



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ**

## **ESTADO DE MINAS GERAIS**

**LEI Nº 2.009 de 26 de outubro de 2011.**

***Dispõe sobre o abate de animais e produtos de origem animal, destinados ao consumo humano no Município de Matipó/MG, e contém outras providências.***

O Povo do Município de Matipó, Estado de Minas Gerais, por seus Representantes na Câmara Municipal, aprovou e o Prefeito Municipal sanciona e promulga a seguinte lei:

### **CAPÍTULO I**

#### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** - Fica criado o Serviço Municipal de Inspeção Sanitária sobre o abate de animais e industrialização de produtos de origem animal no Município de Matipó, Vinculando à Secretaria da Agricultura e Abastecimento.

**Art. 2º** - O Serviço Municipal de Inspeção Sanitária atuará no âmbito de sua competência, de acordo com o que dispõe a Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, a Lei Estadual nº 13.317 de 24 de setembro 1999, a legislação sanitária municipal e as normas oriundas desta Lei.

**Art. 3º** - A inspeção sanitária do Serviço Municipal de Inspeção Sanitária – SMIS, será exercida em todo território do Município de Matipó e atenderá sobre as condições higiênico-sanitárias dos matadouros e estabelecimentos que industrializem carnes e outros produtos de origem animal, destinados ao consumo humano intramunicipal.

**§ 1º** - A inspeção sanitária será instalada junto a cada estabelecimento e terá caráter permanente.

**§ 2º** - Não será permitida a comercialização no Município de Matipó, de qualquer produto de origem animal que não ateste que tenha sido inspecionado pela autoridade federal (SIF), pela autoridade estadual ou pelo SMIS, sendo, portanto considerado clandestino e sujeito à apreensão nos termos da legislação em vigor.

**§ 3º** - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade prevista pela legislação sanitária e pelo Código de Defesa do Consumidor.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ** **ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 4º** - No interesse da saúde pública as atribuições do SMIS compreenderão:

I – a classificação dos estabelecimentos;

II – as condições e exigências para registro dos estabelecimentos;

III – a higiene dos estabelecimentos;

IV – a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;

V – a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VI – a padronização dos produtos industrializados de origem animal consoante a legislação a respeito;

VII – o registro de rótulos, obedecidas às exigências que disciplinam a matéria;

VIII – a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal atestando a inspeção realizada;

IX – outros recursos que se tomem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 5º** - Na defesa da saúde pública, não será permitido o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal que não disponha de Alvará Sanitário e do competente registro no SMIS ou organismos equivalentes da esfera estadual ou federal.

**§ 1º** - A empresa que pretende instalar no Município um estabelecimento para o abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao consumo humano intramunicipal, deverá requerer aprovação de seu projeto arquitetônico e de localização junto ao SMIS;

**§ 2º** - Os estabelecimentos já existentes, para se adequarem a essa Lei deverão apresentar os respectivos projetos para aprovação e registro ao SMIS.

**Art. 6º** - Os estabelecimentos registrados no SMIS ficam sujeitos às obrigações contidas no artigo 102 itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14,





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ**

## **ESTADO DE MINAS GERAIS**

15, 16, 17 do Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.225, de 25 de junho de 1962.

### **CAPÍTULO II**

### **DA OBTENÇÃO DE REGISTRO, DO RELACIONAMENTO E DA APROVAÇÃO DE PROJETOS**

**Art. 7º** - De conformidade com a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e da Lei Estadual nº 13.317, de 24 de setembro de 1999, somente podem produzir e comercializar produtos de origem animal os estabelecimentos devidamente registrados ou relacionados junto ao SMIS, ou por desenvolverem atividade de maior magnitude, estejam sob o abrigo de Registro Estadual ou Federal.

**Art. 8º** - Estão sujeitos a registros no SMIS os seguintes estabelecimentos:

I – Matadouros de bovino (Tipo A);

II – Matadouros de suínos, ovinos e caprinos (Tipo B);

III – Matadouros de aves e coelhos (Tipo C);

IV – Estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal ou derivados de carnes, produzam conservas ou fabriquem produtos gordurosos;

V- As usinas de beneficiamento de leite, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação de seus derivados.

**Art. 9º** - Estão sujeitos a relacionamento junto ao SMIS os seguintes estabelecimentos:

I – os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, fracionem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como carnes, pescados, ovos, mel e quaisquer produtos de origem animal;

II – as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida disponham de instalação para eventuais matanças de animais de médio porte como nos matadouros tipo B e procedam ou não a industrialização de derivados de carne;



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ** **ESTADO DE MINAS GERAIS**

III – as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida produzam derivados de leite para comercialização;

**Art. 10** – Deverá ser submetido a aprovação do SMIS todo e qualquer projeto visando a construção, instalação ou ampliação de estabelecimentos destinados ao abate e industrialização de produtos de origem animal.

**Parágrafo Único** – Para obterem aprovação no SMIS, os projetos deverão ser encaminhados através de requerimento dirigido ao Prefeito Municipal e deles constar:

- a) plantas de situação e localização;
- b) plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- c) plantas de cortes e fachadas;
- d) plantas hidrosanitárias com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
- e) cronograma de execução do projeto;
- f) projeto prevendo o tratamento de efluentes.

**Art. 11** – Não serão aprovados projetos cujo cronograma de obras sejam superior a um ano e cujo cronograma de implantação final e total ultrapasse o período de dois anos.

**Art. 12** – Serão deferidos os projetos que se enquadrem nos dispositivos da presente Lei, no que dispõe a legislação sanitária municipal e estadual.

**Parágrafo Único** – Aprovado o projeto o requerente poderá dar início às obras passando-se a contar os prazos do cronograma previsto no projeto.

**Art. 13** – Concluídas as obras e instalados os equipamentos, conforme o cronograma, a empresa deverá requerer ao SMIS e ao Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde a vistoria prévia e a autorização para o início das atividades do estabelecimento.

**Parágrafo Único** – Cumpridas as exigências deste artigo compete ao SMIS instalar de imediato a inspeção sanitária no estabelecimento.

**Art. 14** – O SMIS expedirá dois tipos de registro, um de caráter provisório e outro de caráter definitivo, obedecendo cada qual uma numeração própria.

**§ 1º** - O registro de caráter provisório será emitido pelo SMIS para estabelecimentos existentes e que estejam desenvolvendo projetos de





# PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ

## ESTADO DE MINAS GERAIS

adequação aos preceitos desta Lei e seu prazo de validade não será superior a um ano.

**§ 2º** - Os registros de caráter definitivo serão expedidos pelo SMIS aos estabelecimentos já existentes e que se enquadrem nos preceitos desta Lei ou para aqueles que possuindo registro provisório tenham concluídos seus projetos de adequação a esta Lei.

**Art. 15** – O número de registros dos estabelecimentos que abatem animais e ou industrializam produtos de origem animal constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos, notas fiscais e outros documentos do estabelecimento.

**Art. 16** – O SMIS, ao conceder o número de registros de um estabelecimento, fornecerá também o respectivo "Título de Registros", no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, sua classificação bem como outros elementos julgados necessários.

**Art. 17** – O requerimento de registro no SMIS será dirigido ao Prefeito Municipal instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I – inscrição junto à Fazenda Municipal;
- II – plantas de situação e localização;
- III – plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
- IV – plantas de cortes e fachadas;
- V – plantas hidrosanitárias com detalhes sobre rede de esgoto e rede de abastecimento de água potável;
- VI – projeto de tratamento de efluentes.

**Parágrafo Único** – Tanto para o requerimento de registro, definitivo ou provisório, bem como relacionamento, considera-se indispensável a apresentação de boletim oficial de exame da água de abastecimento e cujo padrão microbiológico e químico deverá atender ao disposto no Decreto Estadual nº 38.691, de 10 de março de 1997.

**Art. 18** – O requerimento de "relacionamento" junto ao SMIS será dirigido ao Prefeito Municipal e o SMIS só concederá o relacionamento após vistoria prévia inclusive do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

**§ 1º** - A concessão do número de "relacionamento" junto ao SMIS implicará no cadastramento do estabelecimento não apenas neste organismo como também no Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ**

## **ESTADO DE MINAS GERAIS**

Saúde e constarão do mesmo os dados pessoais do responsável pelo estabelecimento.

**§ 2º** - Todas as pessoas que atuem em estabelecimentos relacionados pelo SMIS deverão portar Carteira de Saúde a qual deverá ser atualizada a cada seis meses.

**§ 3º** - Os estabelecimentos relacionados no SMIS que processem ou industrializem produtos de origem animal deverão apresentar periodicamente, amostras de seus produtos, conforme instruções da autoridade sanitária para a respectiva análise.

**§ 4º** - Constatada irregularidade comprometedora nos produtos, o estabelecimento será interditado e o seu relacionamento será suspenso e estas medidas cautelares só serão revogadas pelas autoridades sanitárias quando cumpridas as providências que tiverem sido determinadas no ato de interdição.

**§ 5º** - No interesse da saúde pública o SMIS juntamente com outros órgãos da administração municipal e estadual, promoverá treinamentos para os responsáveis e funcionários de estabelecimentos "relacionados".

**§ 4º** - Constatada irregularidade comprometedora nos produtos, o estabelecimento será interditado e o seu relacionamento será suspenso e estas medidas cautelares só serão revogadas pelas autoridades sanitárias quando cumpridas as providências que tiverem sido determinadas no ato de interdição.

**§ 5º** - No interesse da saúde pública o SMIS juntamente com outros órgãos da administração municipal e estadual, promoverá treinamentos para os responsáveis e funcionários de estabelecimentos "relacionados".

### **CAPÍTULO III**

### **DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA**

**Art. 19** - O abate de animais para o consumo humano ou para matéria prima destinada à fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite, no Município de Matipó, estarão sujeitos às seguintes condições:

I – o abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderá ser realizado em estabelecimentos registrados no SMIS ou em órgão equivalente do Estado ou da União.





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ**

## **ESTADO DE MINAS GERAIS**

II – os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais para identificação de sua procedência;

III – Os animais serão submetidos à inspeção “ante” e “post-mortem” e serão abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate industrialização deverão observar os requisitos de uma boa higiene.

IV – A produção de derivados de leite obedecerá aos cuidados de higiene previstos na Lei nº 11.812/95 e na Legislação Sanitária Municipal.

V – Os veículos de transporte de carnes, pescado e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e o respectivo Alvará do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

### **CAPÍTULO IV**

### **DA LOCALIZAÇÃO, IMPLANTAÇÃO E CONDIÇÕES DE**

### **FUNCIONAMENTO**

### **DOS ESTABELECIMENTOS QUE ABATEM E INDUSTRIALIZAM**

### **PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 20** – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de abate e industrialização de produtos de origem animal para comércio intramunicipal, sem que o mesmo esteja inteiramente instalado e equipado com dependências mínimas, máquinas e utensílios diversos os quais deverão ser compatíveis com a capacidade de produção, a qual será consignada no Título de Registro do estabelecimento.

**Art. 21** – No interesse da saúde pública e do meio ambiente, os estabelecimentos de abate e industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio intramunicipal deverão atender as seguintes condições:

I – localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

II – ser instalado, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição estejam interiorizadas;





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ** **ESTADO DE MINAS GERAIS**

- III – dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, as necessidades de trabalho do abatedouro e das demais dependências, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 litros por bovino; 500 litros por suíno; 200 litros por ovino ou caprino, 30 litros por ave e 6 litros de água por cada 1 litro de leite industrializado;
- IV – dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do estabelecimento;
- V – possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;
- VI – ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas serem chanfrados;
- VII – possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização;
- VIII – dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, a qual deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;
- IX – dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;
- X – dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção; nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, deve dispor de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas;
- XI – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes a um sistema geral de escoamento e de instalações para a retenção de gordura, resíduos e corpus flutuantes, bem como, de





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ** **ESTADO DE MINAS GERAIS**

dispositivo para a depuração artificial da águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

XII – dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizados em seu corpo;

XIII – dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da triagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo 75cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfolagem aérea. O mesmo princípio se aplica para os matadouros de tipo B e C.

**Parágrafo Único** – A juízo do SMIS será aceita a esfolagem em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênicas- sanitárias mínimas.

XIV – dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Tais instalações deverão ser providas de bebedouros para utilização pelos animais e de pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

XV – dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SMIS;

XVI – prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis;

XVII – dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, e de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores;

XVIII – dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ ou indústrias;





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ**

## **ESTADO DE MINAS GERAIS**

XIX – dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada à sua entrada;

### **CAPÍTULO V**

#### **DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE**

**Art. 22** – Só será permitido o sacrifício de animais após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria que deverá ocorrer num espaço nunca inferior a 3 (três) minutos da insensibilização, devendo ser realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores, sendo que a esola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

**Art. 23** – Em suínos a operação de depilação e raspagem será realizada logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se, também, a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando forem utilizados outros métodos de abate os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

**Parágrafo Único** – No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e a obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

**Art. 24** – O evisceramento dos animais será realizado sob as vistas do funcionário do SMIS em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas e a carcaça.

**§ 1º** - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos durante os intervalos de trabalho.

**§ 2º** - A cabeça do animal, antes de ser destacada será marcada para permitir sua identificação com a carcaça, seguindo-se procedimento análogo em relação às vísceras.

**Art. 25** – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitários, em caso de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminar, aplicar as medidas higiênicas preconizadas em tais casos.

### **CAPÍTULO VI**





# **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ** **ESTADO DE MINAS GERAIS**

## **DA INSPENÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DA INSPENÇÃO DO LEITE E DERIVADOS**

**Art. 26** – Com relação à inspeção "ante-mortem" será cumprido, no que couber, o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962.

**Art. 27** - O SMIS cumprirá no que se refere à inspeção "post-mortem" o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como o disposto nos artigos 227 a 242 do regulamento citado no artigo 26 desta Lei.

**Art. 28** – O SMIS fará cumprir o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA, quando se tratar de matança de emergência.

**Art. 29** – O SMIS cumprirá e fará cumprir, no que couber, no que se referir à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA, bem como o que preconiza a legislação estadual e municipal sobre a matéria.

**Art. 30** – O SMIS considerará, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 152 a 198 do RIISPOA, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

**Art. 31** – Os materiais condenados oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim e o sangue deverá, por sua vez, no mínimo, sofrer cozimento, independentemente de sua utilização.

**§ 1º** - Admitir-se-á o tratamento desses materiais por cocção em água fervendo pelo tempo mínimo de duas horas, quando estas matérias primas forem destinadas à alimentação animal direta;

**§ 2º** - A critério de o SMIS permitir-se-á a retirada de matérias condenadas para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipiente e/ ou veículos fechados, específicos e apropriados;

**§ 3º** - Caberá ao SMIS adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.





**CAPÍTULO VII**  
**DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DO PESSOAL DOS EQUIPAMENTOS E**  
**DAS INSTALAÇÕES**

**Art. 32** – Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.

**Art. 33** – Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário, durante a manipulação e na saída dos sanitários.

**Art. 34** – Deverão ser marcados os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas, de modo a evitar quaisquer confusões entre aqueles destinados aos produtos comestíveis e aqueles usados nos transportes ou depósito de produtos não comestíveis ou carnes utilizadas na alimentação de animais, utilizando-se em tal marcação as denominações "comestíveis", não "não comestíveis" e "condenados".

**Art. 35** – Deverão ser desinfetados, diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro e demais indústrias, utilizando-se em tais operações os desinfetantes previamente aprovados pelos órgãos competentes.

**Art. 36** – Os matadouros e indústrias que estiverem sob o controle do SMIS, deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros vetores, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só será permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SMIS.

**Art. 37** – Será exigido do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área sangria até expedição, o uso de uniforme de cor branca, protetores de cabeça e botas, devendo esta indumentária ser mantida convenientemente limpa.

**Art. 38** – os funcionários dos estabelecimentos que atuam na manipulação de matérias não comestíveis ou condenados deverão usar uniforme diferenciado e proceder à desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados.





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ** **ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 39** – Será proibido que os funcionários façam suas refeições nos locais de trabalho, bem como que depositam produtos, objetos e material estranhos à finalidade das dependências ou ainda, guardar roupas de qualquer natureza fora do setor especialmente destinado para tal.

**Art. 40** – Será proibido fumar, cuspir ou escarra em qualquer uma das dependências do matadouro ou da indústria sob pena de infração por parte da autoridade sanitária.

**Art. 41** – Far-se-á todas as vezes que o SMIS julgar necessário a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos dos estabelecimentos sob seu controle.

**Art. 42** – Deverão ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias e mediante orientação do SMIS, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SMIS.

**Art. 43** – Deverão ser mantidas convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, intercalados e ligadas à rede de esgoto.

**Art. 44** – Deverão ser conservados ao abrigo de qualquer contaminação os produtos comestíveis, durante a fase de sua obtenção, bem como nas fases de estocagem, embarque e transporte.

**Art. 45** – Fica vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas ou dos produtos finais dos estabelecimentos.

**Art. 46** – Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados ou que forem julgados sem condições de uso, de modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

**Art. 47** – Não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro ou estabelecimento, como residência.



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ** **ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 48** - Dos operários que atuam nos estabelecimentos sob controle de SMIS, será exigido que portem carteira de saúde a qual deverá ser atualizada semestralmente.

**§ 1º** - A inspeção de saúde dos operários, dos dirigentes ou proprietários será exigida pela autoridade sanitária do matadouro ou estabelecimento, sempre que julgar necessário, inclusive daquelas pessoas que exercem atividades esporádicas no local.

**§ 2º** - Qualquer funcionário de estabelecimento sob controle SMIS deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doenças de pele, corrimento nasal, superação ocular ou infecção respiratória.

**Art. 49** - É vetada a entrada de pessoas estranhas às atividades nos estabelecimentos sob controle do SMIS, salvo quando devidamente uniformizados e autorizados pela chefia do estabelecimento, bem como pelo responsável pelo SMIS.

### **CAPÍTULO VIII** **DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS** **DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 50** - As matérias-primas ou produtos finais de origem animal qualquer que derem entrada em indústria e/ ou comércio de Matipó deverão proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, estadual ou do SMIS, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

**Parágrafo Único** - Tratando-se de carnes em natureza, estas deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

**Art. 51** - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e/ ou carimbados conforme as determinações do SMIS e da legislação sanitária municipal.

**Art. 52** - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação dos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ ou Ministério da Agricultura e Reforma Agrária e sua utilização obedecerá à legislação federal, estadual e municipal a respeito.





## **PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ** **ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Art. 53** – A rotulagem dos produtos derivados de carnes ou leite deverá ser aprovada pelo SMIS e pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde.

**Art. 54** – A carcaça parte de carcaças e cortes armazenamentos, em trânsito ou entregues ao comércio, oriundos de estabelecimentos sob controle do SMIS, devem estar identificados por meio de carimbagem.

**§ 1º** - A carimbagem conterá, obrigatoriamente, a palavra INSPECIONADA, o número de registros do estabelecimento e a palavra SMIS, a qual representará o Serviço Municipal de Inspeção Sanitária;

**§ 2º** - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto desde que acondicionados por peças em embalagens individuais e invioláveis onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para rótulos.

### **CAPÍTULO IX** **ORGANIZAÇÃO DO SMIS E DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 55** – O Serviço Municipal de Inspeção disporá de pessoal técnico em número adequado à realização da inspeção sanitária “ante-mortem”, “post-mortem” e tecnológica, obedecendo a legislação vigente e este pessoal ficará vinculado à Secretaria da Agricultura e Abastecimento.

**Art. 56** – O SMIS manterá atualizado dado estatístico referente ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações de animais e outros dados julgados importantes.

**Art. 57** – As taxas dos atos da Inspeção Sanitária Municipal serão fixadas por Lei e seus valores serão expressos em Unidade Fiscal de Referência Municipal – UFRM.

**Parágrafo Único** – Os valores da Tabela dos Atos da Inspeção Sanitária Municipal serão fixados por cabeça de animal abatido ou por tonelada de produto elaborado, incluindo-se frações deste peso.

**Art. 58** – No que couber, o SMIS desenvolverá ações conjuntas com a Vigilância Sanitária Municipal e Estadual utilizando, sempre que necessários recursos técnicos e laboratoriais disponíveis nestes organismos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MATIPÓ**  
**ESTADO DE MINAS GERAIS**

---

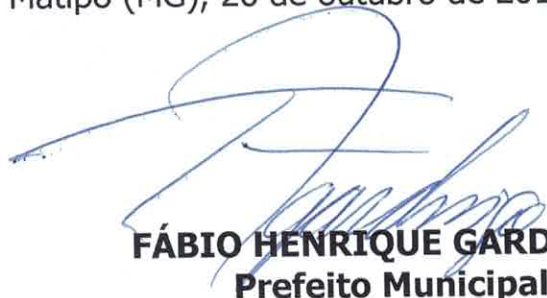
**Art.59** – O Poder Executivo Municipal expedirá os regulamentos necessários à execução desta Lei, estando autorizado a celebrar convênios com organismos públicos que contribuam para o perfeito cumprimento desta Lei.

**Art. 60** – As despesas com a execução desta Lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

**Art. 61** – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 62** – Ficam revogadas as disposições em contrário.

Matipó (MG), 26 de outubro de 2011.



**FÁBIO HENRIQUE GARDINGO**  
**Prefeito Municipal**