



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO DE VASSOURAS

29
21/10/63
21/10/63
C. F. F. F.

Autógrafo

Lei nº 1.620 de 21 de Junho de 1963

Legislação para regulamentação dentro do Município de Vassouras do abate e manipulação de bovinos, suínos, caprinos, ovinos, aves, coelhos, apicultura, bem como, a construção, adaptação, ou a viabilização de iniciativas, de caráter privado, que visem a instalação de Matadouros ou Indústrias e Micro-Indústrias para o beneficiamento de alimentos de origem animal e sua comercialização direta ou indireta para o consumidor.

A CÂMARA MUNICIPAL DE VASSOURAS decreta e eu sanciono e promulgo a seguinte

LEI:

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Art. 1º - Qualquer empresa que se instale no Município de Vassouras, terá que fazê-lo segundo as normas que constam, neste regulamento.

Art. 2º - O presente Projeto visa criar normas que regulamentem, em todo território do Município de Vassouras a instalação de Matadouros, Micro-Usinas para beneficiamento de carne, leite ou qualquer tipo de estabelecimento que tenha por finalidade a produção e venda de produtos de origem animal e sua consequente inspeção e fiscalização.

Art. 3º - Ficam sujeitos a inspeção e a regulamentação as empresas que trabalham com animais de corte, pescado, leite, e seus derivados, ovo, mel e cera de abelhas seus produtos e sub-produtos, bem como a industrialização de carnes e embutidos.

Art. 4º - A inspeção a que se refere o presente artigo, abrange a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais: O recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação e distribuição no varejo e atacado de quaisquer produtos ou sub-produtos de origem animal destinados a alimentação humana.

Art. 5º - As normas de que constam esta legislação sobre animais de classe dos suínos, bovinos, caprinos, ovinos, aves, coelhos, abelhas seus derivados, estarão sob a supervisão e fiscalização das Secretarias de Agricultura e de

A inspeção a que se refere o artigo anterior, será de competência da Secretaria de Agricultura no que se refere até o encaminhamento do produto final para o consumidor, cabendo à Secretaria de Saúde, através do seu Departamento de Inspeção Sanitária e fiscalização do produto no transporte e nos pontos de venda ao consumidor.

Art. 6º - A inspeção de que trata o presente regulamento será efetuada:

- 1 - Nas propriedades rurais e urbanas e fornecedoras em geral;
- 2 - Nos abatedouros;
- 3 - Nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados, bem como: nas Micro-Usinas para o beneficiamento dos mesmos.
- 4 - Nos locais que recebam pescado para distribuição;
- 5 - Nos estabelecimentos que produzem mel e cera de abelhas e ou os que recebem para beneficiamento;
- 6 - Nos estabelecimentos que produzem ovos e os classificam;
- 7 - Nas indústrias de beneficiamento da carne.

Art. 7º - A inspeção se dará em caráter periódico ou permanente, de acordo com o critério adotado pelas Secretarias responsáveis pelo cumprimento deste Regulamento.

Art. 8º - Após a inspeção realizada pelas Secretarias Municipais o Estabelecimento se isentará da fiscalização Federal e Estadual desde que os produtos não sejam comercializados fora dos limites do Município.

Art. 9º - Os estabelecimentos devidamente registrados que comercializam produtos, ou sub-produtos de origem animal destinados a alimentação humana, a partir da vigência deste projeto, estarão sujeitos ou poderão somente comercializá-los após a inspeção Municipal ou por órgão similar no Estado ou Federal.

FUNCIONAMENTO E INSTALAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE MATADOUROS DE BOVINOS

Art. 10º - Da construção do Matadouro de Bovinos, que terá em suas instalações em conformidade com as necessidades da demanda existentes no Município, projetadas as evoluções previstas pelo desenvolvimento populacional.

Art. 11º - Dispor de área coberta para recepção dos animais, com mecanismo para operação de sangria, esola e evisceração e preparo da carcaça.

A área externa terá de constar de estábulo para confinamento dos animais 24(vinte e quatro) horas de antecedência ao abate para que os técnicos possam fazer as inspeções necessárias para entrega.

Art. 12º - A análise para inspeção da sanidade dos animais, e ou dos produtos ou sub-produtos advindos da manipulação destes, estarão a cargo de laboratório capacitado para realização das análises devidamente indicado pela Secretaria de Agricultura.

Art. 13º - Ser instalado em terreno devidamente cercado, afastado das vias públicas e limitação no mínimo de 5(cinco) metros, e dispor de circulação interna que permita a livre movimentação de veículos.

Parágrafo único - Considerando que, para a livre movimentação dos animais abatidos, terão que estar ligados em corredeiras mecânicas ou manuais, o "Pé Direito" da área destinada a esta operação, terá que ter no mínimo 4(quatro) metros.

Art. 14º - Dispor de iluminação adequada, bem como de ventilação apropriada em todas as dependências, desde que sejam respeitadas as peculiaridades tecnológicas cabíveis;

Art. 15º - Possuir pisos de material impermeável, resistente a corrosão, com inclinação adequada ao escoamento das águas residuais, bem como para permitir a higienização do local;

Art. 16º - Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e higienização;

Art. 17º - A área de manipulação dos animais, obrigatoriamente deverá impedir entradas de insetos, pássaros, poeira para assegurar perfeita higienização;

Art. 18 - Dispor de dependência para administração do abatedouro bem como, para armazenamento de material de utilização funcional em áreas independente daquela destinada ao beneficiamento dos animais.

Art. 19 - Dispor de mesas de aço inoxidável, para os trabalhos de manipulação e preparo dos produtos derivados do abate construídas de modo a facilitar a higienização e lavagem.

Art. 20 - Dispor de recipientes impermeabilizados para separação adequada das partes destrinchadas do animal abatido.

Art. 21 - Dispor de pontos de saída de água quente e fria, com abundância, por todo percurso interno do abatedouro para facilitar a higienização.

Art. 22 - Dispor de rede de esgotos em todas as dependências com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e entradas de roedores e insetos, ligada à tubos coletores e estes a um sistema para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes que promovam um resíduo final com qualidade adequada que desague em curso de água corrente.

Art. 23 - Os abatedouros deverão estar equipados com área com dependência própria para o esvaziamento de estômagos e intestinos e para a manipulação de cabeças, linguas e demais vísceras dos animais abatidos.

Art. 24 - Dispor de câmara fria, necessária apenas para que os animais abatidos não aguardem mais de 3 horas para o transporte para os estabelecimentos de venda ao consumidor.

Art. 25 - Dispor de vestiários e instalações sanitárias adequadas aos funcionários, e que as instalações exigir.

INSTALAÇÃO DE MATADOUROS DE SUINOS ESTABELECIMENTOS DE MANIPULAÇÃO E VENDA DOS DERIVADOS

Art. 26 - Qualquer estabelecimento, que se instalar no Município de Vassouras, se propondo manipular, com Matadouros para distribuição de carne, suína, ou beneficiamento desta, para extração de derivados para venda ao consu-

midor terá que fazê-lo obedecendo as normas estabelecidas nesta legislação.

Art. 27 - Os estabelecimentos que se instalarem no Município, terão que se adaptar as condições higiênico-sanitárias mínimas necessárias que trata este projeto.

Art. 28 - Os estabelecimentos já existentes receberão por parte do Poder Público tratamento adequado, aos quais serão concedidos os prazos de carência necessários para sua adaptação as novas normas reguladoras para a manipulação e venda de produtos de origem animal que trata esta legislação.

Art. 29 - Os prazos de que trata o artigo anterior poderão não ser menor que 60 e o máximo de 180 dias, para que a economia que hoje funciona informalmente possa se integrar a legislação Municipal.

Art. 30 - Os estabelecimentos que se propuserem a abater ou beneficiar terão que estar aparelhados:

a) No caso de abate, com áreas para confinamento de no mínimo de 24 horas para a devida inspeção, que ficará sob a responsabilidade da Secretaria de Agricultura, e somente após esta os animais liberados para o corte.

b) Após o abate os proprietários ou adquirentes do produto, deverão estar aparelhados com veículos com capacidade de manutenção da temperatura adequada para o transporte dos mesmos para os locais de consumo.

Art. 31 - Após a inspeção os produtos do abate, ou animais do beneficiamento de carne suína, mesmo aqueles advindo destes e que se destinam a fabricação de qualquer produto final e mesmo este após serem fabricados deverão obrigatoriamente para estarem afeitos para o consumo, receber carimbo ou etiqueta liberatória do Departamento da inspeção sanitária subordinada a Secretaria de Agricultura.

Art. 32 - O local do abate terá obrigatoriamente de estar equipado com Câmara fria para conservação dos produtos até que se o destinem aos locais de consumo.

Art. 33 - As áreas destinadas a manipulação das carnes deverão obrigatoriamente ser de material impermeável ou liso para que permita em todas as suas dependências uma perfeita higienização de modo a atender as especificações higiênico-sanitárias necessárias ao consumo público.

Art. 34 - O pessoal que estiver ligado diretamente com o manuseio dos produtos suínos bem como qualquer indi

víduo que tenha acesso ao local de trabalho deverão estar devidamente ferramentados com proteção para evitar queda de cabelos, luvas, botas de cor branca e roupa de cores claras que sejam de fácil observação por parte dos órgãos de inspeção.

Art. 35 - Os exames para liberação ou interdição de animais antes do abate, ou dos produtos derivados, durante a manipulação, beneficiamento, transporte ou venda dos mesmos ao consumidor estarão a cargo de laboratórios ou instituição indicados pelas Secretarias de Agricultura e Saúde, responsáveis pelo trâmite, e operações porque passarão todas as carnes e derivados fabricados no município.

Art. 36 - Os abatedouros deverão estar equipados com área com dependência própria para o esvaziamento de estômagos e intestinos e para a manipulação de cabeças, línguas e demais vísceras dos animais abatidos.

Art. 37 - Os estabelecimentos de beneficiamento e fabricação de derivados como salsichas, embutidos em geral, conservas, carnes salgadas e outras deverão estar equipados adequadamente a cada desenvolvimento da fabricação destes produtos, "com ambientes equipamento e utensílios adequados a fabricação desses produtos".

Art. 38 - Os estabelecimentos que se propuserem a comercializar os produtos de origem unicamente abatidos ou beneficiados em outro município deverão rotulá-los com as especificações contidas no código de defesa do consumidor e de acordo com legislação Estadual e Federal.

MATADOUROS DE AVES, COELHOS, CAPRINOS OVINOS E ESTABELECIMENTO DE MANIPU LAÇÃO DE SEUS DERIVADOS

Art. 39 - Os estabelecimentos destinados ao abate de aves, coelhos, caprinos, ovinos devem dispor dos dispositivos exigidos para suínos e também de plataforma apropriada para recepção dos animais, de modo que estes, antes do abate não passem pelos locais destinados a manipulação dos mesmos: tanto durante a matança como na exposição para venda.

Art. 40 - Dispor de mecanismo, mesmo que manual para as operações de esfolação e evisceração e preparação de carca

ça com os animais suspensos pelos pés ou pela cabeça.

Art. 41 - Dispor de dependência especial para sangria escaldagem depenagem ou esfolia no caso de coelho, caprinos ou ovinos.

Art. 42 - Dispor de local apropriado para realização de esquetejamento dos animais para venda ao consumidor.

Art. 43 - Os produtos oriundos do abate dos animais tanto sua forma integralizada separadamente depois de se lhe produzir cortes não poderão ser postos a venda sem que os mesmos estejam em câmaras frias com temperatura adequada a sua conservação.

Art. 44 - Quando os estabelecimentos se propuserem a comercializar seus produtos intermunicipalmente, deverão fazê-lo obedecendo as normas de embalagem com data de fabricação e validade e as outras exigências constantes para caso na legislação Federal, Estadual e do Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo Único - e) O comércio Municipal dos produtos abatidos ou advindos do beneficiamento destes seus derivados, estará diretamente subordinado a esta legislação e ou as decisões das Secretarias de Saúde e de Agricultura.

ESTABELECIMENTO PARA MANIPULAÇÃO COMERCIALIZAÇÃO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 45 - Terão que possuir sala para recepção dos ovos com cobertura protetora contra as intempéris.

Art. 46 - Terão que dispor de área para classificação dos mesmos.

Art. 47 - Obrigatoriamente deverão manter a disposição da fiscalização todo material requisitado, incluídos para exame de ovoscopia, exame da casaca e verificação do estado de conservação dos ovos de acordo com uma metodologia apropriada de amostragem.

Art. 48 - Terão que dispor de frigorífico quando for necessário o armazenamento.

Art. 49 - Os casos omissos serão decididos pelas Secretarias de Agricultura e Secretaria de Saúde, sempre respeitadas as legislações Estadual e Federal, levado em consi-

deração a competência que os casos exigirem.

ESTABELECIMENTO PARA VENDA E BENEFICIAMENTO DE LEITE E SEUS DERIVADOS

Art. 50 - Poderão as Micro-lisinas se estruturarem com conseqüente possibilidade de colocarem legalmente seus produtos assim beneficiado, diretamente pronto ao consumidor final desde que o produtor atenda as exigências de que trata este projeto.

a) Adaptar suas instalações para as perfeitas condições para as perfeitas higiênes na obtenção do leite cru, e sua imediata passagem aos processos de conservação mantendo o mesmo após em ambiente refrigerado até o momento da entrega ao consumidor quando necessário.

b) Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando vacinação adequada a cada 6 meses com apresentação de provas negativas de brucelose e tuberculose para as quais terão o apoio da Secretaria de Agricultura do Município e quais cujos exames poderão ser feitos em laboratório autorizado. Os animais contaminados serão eliminados imediatamente;

c) Promover a distribuição ao consumidor dentro de no máximo 36 horas, a contar do horário da ordenha, para viabilizar a distribuição a mesma poderá ser feita através de caixas isotérmicas que manterá em temperatura adequada o produto até o consumidor final;

d) Conservar o leite dentro dos padrões oficiais, concordando em submetê-lo a análises de qualidade eventuais ou sistemáticas que venham a ser solicitadas pela autoridade sanitária competentemente, que são as seguintes:

- * Temperatura
- * Provas Organolepticas;
- * Resistência pelo teste do alizarol
- * Acidez, gordura e densidade;
- * Extrato seco total desengordurado;
- * Crioescopia;
- * Contagem global de microorganismos;
- * Pesquisas de conservadores, inibidores, neutralizantes de acidez e reconstituintes de densidade;

* outras que venham a ser necessárias.

e) Identificar através de rotulagem própria dentro da especificação do código de defesa ao consumidor data do beneficiamento e da validade para o consumo do produto;

f) O título de estabelecimento processador de qualquer produto será automaticamente revisto, a partir de qualquer irregularidade levantada pelo núcleo técnico e normativo nomeado pela Secretaria de Agricultura ou de Saúde;

Art. 51 - Deverão constar das instalações:

a) A recepção deverá dispor de cobertura mínima de 4m² provida de local adequado para lavagem de recipientes;

b) A micro-usina deverá ter local de estocagem construída próximo a sala de processamento com equipamentos, para conservação de produto final;

c) O local de processamento deverá ter área necessária para desenvolvimento dos trabalhos, devidamente azulejada ou outro material impermeável que permita higienização;

d) O produtor que não dispuser de instalações adequadas ou mesmo produção que justifique as instalações de outro produtor.

e) A ordenha poderá ser feita manual, desde que sejam observadas a desinfecção prévia do "URERE" e das mãos do ordenhador, bem como dos utensílios; Também poderá ser usada a ordenha mecânica.

f) Só será permitido o máximo de 2 horas entre o final da ordenha e o princípio do processamento no caso que este seja produtor de Micro-Usina;

g) O processamento deverá ser feito, mediante o recebimento do leite onde poderá ser pesado, deverá ser obrigatoriamente coado transferido para vasilhame higienizado seguindo para ser processado a pasteurização e empacotamento em alagans de 1000 ml;

Art. 52 - As Micro-Usinas poderão desenvolver dentro de suas instalações, capacidade para fabricar, e distribuir aos consumidores finais todos os produtos derivados do leite.

Art. 53 - Será permitido a dois ou mais produtores se associarem para construção de uma micro-usina desde que atenda as especificações necessárias.

Art. 54 - Aqueles que mesmo não sendo produtores de leite, ou mesmo proprietário de micro-usinas e queirões, produzir produtos derivados do leite poderão fazê-lo desde que, tanto a matéria-prima quanto o local de produção, atendam as especificações higiênicas constantes neste regulamento.

ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE DERIVADOS DE LEITE

Art. 55 - Estarão aptos, desde que estejam de acordo com a legislação que trata este projeto, não importando sua dimensão como sendo, propriedades rurais, fazenda, laticínio, estábulo, leiteiro, granjas, postos de leite e derivados, assim denominado as instalações localizadas à margem das estradas.

Art. 56 - Os estabelecimentos que se propuserem a produzir derivados de leite deverão possuir Câmara frigorífica ou frigorífico de pequeno porte, conforme produção a que se proponha.

Art. 57 - Deverá o local de manipulação de matéria-prima, ter capacidade de higienização, com saídas de água em todo o percurso de sua área interna, depósito com material de esterilização e esgoto com saída para desaguar em água corrente.

Art. 58 - Manter sob controle de análises microbiológica o leite usado, para produção de seus derivados em instituição gabaritada e indicada pela Secretaria de Agricultura do Município, através do seu Departamento de Inspeção Sanitária.

Art. 59 - Os locais destinados ao armazenamento de produtos derivados do leite já acabado e a espera de sua comercialização deverá ser todo ele envolvido em material impermeável e de fácil higienização, além de ter condições de embalagem fechadas de modo a impedir o contato com insetos, roedores ou outro animal cuja ação se torne nocivo e impossibilite o consumo humano.

Art. 60 - Os produtos usados na higienização e na desinfecção dos locais de manipulação dos derivados para o consumo final, deverão ser previamente aprovados pelo Ministério da Saúde.

Art. 61 - Será proibida a permanência nos locais de coleta ou manipulação de matéria-prima de cães, gatos ou qualquer outro tipo de animais, sob pena de todo o material manipulado naquele local a ser interditado.

Art. 62 - Todo pessoal que trabalhe diretamente, ou

indiretamente com o fabrico dos derivados de leite, deverão fazer obrigatoriamente pelo menos 1(um) exame médico por ano.

Parágrafo Único - A inspeção médico-sanitária poderá ser exigida, tantas vezes quantas julgar necessário, para qualquer funcionário do estabelecimento, inclusive seus proprietários se estes exercem algum tipo de contato com as atividades naquele local.

Art. 63 - O transporte dos produtos derivados desde que acondicionados adequadamente, em embalagens individuais, devidamente aprovadas e a inspeção da Secretaria de Agricultura, do Município, poderão ser feitas em veículos até os pontos de venda ao consumidor desde que estes não estejam fora do limite do Município.

Art. 64 - Os estabelecimentos que anteriormente à aprovação deste Projeto, já comercializavam ou fabricavam os derivados do leite, terão parte das autoridades competentes, tratamento especial com concessão de prazos necessários para sua adaptação, bem como a orientação técnica que se exigir em cada caso.

Art. 65 - Os funcionários dos estabelecimentos que se proponham a fabricar derivados de leite, deverão usar proteção na cabeça, luvas e roupas de cor branca, para que todo desempenho seja com a maior higiene.

Art. 66 - Os técnicos da Secretaria de Agricultura, e da Secretaria de Saúde, promoverão junto aos produtores de leite e derivados, cursos e orientações especiais para aprimorar e esclarecer os interessados sobre os melhores procedimentos de higiene em conformidade com a legislação Municipal, Federal ou Estadual.

Art. 67 - A aplicação da multa por infração de qualquer dos artigos deste regulamento, não isentam o infrator do cumprimento das exigências que o tenham motivado.

Art. 68 - Sempre que os infratores se recusarem a assinar o auto de infração, ou mesmo as testemunhas, fato não impedirá a tramitação do mesmo, pois o fato será declarado no próprio auto que imediatamente será enviado ao infrator.

Art. 69 - Os casos omissos se enquadrarão na legislação Estadual ou Federal conforme critério que adote as

Secretarias responsáveis pelo cumprimento deste regulamento.

Art. 70 - Os produtos antes de serem enviados para o ponto de venda ao consumidor, deverão receber na embalagem carimbo ou selo indicando a data de fabricação, validade e o nome do produtor com o devido endereço conforme exija o código de Defesa ao Consumidor.

ESTABELECIMENTOS DE MEL E CÊRA DE ABELHAS

Art. 71 - As empresas que se propuserem a extração, manipulação ou industrialização do mel estarão classificadas em:

a) Apícolas- que são os estabelecimentos os destinados à criação de abelhas, à produção, industrialização e classificação do mel e seus derivados, possuindo no mínimo 15 colmeias.

b) Entreposto de Mel e de Cêra de Abelhas- são as empresas que se dedicam ao recebimento a industrialização do mel e da cêra de abelha.

Art. 72 - Os estabelecimentos de produção de mel e de cêra de abelhas, deverão atender ao seguinte requisito:

-estarem dotados de equipamentos que permitam uma perfeita condição de higiene, na manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 73 - A inspeção para o funcionamento das empresas, que se dedicarem a trabalhar com mel ou cêra das abelhas e seus derivados, estará sob responsabilidade da Secretaria de Agricultura.

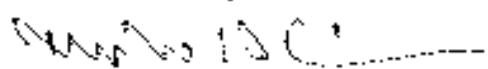
Art. 74 - Todos os estabelecimentos de que trata este regulamento, em todos os seus artigos, estarão para seu funcionamento além do requisição de alvará, e outros documentos de praxe, do pagamento de uma taxa municipal devidamente estabelecida pelo Poder Executivo com a devida aprovação da Câmara Municipal.

Art. 75 - Os produtos similares aos fabricados ou manipulados dentro do Município, oriundos de outras Cidades, terão que atender além das exigências do presente Regulamento também a toda Legislação Estadual, Federal, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 76 - Os casos omissos serão resolvidos pela
Secretaria de Agricultura, de modo soberano.

Art. 77 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua
publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Vassouras, em 21 de 07 de 1993.


Renato Antonio Ibrahim
-Prefeito Municipal-