



CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

1821

Caieiras, em 10 de março de 1960

Senhor Presidente,

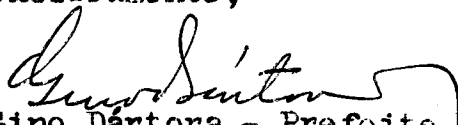
of. nº 31/60.

Tenho a honra de enviar à V.Excia. para apreciação da Colenda Câmara do incluso projeto de Lei que visa regulamentar o serviço de abastecimento de carne - verde no município de Caieiras.

Tratando-se de uma medida de alcance e que muito virá beneficiar o povo, no setor saúde, com as precauções que são exigidas pelas leis sanitárias, acredito que a Ilustre Câmara saberá acolher a propositura que ora se propõe a estudar.

Aproveito o ensejo para apresentar à V.Excia, os meus protestos de estima e consideração.

Atenciosamente,


- Gino D'artora - Prefeito Municipal.

Exmo. Sr.

JOSE CARLOS DA SILVA JUNIOR

DD. Presidente da Câmara Municipal de

C a i e i r a s -

PROJETO DE LEI Nº 11/60

- DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE
ABASTECIMENTO DE CARNE VERDE -

A CÂMARA MUNICIPAL DE CAIEIRAS decreta e eu promulgo a seguinte lei :

CAPÍTULO I

DA LOCALIZAÇÃO, INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS MATADOUROS.

Artigo 1º - Os Matadouros, na cidade ou nos distritos do Município, serão localizados nos sítios a êsse fim destinados pelo respectivo plano de urbanismo.

Artigo 2º - Para construção e instalação de Matadouros deverão ser observadas as seguintes condições :

1 - dimensões de edifícios, compartimentos e dependências, compatíveis com a matança de animais correspondente ao dôbro, pelo menos, do necessário para o abastecimento diário da população existente na localidade a que deva servir ;

2 - o edificio compor-se-á principalmente dos seguintes compartimentos, com as respectivas instalações : sala de matança, sangra e esquartejamento ; o depósito de carne verde ; o vestiário ; as instalações sanitárias ; e o escritório-laboratório ;

3 - piso impermeabilizado, em todo o edificio, com inclinação suficiente para escoamento fácil e rápido de águas e líquidos residuais ;

4 - revestimento das paredes de todo o edificio com azulejo ou outro material impermeável, até a altura de dois metros e cinquenta centímetros, excetuando-se o escritório, em que é facultativo o revestimento. Nos ângulos internos das paredes o revestimento será feito com superfícies curvas ;

5 - instalação de um reservatório de água com capacidade suficiente para todos os serviços de lavagem e limpeza, bem como canalização ampla para coleta e escoamento das águas residuais ;

PREFEITURA MUNICIPAL



CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

6 - equipamento de aparelhos, utensílios e instrumentos de trabalho, de material inalterável, quando submetido ao processo de esterilização ;

7 - esterilizadores para os aparelhos, instrumentos e utensílios ;

8 - carros estanques para transporte de animais, carcaças e vísceras condenadas ;

9 - currais, pocilgas e tôdas as dependências.

Artigo 3º - Os Matadouros destinados para fins industriais, anexos à fábricas de produtos alimentícios, terão instalações proporcionais à natureza e amplitude das respectivas indústrias e serão construídas de acôrdo com projetos aprovados pela Prefeitura, observadas as disposições regulamentares e exigências do Departamento de Saúde Pública do Estado.

Artigo 4º - Anexo ou próximo ao Matadouro haverá um pasto fechado, com área suficiente para comportar, no mínimo o dobro do número de réses abatidas por dia. Junto haverá um curral destinado ao gado bovino e caprino, com área adequada ao movimento do Matadouro.

Artigo 5º - As réses de corte serão recolhidas ao pasto ou curral pelo menos 24 horas antes da matança. Esse recolhimento se fará todos os dias à mesma hora, que será determinada pelo Encarregado do Matadouro.

Artigo 6º - As pocilgas serão divididas em diversos compartimentos, recebendo cada uma os porcos de um só dono e devendo elas ter capacidade para conter animais em número suficiente para a matança em dez dias.

o único - As pocilgas serão dotadas de rede de abastecimento d'água, de modo a facilitar a sua limpeza.

Artigo 7º - Será mantido o registro de entrada de animais, do qual constarão a espécie de gado, data e hora de entrada, estado dos animais, número de cabeças, nome do proprietário e as observações, que forem julgadas necessárias.



Artigo 8º - Os animais serão alimentados por conta dos respectivos donos. Na hipótese de ser utilizado o pasto anexo ao Matadouro, pagarão os donos as taxas ou diárias previstas nas leis tributárias ou no regulamento do serviço.

Artigo 9º - O Encarregado do Matadouro é responsável pela guarda dos animais confiados ao estabelecimento, não se estendendo esta responsabilidade aos casos de morte ou acidente fortuitos ou de força maior, que não possam ser previstos ou evitados.

§ único - Verificada a morte de qualquer animal recolhido ao Matadouro, será o seu proprietário notificado para retirá-lo dentro do prazo de três horas. Findo o prazo, sem que a notificação haja sido atendida, o Encarregado mandará fazer a remoção do animal, correndo tôdas as despesas por conta do proprietário, que será ainda passível de multa.

Artigo 10º - Nenhum animal poderá ser abatido sem o prévio pagamento do imposto ou taxa, a que o marchante ou açougueiro estiver sujeito, na forma da legislação tributária do Município.

CAPÍTULO II

DA MATANÇA E INSPEÇÃO SANITÁRIA.

Artigo 11º - É indispensável o exame sanitário dos animais destinados ao abate, sem o que êste não será efetuado.

§ único - O Exame será realizado no gado em pé, no curral anexo ao Matadouro, por profissional habilitado, e na falta dêste, pelo próprio Encarregado do estabelecimento.

Artigo 12º - Em caso de exame realizado pelo Encarregado, e quando não seja possível ouvir-se um profissional habilitado, a simples suspeita de enfermidade determinará a rejeição dos animais.

Artigo 13º - As rêses rejeitadas em pé serão retiradas dos currais pelos seus proprietários, sendo a rejeição anotada no registro próprio.

§ único - O Encarregado poderá impedir a entrada de rêses, que possam desde logo, ser reconhecidas com imprestáveis pa



CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

fl. 4

— para a matança.

Artigo 14º - É expressamente proibida a matança, para o consumo alimentar de animais, que sejam das espécies bovina, suína, ovina, ou caprina, nas seguintes condições :

- a) - vitelos com menos de quatro anos de vida ;
- b) - suínos com menos de cinco semanas de vida ;
- c) - ovinos e caprinos com menos de oito semanas de vida ;
- d) - animais, que não hajam repousado, pelo menos 24 horas, no pasto ou curral anexo ao estabelecimento;
- e) - animais caquéticos ou extremamente magros ;
- f) - animais fatigados ;
- g) - vacas em estado de gestação ;
- h) - vacas com sinais de parto recente ,

y único - Os donos dos animais rejeitados são obrigados a retirá-los no mesmo dia, do recinto do Matadouro, sob pena de multa.

Artigo 15º - É considerado impróprio para o consumo alimentar, e passível de rejeição preliminar ou condenação total, todo o animal, em que se verificar, quer no exame a que se refere o artigo 11º, quer no exame das carnes e vísceras, a existência de qualquer enfermidade.

Artigo 16º - A matança começará à hora determinada pelo Encarregado do Matadouro e será feita por grupo de gado pertencente a cada marchante.

Artigo 17º - Qualquer que seja o processo de matança adotado, com aprovação do Prefeito, é indispensável a sangria imediata e o escoamento do sangue das rêsas abatidas.

Artigo 18º - Para esfolamento e abertura serão os animais suspensos em ganchos apropriados e proceder-se-á de modo a evitar o contato da carne com a parte cabeluda do couro e com as vísceras.

Artigo 19º - O exame do animal abatido será feito na ocasião da abertura das carcaças e da sua evisceração, por profissional habilitado ou pelo Encarregado do Matadouro, observada a norma do artigo 12º, serão examinados cuidadosamente os gânglios,

PREFEITURA MUNICIPAL



CAIEIRAS

EST. DE SÃO PAULO

vísceras e outros órgãos, eecõdenados e apreendidos o animal, a carcaça ou parte da carcaça, as vísceras ou órgãos julgados impróprios para o consumo alimentar.

Artigo 20º - Os animais, carcaças ou parte delas, as vísceras, os órgãos ou tecidos, condenados como impróprios para o consumo alimentar, serão removidos em carros estanques para sua inutilização, na forma do artigo 21º, ou aproveitamento industrial permitido.

§ único - A inutilização será feita em fornos crematórios ou em recipientes digestores, ou por outro processo aprovado pela Prefeitura e a Saúde Pública.

Artigo 21º - Os animais abatidos, ou que hajam morrido nos pastos e currais anexos aos matadouros, portadores de carbúnculo bacteriano, raiva ou quaisquer outras doenças contagiosas, se rão cremados com a pele, chifres e cascos.

§ 1º - No local, os utensílios ou instrumentos de trabalho, que tiverem estado em contato com qualquer carcaça, órgão ou tecido de animal portador de carbúnculo bacteriano, raiva ou quaisquer outras moléstias contagiosas serão imediatamente desinfetados e esterilizados.

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

Artigo 22º - O sangue, para uso alimentar ou fim industrial, será recolhido em recipientes apropriados, separadamente, para ser entregue ao proprietário dos animais.

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

Artigo 23º - As carnes consideradas boas, para o consumo alimentar serão recolhidas ao depósito de carne-verde, até o momento de seu transporte para os açougues.



CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

fl. 6

Artigo 24º - Depois da matança do gado e da inspeção necessária, serão as vísceras consideradas boas, para fins alimentares, lavadas em lugar próprio e colocadas em vasilhas apropriadas para o transporte aos açougues.

Artigo 25º - Os couros serão imediatamente retirados para os cortumes próximos, ou salgados e depositados em lugar para tal fim destinado.

Artigo 26º - É proibida, sob pena de apreensão e inutilização, a insuflação de ar ou qualquer gás nas carnes dos animais.

Artigo 27º - As condenações e inutilizações totais ou parciais, serão registradas, com especificação de sua causa, em livro próprio, a que se refere o artigo 13º.

Artigo 28º - Se qualquer doença epizootica fôr verificada nos animais recolhidos nos pastos ou currais do Matadouro, o encarregado providenciará o imediato isolamento dos doentes e suspeitos, em locais apropriados.

Artigo 29º - Os animais encontrados mortos nos currais poderão ser autopsiados, a fim de ser determinada a "causa-mortis", concedendo-se sua utilização para fins industriais, desde que não incidam no artigo 21º.

CAPÍTULO III

Disposições Gerais.

Artigo 30º - Nenhum gado destinado ao consumo público poderá ser abatido fóra do Matadouro, sob pena de multa.

§ 1º - Nos distritos e povoados, onde não houver Matadouro, o gado bovino e suíno destinado ao consumo público, depois de examinado pelo respectivo fiscal ou profissional por ele indicado, será abatido em lugar previamente determinado, aplicando-se no que couber as disposições desta lei.

§ 2º - Será no entanto, permitida a matança de gado bovino, para o consumo normal da população, em charqueadas acaso existentes, já fiscalizadas pelo Ministério da Agricultura, até



CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

que se construa o Matadouro Municipal.

§ 3º - Nas charqueadas a que se refere o parágrafo anterior, a Prefeitura exercerá, por técnicos ou funcionários para isso designados, a fiscalização prescrita para matança e distribuição.

Artigo 31º - Além da fiscalização prevista, exigir-se-á nas charqueadas o cumprimento das condições e medidas sanitárias constantes desta lei.

Artigo 32º - As taxas referentes à matança e transporte de carnes-verdes do Matadouro aos açougues serão cobradas de acordo com a legislação tributária do Município.

§ único - nas charqueadas, observado o disposto nos artigos anteriores, exigir-se-ão as taxas e tributos em vigor.

Artigo 33º - O serviço de transporte de carnes do Matadouro, para os açougues será feito em veículos apropriados, fechados e com dispositivos para ventilação, observando-se, na sua construção interna, todas as prescrições de higiene.

§ 1º - Os transportadores de carnes deverão manter as suas vestes em perfeito estado de asseio e serão obrigados a lavar, diariamente, os respectivos veículos.

§ 2º - As carnes de porco, carneiro, cabrito poderão também ser conduzidas, para os açougues em tabuleiros ou cestos com cobertura de tela de arame.

Artigo 34º - É expressamente proibido na cidade e nos distritos manter-se, em pátios particulares, gado de qualquer espécie destinado ao corte.

CAPITULO IV

DOS AÇUGUES E DO ABASTECIMENTO DE CARNE-VERDE

Artigo 35º - A venda a varejo, no perímetro da cidade e distritos, de carne-verde, toucinho e vísceras só poderá ser feita em recintos apropriados, e que preencham as seguintes condições:

- 1 - terão área mínima de dezesseis metros quadrados;
- 2 - poderão ter ligação interna somente com os compartimentos destinados ao próprio açougue, como vestiário e instalação sanitária.

PREFEITURA MUNICIPAL



CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

A ligação com a instalação sanitária não será direta, fazendo-se através do vestiário ou de um corredor;

3 - as portas serão de grade de ferro, providas de tela metálica ;

4 - haverá em tôdas as paredes externas vãos de ventilação, com altura mínima de um metro e maior largura possível. Serão colocados à altura mínima de dois metros e vinte centímetros do piso e dotados de caixilhos de ferro basculantes, cujas bandeiras ocuparão o vão total;

5 - as paredes serão revestidas, até à altura de dois metros, de azulejos brancos ou de outro material liso, resistente, impermeável, de côr clara e de fácil limpeza. As juntas serão tomadas com material impermeável. As paredes, acima dessa altura, o teto, as portas e caixilhos serão pintados a óleo, a côres claras;

6 - o teto será construído de laje de concreto armado ;

7 - o piso será revestido de ladrilhos hidráulicos, de côres claras, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem. No piso serão instalados ralos sifonados para captação dessas águas.

8 - os ângulos de interseção das paredes, entre si, com o piso e com o teto, serão substituídos por superfícies curvas de concordância ;

9 - terão instalação de água corrente abundante ;

10 - o balcão será de mármore ou de pedra plástica, sendo a base de alvenaria de tijolos revestida do mesmo material impermeável, com que o forem as paredes ;

11 - serão, sempre que necessário, dotados de câmaras frigoríficas, de capacidade conveniente ;

12 - disporão de armação de ferro ou de aço polido, fixa às paredes ou ao teto, e a que serão suspensos, por meio de ganchos, do mesmo material, os quartos de réses para talho ;

13- os compartimentos destinados a corredor ou salas, vestiário e instalações sanitárias terão seu piso, paredes e tetos, com o mesmo acabamento da sala principal.



CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

Haverá, pelo menos, uma privada e um lavatório de louça ou ferro esmaltado.

14 - quando o açougue não dispuser de câmara frigorífica ou esta não fôr de capacidade suficiente, será adotado o sistema de chassi telado para proteção contra mûscas.

Artigo 36º - Os açougueiros deverão observar as seguintes disposições :

1 - são obrigados a manter o estabelecimento em completo estado de asseio e higiene, não lhe sendo permitido ter no mesmo qualquer ramo de negócio diverso do de sua especialidade, bem como guardar na sala de talho, objetos, que lhe sejam estranhos ;

2 - a carne não vendida até 24 horas após sua entrada no açougue será incontinenti salgada, e só neste estado poderá ser dada ao consumo da população, salvo a hipótese de ser conservada em câmaras frigoríficas ;

3 - na carne com osso, o peso dêste não poderá exceder de duzentas grammas por quilograma ;

4 - tôta carne vendida fora dos açougues somente poderá ser transportada em carros especiais previamente inspecionados pelo Serviço de Saúde Pública ;

5 - não admitir, ou manter no serviço, empregados, que não sejam portadores de carteira sanitária, ou atestado médico, de que não sofram de moléstias contagiosas.

Artigo 37º - As carnes e toucinhos importados de outro Município só poderão ser vendidos à população local mediante exibição dos documentos, que provem terem sido pagos, no Município, de procedência, os impostos e taxas devidos.

Artigo 38º - É expressamente proibido o transporte para açougues, de couros, chifres, e resíduos, considerados prejudiciais ao asseio e higiene do estabelecimento.

Artigo 39º - Os proprietários dos açougues deverão cuidar, em que nos respectivos estabelecimentos, não seja permitida a entrada de pessoas portadoras de moléstias contagiosas ou repugnantes, com

PREFEITURA MUNICIPAL

CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

fundamento nas disposições regulamentares da Saúde Pública.

Artigo 40º - Os cortadores e vendedores, sejam proprietários ou empregados, serão obrigados a usar sempre aventais e gôrrros brancos, mudando-os diariamente.

Artigo 41º - Nenhuma licença, para abertura de açougue, se concederá, senão depois de satisfeitas as exigências, a que se refere o artigo 35º.

Artigo 42º - Os açougues existentes na cidade e distritos à data da promulgação desta lei e que não satisfaçam as normas prescritas no artigo 35º. deverão adaptar-se às mesmas, no prazo de um ano.

o único - A Prefeitura examinará, em cada caso concreto, as remodelações realizadas, para efeito de sua aprovação.

CAPITULO V

DAS INFRAÇÕES E DAS PENAS

Artigo 43º - Incorrerá nas seguintes multas, elevadas ao dobro nas reincidências, aquele que :

I - de cr. 500,00 à cr. 1.000,00

- a) abater gado de qualquer espécie fóra do Matadouro, na cidade, ou fóra dos lugares apropriados, nos distritos ;
- b) vender carne-verde ou toucinho fresco fóra dos açougues salvo o caso previsto no artigo 36º, item 4 ,
- c) abater gado de qualquer espécie, com sintoma de moléstia ou sem o prévio pagamento das taxas devidas ;
- d) abater gado de qualquer espécie fóra dos Matadouros ou dos lugares designados, com o fito de entregá-lo ao consumo público ;

II - de cr. 1.000,00 a cr. 5.000,00 ;

- a) abater gado de qualquer espécie antes do descanso necessário, e vacas, porcos, ovelhas e cabras em estado de gestação ;
- b) vender ou depositar qualquer outro artigo no recinto destinado ao retalho e venda de carnes ;
- c) transportar para os açougues, couros, chifres e demais



CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

fl. 11.

restos de gado abatido para o consumo ;

d) deixar permanecer nos currais dos matadouros, por mais de três horas, animais mortos de sua propriedade, ou deixar de retirar no mesmo dia, os que forem rejeitados em exame precedido pela autoridade competente ;

III - de cr\$ 200,00 à cr\$ 500,00 :

a) transportar carnes-verdes em veículos não apropriados, salvo motivo de força maior e com consentimento prévio da autoridade competente ;

b) atirar ossos e restos de carne nas vias públicas ,

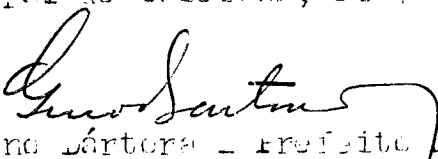
c) ser encontrado servindo nos açougues sem o uso de aventais e górrros ;

Artigo 44º - Por infração de qualquer dispositivo desta lei para que não esteja prevista pena especial, serão impostas multas de cr\$ 200,00 à cr\$ 500,00, elevadas ao dobro nas reincidências, respeitando o máximo legal.

Artigo 45º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Artigo 46º - Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Caieiras, em 4 de março de 1960.


-Gino Lartere - Prefeito Municipal.

CAMARA MUNICIPAL

CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

V i s t a .

Aos vinte e dois dias do mês de março do ano de mil novecentos e sessenta, na Secretaria da Câmara Municipal, faço estes autos , com vistas às Doulas Comissões Permanentes. Eu....., 1º Secretário, subscrevi.

CAMARA MUNICIPAL



CAIEIRAS
EST. DE SÃO PAULO

Parêcer ao Projeto de Lei nº 11/60

A Comissão de Justiça encarregada de estudar o referido Projeto de Lei nº 11/60, que visa regulamentar o serviço de abastecimento de carne-verde do município, não vê óbice de natureza constitucional que impeça a aceitação do mesmo pelo respeitável plenário da Câmara.

O abastecimento de carne-verde no município é sem dúvida um dos mais ingratos problemas que o Executivo tem de resolver. Abrange o abastecimento diversos setores, que à vista de muitos não requeria maiores cautelas. Puro engano.

Assim como para o pão é necessário uma série de preparos para que o mesmo seja dado ao consumo popular, obedecendo à toda série de requisitos, também a carne, por ser um dos mais consumidos produtos, também requer cuidados essenciais, para que logo ^{que} venha aos açougues seja dada ao consumo público em condições de ser usada, sem maiores preocupações. O Projeto regulamentar o abastecimento, desde o gado em pé até o último refugo de carne dado como sobra. Porque então não aceitá-lo como tal, dando assm ao Executivo amplos poderes de regular um problema que carece ainda de atenções? Não é sem tempo que precisamos olhar para nossos matadouros e açougues, fiscalizando-lhes as suas ações, como bons fiscais, zelosos da saúde do nosso povo administrando aquelas atividades, somente com o intuito de prevenir para o futuro, algo pior que por hipótese ~~vai~~ há no presente. O projeto afigura-nos legal. A oportunidade é excelente, quando o Executivo fará então realizar um dos seus planos.

Eis o nosso parecer.

Sala das Comissões, em 23 de março de 1960.

P r e s i d e n t e

R e l a t o r

M e m b r o -

[Handwritten signatures and lines]