



Publicado em Placar

Em 18 / 01 / 96

g. r. s. t. s.

ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

DECRETO Nº 204 / 96.

de 18 de *Jan*

de 1996.

Define as normas de funcionamento e fiscalização de abatedouros públicos.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMAS, no uso de suas atribuições legais e consoante o disposto no art. 71, III, da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º - O presente Decreto estabelece as normas comuns de implantação, funcionamento e fiscalização de abatedouros públicos.

Art. 2º - Entende-se por abatedouro público o estabelecimento que tem como objetivo prestar serviço aos integrantes da comunidade que desejem abater, para consumo próprio ou para comercialização, grandes e médios animais.

Parágrafo Único - Até a construção do abatedouro público municipal o serviço de que trata este artigo, será explorado pela iniciativa privada, mediante convênio, observadas as normas legais pertinentes

Art. 3º - Cabe à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SEMAG, ouvida a Naturatins, autorizar o local de implantação e funcionamento de abatedouros públicos, após o regular procedimento de autorização e/ou concessão.

Art. 4º - Atendidas as disposições estabelecidas no artigo anterior, para a construção e instalação do abatedouro público deverão ser observadas as seguintes condições:

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



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Art. 10 - É passível de rejeição preliminar ou condenação total, todo animal em que se verificar, nos exames a que se refere o artigo 11, a constatação de lesões que tornem a carne imprópria para o consumo humano.

Art. 11 - O técnico da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SEMAG, responsável pela inspeção sanitária do abatedouro público, poderá impedir a entrada e o abate de animais que possam, desde logo, ser reconhecidos como imprestáveis para a matança.

Art. 12 - Os animais rejeitados serão retirados no mesmo dia pelos seus proprietários sob pena de multa, sendo anotada em registro próprio a rejeição e sua causa.

Art. 13 - As condenações e a inutilização totais ou parciais serão efetuadas sem qualquer indenização e registradas, com especificação de sua causa, no registro próprio a que se refere o artigo 6º.

Parágrafo único - As condenações e inutilizações previstas no *caput* serão efetuadas sem qualquer indenização aos proprietários dos animais.

Art. 14 - Se qualquer doença contagiosa for verificada nos animais recolhidos nos currais do abatedouro público, o técnico da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SEMAG, responsável pela inspeção sanitária do estabelecimento, providenciará o imediato isolamento dos doentes e suspeitos.

Art. 15 - Os animais encontrados mortos nos currais poderão ser necropsiados, a fim de ser determinada a "causa mortis".

Art. 16 - No lote onde se verificar qualquer caso de morte natural, o restante dos animais só será abatido, após o resultado da necropsia realizada, conforme previsto no artigo 16.

Parágrafo único - Havendo suspeita de doença infecto-contagiosa, o técnico responsável pela inspeção sanitária do abatedouro público, deverá tomar as providências cabíveis para impedir a contaminação do ambiente.

Art. 17 - Todas as dependências e equipamentos do abatedouro público devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização de trabalhos.

Art. 18 - O abatedouro público deve ser mantido livre de moscas, mosquitos, baratas e de quaisquer outros insetos ou animais (cães, gatos, ratos etc.) agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação de alimentos para o consumo humano.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

II - possuir pisos e paredes lisos, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e a higienização;

III - 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;

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

V - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, materiais ou produtos de limpeza;

VI - dispor de vestiários e instalações sanitárias adequadas com dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências de trabalho;

VII - dispor de rede de abastecimento de água para atender às necessidades do trabalho à dependências sanitárias;

VIII - dispor de instalações próprias para o isolamento de animais julgados impróprios para o abate.

Art. 5º - No abatedouro público será mantido documento contendo o registro de entrada de animais, número de cabeças, nome do proprietário e as observações que se fizerem necessárias ao exato controle das operações de abate.

Art. 6º - A direção do abatedouro público é responsável pela guarda dos animais confiados ao estabelecimento não se estendendo esta responsabilidade aos casos de morte ou acidentes que não possam ser previstos ou evitados.

Art. 7º - Os animais de corte serão recolhidos ao curral pelo menos 8 (oito) horas antes da matança.

Art. 8º - As instalações elétricas e hidráulicas do abatedouro público devem ser mantidas em perfeito estado de funcionamento.

Art. 9º - É indispensável o exame sanitário prévio dos animais destinados ao abate, sem o que este não será efetuado.

Parágrafo Único - O exame será realizado nos animais em pé, no curral anexo ao abatedouro público, por profissionais do serviço oficial de inspeção, que também efetuarão o exame de carcaça e das vísceras, durante o abate.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Art. 19 - Os pisos e paredes de currais e outras instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias.

Art. 20 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientes limpas.

Art. 21 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Art. 22 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam os trabalhos do abatedouro público, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade a que se destina cada dependência.

Art. 23 - Todo pessoal que trabalha com produtos destinados ao consumo humano, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos.

Art. 24 - Os empregados que trabalham no estabelecimento devem portar carteira de saúde, fornecida por autoridade sanitária competente.

Art. 25 - É proibido o abate de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 8 (oito) horas em descanso, jejum e dieta hídrica, a fim de se obter um produto de melhor qualidade e preservar a higiene nas operações de evisceração.

Parágrafo único - O horário de abate terá início às 6:00 (seis) horas.

Art. 26 - Deve ser evitado o abate de:

I - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços de tempo normal de prenhez);

II - animais caquéticos (extremamente magros);

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

Art. 27 - As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doenças infecto-contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento, e recolhidas ao curral anexo ao abatedouro.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Parágrafo único - As fêmeas de parto ou aborto recente só podem ser abatidas, no mínimo, 10 (dez) dias depois do parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que serão julgadas de acordo com o que dispõe este regulamento.

Art. 28 - São considerados impróprios para o consumo humano os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste regulamento.

Art. 29 - Animais que tenham morte acidental na dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados.

Art. 30 - O sacrifício de bovinos deve ser feito por insensibilização, seguido por imediata sangria.

Art. 31 - Os suínos, caprinos e ovinos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou propunção direta no coração, após insensibilização.

Art. 32 - O sangue para o uso alimentar ou fim industrial será recolhido em recipiente apropriado, separadamente, para ser entregue ao proprietário dos animais.

Parágrafo único - Verificada a condenação do animal cujo sangue tiver sido recolhido e misturado ao de outro, será inutilizado todo o conteúdo do respectivo recipiente.

Art. 33 - Depois do abate dos animais e da inspeção necessária, as vísceras destinadas para fins alimentares, após devidamente limpas, deverão ser acondicionadas em recipientes apropriados para transporte aos açougues.

Art. 34 - Para esfolação e evisceração, serão os animais suspensos em ganchos apropriados e proceder-se-á de modo a evitar o contato da carne com os pelos e o conteúdo dos aparelhos digestivo urinário.

Art. 35 - Os couros e peles, imediatamente após a esfolação, devem ser separados e conduzidos para local adequado.

Art. 36 - Os animais, as carcaças ou parte delas, as vísceras, os órgãos ou tecidos condenados como impróprios para o consumo alimentar, serão removidos para sua inutilização ou aproveitamento industrial permitido (garantia).

§ 1º - O local, utensílios ou instrumentos que tiverem contato com quaisquer órgãos ou tecidos de animal portador de doença, serão imediatamente desinfetados e esterelizados.



ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

§ 2º - Os servidores que tiverem manuseado carcaças vísceras ou órgãos desses animais farão completa desinfecção corporal e do vestuário antes de reiniciarem o trabalho.

Art. 37 - Nenhum animal destinado ao consumo público poderá ser abatido fora de matadouro, legalmente regulamentado sob pena de multa e apreensão do produto.

Art. 38 - As taxas referentes ao abate e transporte de carne para os locais de consumo serão cobradas mediante acordo entre a direção do matadouro e comerciantes, ouvida a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SEMAG.

Art. 30 - O serviço de transporte de carnes do matadouro para os açougues será feito em veículo apropriado, observando-se, na sua construção interna, todas as prescrições de higiene, que deverão ser mantidas através de limpeza periódica.

Art. 40 - Até a construção do Abatedouro Público Municipal, os serviços de abate de animais e transporte das carcaças serão explorados pela iniciativa privada mediante convênio, observadas as normas legais pertinentes.

Art. 41 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 42 - Revogam-se as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS, aos 13 dias do mês de Janeiro de 1996.


EDUARDO SIQUEIRA CAMPOS
Prefeito Municipal


MURILO SÉRGIO DA SILVA NETO
Secretário Municipal de Governo


HUMBERTO CAMELO VIANA
Secretário Municipal da Agricultura