ter dependências para recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratórios de análises, quando for o caso;

V - quando destinados à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada

ou não, destinada à fabricação de queijos de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

a) ter dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para as máquinas de produção de frio;

b) ter câmara fria;

VI - quando destinados ao resfriamento do leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos:

a) possuir dependências para pré-beneficiamento da matéria prima devidamente instalada;

VII - quando destinados ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados do leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

a) possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

b) ter as demais dependências e equipamentos previstos nos itens V e VI, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados;

VIII - quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição;

a) ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados;

IX - quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado:

a) ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

b) dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido e/ou queijo ralado.

CAPITULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescado;

II - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º. Considera-se entreposto de pescado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

§ 2º. Entende-se por fábrica de conservas 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.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado, resfriado e congelado e/ou se dediquem à sua industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

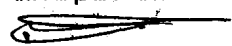
b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição do gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamento adequado à hipercloreção de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte



deverá ser realizado em veículos adequados;

g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões suficientes à sua estocagem, podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

l) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

m) dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos;

II - os estabelecimentos destinados à estocagem de

pescado griforífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;

III - os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescado;

b) localizar-se preferentemente afastados do perímetro urbano;

c) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPITULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 24. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - apiário;

II - entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º. Entende-se por apiário o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e

equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º. Considera-se por entreposto de mel e cera de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 25. Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

I - dispor de dependências de recebimento;

II - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 26. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - entreposto de ovos;

II - fábrica de conserva de ovos.

§ 1º. Considera-se como entreposto de ovos o

estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º. Entende-se por fábrica de conserva de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

SEÇÃO ÚNICA

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 27. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;

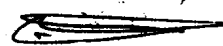
II - dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

III - dispor de áreas para classificação comercial;

IV - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

V - dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização.

Parágrafo único. As fábricas de conservas de ovos



terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

CAPITULO VI

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo único. O Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, ouvida a Secretaria Municipal do Meio Ambiente, poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

Art. 29. O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando as denominações COMESTIVEIS e NAO COMESTIVEIS.

Art. 30. Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso,

pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento.

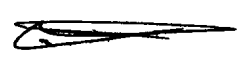
Art. 31. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da Inspeção Municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único. É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria prima.

Art. 32. Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 33. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necrópsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados.

Art. 34. 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.



Art. 35. É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 36. Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º. A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º. Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 37. É vedado, em qualquer caso, o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 38. Nos estabelecimentos de leite e derivados



é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 39. O Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento poderá exigir, em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse e suas dependências.

TÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 40. Aos proprietários de estabelecimentos compete:

I - cumprir e fazer cumprir as exigências contidas nesta lei;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;

III - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano;

IV - fornecer, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem

animal, bem como as guias de recolhimento de taxa de expediente devidamente quitadas pela repartição arrecadadora da Secretaria Municipal da Fazenda;

V - dar ciência antecipada de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

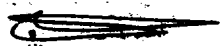
VI - avisar, com antecedência, da chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VII - manter material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;

VIII - manter armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à Inspeção Municipal para seu uso exclusivo;

IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

X - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem inspecionadas, bem como para sequestro de carcaças, matérias primas e produtos suspeitos;



XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

XII - manter instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino;

XIV - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

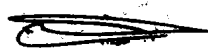
XV - recolher as taxas de expediente previstas na legislação em vigor;

XVI - dar ciência, com antecedência mínima de 12 (doze) horas, sobre a chegada ou recebimento de pescado;

XVII - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 41. O pessoal colocado à disposição pelo estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens diretas do Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento.

Art. 42. Todos os estabelecimentos devem registrar



diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, além dos casos previstos, as entradas e saídas de matérias primas e produtos, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º. Tratando-se de matéria prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deve ainda a empresa lançar, nos livros e mapas indicados, data da entrada, número da guia de embarque ou do certificado sanitário, número de relacionamento ou de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º. Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo do Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, relação atualizada de fornecedores, nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 43. Os estabelecimentos manterão um livro de ocorrências, onde o servidor do Departamento registrará todos os fatos relacionados a esta lei.

TITULO IV

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DOS PRODUTOS

Art. 44. Os produtos e matérias primas de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º. Os produtos e matérias primas que na reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a critério do Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

§ 2º. Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias primas.

Art. 45. Nenhum produto de origem animal pode dar entrada em estabelecimento sob a Inspeção Municipal sem que seja identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento ou no SIF - Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 46. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º. Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º. Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 47. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos Sob Inspeção Municipal ou do SIF, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente objetivar:

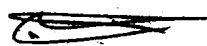
I - sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais do produto bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras conforme o caso;

V - coletar amostras para exame físico-químico e microbiológico.



§ 1º. A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pelo Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que a coleta.

§ 2º. Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo primeiro, representando uma delas a contra-prova, que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 3º. Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contra-prova.

§ 4º. O requerimento será dirigido à autoridade competente.

§ 5º. O exame da contra-prova deverá ser realizado em outro laboratório oficial com a presença de um representante do Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento.

§ 6º. Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contra-prova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 7º. Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará sua destinação.

§ 8º. As amostras para a prova ou contra-prova, coletadas pelo Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, para exame de rotinas ou análises, serão cedidas gratuitamente.

Art. 48. A Inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 49. A juízo da Inspeção Municipal, pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias primas e produtos apreendidos o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não comestíveis.

§ 1º. No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

§ 2º. A empresa proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico em inspeção do Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento.

Art. 50. No caso de coleta de amostra para exame

dos produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando esta com o responsável do estabelecimento, que funcionará como depósito até o resultado dos exames.

Art. 51. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento, será destruída pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

Art. 52. No caso de apreensão por falta de indicação no rótulo do registro no Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, ou no SIF, ou por falta de carimbo, o produto, após o respectivo exame, poderá ser destinado, no caso de indúcio, a estabelecimento de caridade, asilos, obras beneficentes ou jardim zoológico, ficando o respectivo interessado obrigado a fornecer o recibo adequado.

TÍTULO V

DO TRANSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 53. Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, para transitar dentro do Município de Paracatu, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados no Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento para aplicação no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção federal.

Art. 54. Verificado o descumprimento do artigo

anterior, a mercadoria será apreendida pelo Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 55. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros Estados ou Municípios, será obedecido o que estabelece a legislação federal.

TITULO VI

DOS EXAMES DE LABORATORIO

Art. 56. Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais de acordo com normas estabelecidas pela Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º. Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos serão adotados os padrões definidos pelo Decreto 38.691, de 29 de Março de 1952, alterado pelo Decreto 1.255, de 25 de Junho de 1962.

§ 2º. Será celebrado entre a Secretaria Municipal da Agricultura e Abastecimento e a Secretaria Municipal de Saúde acordo objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área de inspeção de produtos de origem animal.

§ 3º. A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos, que serão realizados em laboratórios particulares, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VII

DAS TAXAS

Art. 57. A taxa de expediente será arbitrada por ato do Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou pelo Prefeito Municipal.

TÍTULO VIII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 58. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-las sem autorização da Inspeção Municipal.

Art. 59. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos nesta lei, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I - que se apresentem danificados por umidade ou

fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto nesta lei;

VI - que contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 68. Além dos casos específicos previstos nesta lei, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral:

I - ADULTERAÇÕES:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) quando, no preparo dos produtos, haja sido

empregada matéria prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II - FRAUDE:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;

b) quando as operações de manipulação e elaboração foram executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente;

III - FALSIFICAÇÕES:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais, privilégio ou exclusividade de outrem, sem autorização prévia dos legítimos proprietários;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas nesta lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 61. Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer especificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas nesta lei.

Art. 62. Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, com a respectiva localização, e a empresa responsável.

Art. 63. O Auto de Infração deve ser assinado por servidor que constatar infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da empresa, e por duas testemunhas, quando houver.

Parágrafo único. Sempre que os infratores ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar

os autos, assim como as testemunhas, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias, em caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, através de correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 64. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à Inspeção Municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 65. O infrator poderá apresentar defesa, até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. O julgamento do processo caberá, em primeira instância, ao Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, e, em segunda instância, a uma comissão nomeada pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TÍTULO IX

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 66. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, tendo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a critério do Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, ser

NOVAMENTE multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Municipal ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 67. Os servidores do Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento, em serviço de inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em quaisquer dos estabelecimentos relacionados no art. 15.

Art. 68. Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Municipal mediante recibo.

Art. 69. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo Departamento de Promoção Agropecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor a presente lei.

Art. 70. É de competência do Secretário Municipal da Agricultura a expedição de instruções visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, objetivando facilitar o cumprimento desta lei.

Art. 71. A Inspeção Municipal facilitará a seus

técnicos a realização de estágios, estudos, visitas e cursos em estabelecimento ou escolas nacionais e/ou internacionais.

Art. 72. O exame do leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedência;

II - as amostras para o exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 73. O leite condenado nos estabelecimentos que, a critério da Inspeção Municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriado, previamente lavados e esterilizados, fechados com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição "Alimento Animal".

Parágrafo único. Antes do respectivo fechamento será adicionada ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento em transporte exclusivo, dentro do prazo de 6 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para o leite desnatado, leiteiro e soro.

Art. 74. Para identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a Inspeção Municipal baixará as instruções

necessárias, obedecida a legislação sanitária vigente.

Art. 75. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos constituem atribuição da Inspeção Municipal, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 76. Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal.

Parágrafo único. As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos serão detalhadas através de Portaria.

Art. 77. Os estabelecimentos oficiais, estatais e para-estatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições desta lei.

Art. 78. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas objetivando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas nesta lei.

Art. 79. As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da Inspeção Municipal, ou seus representantes, mediante identificação, quando no exercício do

seu cargo.

Art. 80. Ocorrendo a necessidade de se processar a alteração desta lei, deverá ser observada a preservação do padrão sanitário da matéria prima e dos respectivos produtos.

Art. 81. Ficam revogados todos os atos oficiais sobre fiscalização e inspeção industrial e sanitária, de quaisquer produtos de origem animal, que passarão a reger-se por esta lei em todo o Município.

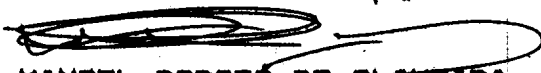
Art. 82. É de competência exclusiva do Médico Veterinário a coordenação, a execução e supervisão das normas contidas nesta lei.

Art. 83. As dúvidas de interpretação e aplicação desta lei serão resolvidas pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 84. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 85. Revogam-se as disposições em contrário.

Paracatu, 03 de dezembro de 1993


MANOEL BORGES DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal

