

AUTÓGRAFO N°035/2021
PROJETO DE LEI N°037/2021

**DISPÕE SOBRE AS NORMAS TÉCNICAS
PARA CONSTRUÇÃO DE ABATEDOUROS
FRIGORÍFICOS DE PEQUENO PORTE.**

A Câmara Municipal de Venda Nova do Imigrante, Estado do Espírito Santo, usando de suas atribuições constitucionais e tomando conhecimento do **PROJETO DE LEI N° 037/2021**, de autoria do Poder Executivo Municipal,

A P R O V A:

Art. 1º- Esta Lei dispõe sobre as normas técnicas de instalações e equipamentos mínimos para a construção de abatedouros frigoríficos de pequeno porte, registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal/ SIM, do município de Venda Nova do Imigrante – Espírito Santo, destinado ao abate de animais produtores de carne.

Art. 2º- Para fins desta lei, estão incluídos como animais produtores de carne as espécies de abate suínos, ovinos, caprinos e pequenos animais como aves, coelhos, répteis e anfíbios.

Art. 3º- Para registro do estabelecimento de abate de pequeno porte, além do disposto nesta lei, devem ser atendidas a Lei Municipal e seu regulamento, que dispõem sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do município de Venda Nova do Imigrante/ES.

§ 1º- A documentação necessária para registro do estabelecimento deverá seguir as exigências do caput do artigo.

§ 2º- Fica o estabelecimento registrado sujeito as previsões legais estabelecidas no caput do artigo.

Art. 4º- Esta lei respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo as



agroindústrias familiares de pequeno porte, que produzem em pequenas escalas.

Art. 5º- As atividades de abate, previstas nesta lei, serão fiscalizadas em caráter permanente.

Parágrafo único - A fiscalização em caráter permanente consiste na presença de médico veterinário, do Serviço de Inspeção Municipal, para a realização dos procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies.

Art. 6º- Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 7º- Para efeito desta Lei, considera-se as seguintes definições:

I - Abatedouro-frigorífico: É o estabelecimento destinado ao abate de animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis, o qual possui instalações e equipamentos adequados e suficientes para a realização das atividades.

II - Animais produtores de carne: São as aves, suínos, ovinos, caprinos, coelhos, répteis e anfíbios, destinados à alimentação humana ou de outros animais.

III- Abate no modelo estacionário: Modelo em que as operações de processamento e inspeção são realizadas em ponto fixo, sendo que o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior.

IV- Inspeção ante mortem: Atividade realizada por Médico Veterinário, do Serviço de Inspeção Municipal, que compreende a avaliação documental, do comportamento, do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública.

V- Inspeção post mortem: Atividade realizada por Médico Veterinário, do Serviço de Inspeção Municipal, que consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas específicas para cada espécie animal.



VI- Métodos científicos de insensibilização: Processo também denominado como atordoamento, que antecede a sangria dos animais, sendo realizado com o emprego de métodos humanitários, determinado em normas específicas, para que os mesmos fiquem inconscientes, evite acidentes dor e agonia durante o abate.

VII- Higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização.

VIII- Boas Práticas de Fabricação - BPF - Condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.

Art. 8º- Ficam os estabelecimentos registrados, obrigados a:

I- Comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal com antecedência sobre a realização de qualquer trabalho sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início, e de provável conclusão.

II- Apresentar previamente ao abate a documentação necessária, incluindo a documentação de trânsito (guia de trânsito animal - GTA) e boletim sanitário, quando aplicável, para verificação das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências solicitadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 9º- Os abatedouros frigoríficos devem ser instalados em terreno de tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para as atividades pretendidas.

§ 1º- Os abatedouros frigoríficos, no município serão localizados nas áreas a esse fim destinados pelo plano diretor municipal, localizados em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e contaminantes.

§ 2º- Os estabelecimentos devem ser devidamente cercados, impedindo o acesso de pessoas não autorizadas e animais, afastado dos limites das vias públicas e com áreas de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte e funcionários.



§ 3º- A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos deverá ser realizada com material que evite formação de poeira e empoeamentos.

§ 4º- Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

Art. 10- As condições gerais de instalações e equipamentos, para as diferentes escalas de produção, deverão atender à regulamentação estabelecida de acordo com as faixas, diária e semanal, de quantidades máximas de abate, segundo a espécie animal.

§ 1º- Os interessados deverão, ao requerer aprovação do projeto de construção e localização, especificar a (s) espécie (s) animal (is) que serão abatidos e a quantidade máxima de abate (diária ou semanal).

§ 2º- Os estabelecimentos que obtiverem o registro do abatedouro no Serviço de Inspeção Municipal, poderão, a qualquer momento, requerer alteração de sua faixa de classificação de abate, desde que atenda as exigências para tal.

Art. 11- As estruturas dos abatedouros frigoríficos de pequeno porte poderão ser construídas de forma convencional, de alvenaria, modulares, em isopainel ou em containers metálicos, podendo estes ser móveis ou estacionários, para o abate e processamento em pequena escala.

§ 1º- As diferentes áreas e a estrutura do estabelecimento serão definidas de acordo com as espécies animais que serão abatidas.

§ 2º- O abate deverá ser realizado respeitando o tempo de cada operação, sendo o estabelecimento responsável por garantir a identificação individual dos animais e dos lotes abatidos.

Art. 12- Os estabelecimentos deverão ser equipados com equipamentos e utensílios diversos, de acordo com a espécie animal a ser abatida, capacidade de produção e dos tipos de produtos elaborados, devendo estes ser serem de material que permita a adequada higienização e desinfecção.

Art. 13- O estabelecimento deve manter a organização e higienização de instalações, equipamentos e utensílios durante todas as etapas produtivas.

Art. 14- Os abatedouros frigoríficos devem dispor de rede de abastecimento de água potável em volume suficiente para atender às



necessidades de trabalho, das dependências industriais e sociais, incluindo-se aí o consumo de todas as áreas.

Art. 15- Os abatedouros frigoríficos devem dispor de sistema de coleta, separação e tratamento de efluentes e resíduos sólidos, construído de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotados de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais, conforme a legislação ambiental vigente.

Art. 16- Os abatedouros frigoríficos devem possuir rede elétrica com carga compatível para o funcionamento adequado de todos os equipamentos;

Art. 17- Os abatedouros frigoríficos devem dispor de iluminação adequada, natural e artificial, por "luz fria", protegidas contra quedas e explosões, observando-se que, nas "linhas de inspeção" e na "inspeção final", os focos luminosos serão dispostos de maneira a garantir perfeita iluminação da área, possibilitando exatidão dos exames.

Art. 18- Os abatedouros frigoríficos devem possuir ventilação suficiente em todas as dependências, através de janelas e/ou aberturas, sempre providas de tela à prova de insetos, garantindo o conforto térmico de manipuladores e impedindo condensações.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal avaliará, de acordo com a faixa de abate diário ou semanal e tipo de atividades desenvolvidas, a necessidade do uso de exaustores e/ou climatizadores nas áreas produtivas.

Art. 19- O estabelecimento deverá dispor de instalações sanitárias para a troca de roupa e calçados, em número e tamanho suficiente, de acordo com normas específicas.

§ 1º- De acordo com a faixa de abate diário ou semanal poderá ser utilizada instalação sanitária já existente na propriedade, desde que o mesmo não fique em uma distância superior a 40 (quarenta) metros da área de abate e possua todas as condições necessárias para uso, atestada por laudo emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º- É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.



Art. 20- Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção para realização da higienização de botas e mãos.

Art. 21- O estabelecimento deverá possuir piso de material impermeável, antiderrapante, com inclinação suficiente para facilitar a coleta e drenagem das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem, desinfecção e visualização das sujidades.

Parágrafo único - É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 22- As paredes das áreas do estabelecimento deverão ser revestidas de material impermeável, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção, na altura adequada para a realização das operações.

Art. 23- O estabelecimento deverá possuir cobertura, teto ou forro com vedação adequada para evitar a entrada de insetos, pragas e/ou pequenos animais, construído de modo a evitar acúmulo de sujidades, ser de material de fácil lavagem e desinfecção, possuindo pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos.

Art. 24- O estabelecimento deverá possuir local adequado para a higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais.

Art. 25 - Nenhum animal destinado ao consumo poderá ser abatido fora da área apropriada do abatedouro frigorífico.

Art. 26- É obrigatória a realização do exame ante mortem e pós mortem dos animais destinados ao abate.

Art. 27- Os animais que estiverem aguardando o abate não poderão ser alvo de maus tratos, provocações ou outras formas de falsa diversão pública, nem submetidos a qualquer condição que provoque estresse ou sofrimento físico ou psíquico.

Art. 28- É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal, de acordo com normas específicas.

Art. 29- É obrigatório em todos os abatedouros frigoríficos o emprego de métodos científicos de insensibilização, seguida de imediata sangria, por instrumento de percussão mecânica, por choque elétrico, eletro narcose ou outros métodos, definidos de acordo com as espécies de abate e com os preceitos de



bem-estar animal, impedindo o abate cruel de qualquer tipo de animal destinado ao consumo.

Art. 30- É vedado o abate de fêmeas com mais de dois terços do tempo normal de gestação completados, ou ainda de animais caquéticos e extremamente magros sem condições para o abate.

Art. 31- Os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados assemelhados serão abatidos de forma imediata.

Art. 32- Nenhuma manipulação do animal poderá ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas específicas, podendo o sangue ser recolhido e aproveitado, para fins alimentares ou industrial, em recipientes apropriados se atendida às condições sanitárias para sua utilização.

Art. 33- O exame do animal abatido será realizado, conforme as normas vigentes, após a abertura das carcaças e de sua evisceração, devendo ainda ser realizado exame cuidadoso de gânglios, vísceras ou órgãos, carcaças ou parte das carcaças, incluindo os condenados, apreendidos ou julgados impróprios para o consumo alimentar.

Art. 34- As carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras julgados aptas para o consumo alimentar, pela inspeção veterinária oficial, devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, para que seja realizado o transporte.

Art. 35- Todos os produtos do abate, julgados em condições de consumo, devem receber a identificação oficial do Serviço de Inspeção Municipal, e serem acondicionados ou embalados de forma que confira a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Art. 36- Os animais, as carcaças ou parte delas, as vísceras, os órgãos ou tecidos, condenados como impróprios para o consumo alimentar ou destinados ao aproveitamento condicional serão removidos da área de abate, em recipientes ou veículos próprios, inutilizados ou ainda destinados ao aproveitamento, de acordo com a legislação vigente.

Art. 37- O estabelecimento será responsável por assegurar as condições de higiene e de manutenção da temperatura dos veículos utilizado



para o transporte dos produtos do abate, de forma a garantir a inocuidade e a segurança alimentar destes.

Art. 38- Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade da carcaça, órgãos e demais produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 39- Todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados para o desenvolvimento das atividades do estabelecimento, assim como manter hábitos higiênicos e seguir as boas práticas de fabricação.

Art. 40- Os estabelecimentos devem realizar de forma eficaz e contínua o controle integrado de pragas e vetores.

Art. 41- O responsável legal do estabelecimento tomará as medidas necessárias para garantir o cumprimento das regras de higiene pessoal e das boas práticas de fabricação pelos manipuladores de alimentos.

Art. 42- Durante as atividades de inspeção ante mortem e post mortem, o Serviço de Inspeção Municipal, poderá coletar material, sempre que necessário, e encaminhar para análise laboratorial para confirmação diagnóstica de enfermidades, visando a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal, sendo as mesmas custeadas pelo estabelecimento.

Art. 43- No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 44- Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução desta lei serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 45- O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumido.

Art. 46- Esta lei será regulamentada em até 120 dias, a partir de sua publicação.

Art. 47- Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 48- Revogam-se as disposições em contrário.



Câmara Municipal, aos 05 dias do mês de outubro de 2021.

AMILTON JOSÉ MARQUES PACHECO
Presidente Interino

ALDI MARIA CALIMAN
1ª Secretária

WALACE RODRIGUES DE SOUZA
2º Secretário

