



LEI Nº1.432/2021

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

O PREFEITO MUNICIPAL DE VENDA NOVA DO IMIGRANTE, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais, e com amparo na Lei Federal nº1.283/50 e 7.889/89, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte,

LEI:

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 transito 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 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.





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 a espécie 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 deve 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 consumidor.

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.

Publique-se, registre-se e cumpra-se.

Venda Nova do Imigrante/ES, 18 de outubro de 2021.

JOÃO PAULO SCHETTINO MINETTI
Prefeito Municipal

