

L e i n.º 10

CAIEIRAS  
T. DE SÃO PAULO

- Dispõe sôbre a regulamentação do serviço de  
abastecimento de carne-verde -

**Secretaria**

CINO DARTORA, Prefeito Municipal de Caieiras, Estado de  
São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei;

FAÇO SABER QUE a Câmara Municipal de Caieiras decretou e  
eu promulgo a seguinte lei :

**C A P Í T U L O   I**

**DA LOCALIZAÇÃO, INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS MATADOUROS**

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

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

1 - dimensões de edifícios, compartimentos, depedências, compati-  
veis 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 edifício compor-se-á principalmente dos seguintes comparti-  
mentos, com as respectivas instalações: sala de matança, sangra e  
esquartejamento ; o depósito de carne-verde; o vestiário; as insta-  
lações sanitárias; o escritório-laboratório;

3 - piso impermeabilizado, em todo o edifício, com inclinação su-  
ficiente para escoamento fácil e rápido de águas e líquidos residu-  
ais;

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

CAIEIRAS  
F. DE SÃO PAULO

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço  
de abastecimento de carne-verde -

### Secretaria

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

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 uten-  
sílios;

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

9 - currais, pocilgas, e todas as dependências;

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

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

Artigo 5º - As rês 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 Encarre-  
gado do Matadouro.

Artigo 6º - As pocilgas serão divididas em diversos compar-  
timentos, recebendo cada uma os porcos de um só dono e devendo elas

CAIEIRAS  
C. DE SÃO PAULO

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço  
de abastecimento de carne-verde -

### Secretaria

ter capacidade para conter animais em número suficiente para a  
matança em dez dias.

# único - As pocilgas serão dotadas de rede de abaste-  
cimento d'água de modo a facilitar a sua limpeza.

Artigo 7º - Será mantido o registro de entrada de ani-  
mais, do qual constarão a espécie, do gado, data e hora de entra-  
da, estado dos animais, número de cabeças, nome do proprietário  
e as observações que fôrem 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 pe-  
la guarda dos animais confiados ao estabelecimento, não se es-  
tendendo esta responsabilidade aos casos de morte ou acidentes  
fortuitos ou de força maior, que não possam ser previstos ou e-  
vitados.

# único - Verificada a morte de qualquer animal recolhi-  
do ao Matadouro, será o seu proprietário notificado para retirá-  
lo dentro do prazo de três horas. Findo o prazo, sem que a noti-  
ficação haja sido atendida, o Encarregado mandará fazer a remo-  
ção do animal, correndo tãas as despesas por conta do proprietá-  
rio, que será ainda passível de multa.

Artigo 10º - Nenhum animal poderá ser abatido sem o pré-  
vio pagamento do imposto ou taxa, a que o marchante ou açouguei-  
ro estiver sujeito, na forma da legislação tributária do Municí-  
pio.

## C A P Í T U L O    I I

### DA MATANÇA E INSPEÇÃO SANITÁRIA

CAIEIRAS  
DE SÃO PAULO

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço  
de abastecimento de carne-verde -

**Secretaria**

Artigo 11º - É indispensável o exame sanitário dos animais destinados ao abate, sem o que este 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 como impestáveis 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.

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

SAEIRAS  
DE SÃO PAULO

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço de abastecimento de carne-verde -

**Secretaria**

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 rês 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, vísceras e outros órgãos, e condenados e apreendidos o animal, a 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.

CAIEIRAS  
C. DE SÃO PAULO

- Dispõe sobre a regulamentação do servi  
ço de abastecimento de carne-verde -

**Secretaria**

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

# 1º - O 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 molestias contagiosas, serão imediatamente desinfetados e esterilizados.

# 2º - Os empregados, que tiverem manuseado carcaças, vísceras ou órgãos desses animais, farão completa desinfecção das mãos e dos 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 estiver sido recolhido e misturado ao de outro, 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.

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 dos açougues.

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

MUNICIPA  
C A I E I R A S

C A I E I R A S  
D E S A O P A U L O

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço  
de abastecimento de carne-verde -

**Secretaria**

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

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

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

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

**C A P I T U L O    I I I**

**Disposições Gerais.**

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

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

# 2.º - Será no entanto, permitida a matança do gado bovino  
para o consumo normal da população, em charqueadas acaso existentes  
já fiscalizados pelo Ministério da Agricultura, até que se construa  
o Matadouro Municipal.

# 3.º - Nas charqueadas a que se refere o parágrafo anterior,  
a Prefeitura exercerá, por técnicos ou funcionários para isso desig-

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço de abastecimento de carne-verde -

CAIEIRAS  
DE SÃO PAULO

#### Secretaria

designados, a fiscalização prescrita para matança e distribuição.

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

Artigo 32.º - 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 33.º - 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.

# 1.º - Os transportadores de carne-verde deverão manter as suas vestes em perfeito estado de asseio e serão obrigados a lavar, diariamente, as respectivas veículos.

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

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

#### C A P Í T U L O    I V

#### DOS AÇOUQUES E DO ABASTECIMENTO DE CARNE-VERDE

Artigo 35.º - 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:

CÂMARA MUNICIPAL

SANTO AMARILHOS  
DE SÃO PAULO

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço de  
abastecimento de carne-verde -

**Secretaria**

- 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; 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 todas 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 dotadas de caixilhos de ferro basculantes, cujas bandeiras ocuparão o vão total;
- 5) as paredes serão revestidas até a altura de dois metros, de azulejos brancos ou de outro material liso, resistente, impermeável, de cor 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 à óleo, a cores claras;
- 6) o teto será construído de laje de concreto armado;
- 7) o piso será revestido de ladrilhos hidráulicos, de cores claras, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem. Serão instalados ralos sifonados para captação dessas águas.
- 8) Os ângulos de intersecção 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 granito de tijolos revestidos do mesmo material impermeável, com o qual serão as paredes;
- 11) serão, sempre que necessário, dotados de câmaras frigoríficas de capacidade conveniente;
- 12) disporão de armário de ferro ou de aço polido, fixa às pare-

CAIEIRAS  
DE SÃO PAULO

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço de abastecimento de carne-verde -

**Secretaria**

des ou ao teto, e a que serão suspensas, por meio de ganchos, do mesmo material, os quartos de rês para talhos;

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. Haverá pelo menos, uma privada e um lavatório de louca 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 moscas.

Artigo 36.º - 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) toda carne vendida fora dos açougues somente poderá ser transportada em carros especiais previamente inspecionados pelo Serviço da Saúde Pública;

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



CAIEIRAS  
EST. DE SÃO PAULO

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço de  
abastecimento de carne-verde -

### Secretaria

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

Artigo 38º - Os proprietários dos açougues deverão cuidar, em que os respectivos estabelecimentos, não seja permitida a entrada de pessoas portadoras de moléstias contagiosas ou repugnantes, com fundamento nas disposições regulamentares da Saúde Pública.

Artigo 40º - Os cortadores e vendedores, sejam proprietários ou empregados, serão obrigados a usar sempre aventais e gôrros brancos, mudados 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.

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

### C A P I T U L O 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 fora do Matadouro, na cidade, ou fora dos lugares apropriados, nos distritos;

b) vender carne-verde ou toucinho fresco fora dos açougues salvo o caso previsto no artigo 36º, item 4;

CAIEIRAS  
C. DE SÃO PAULO

- Dispõe sobre a regulamentação do serviço  
de abastecimento de carne-verde -

**Secretaria**

c) abater gado de qualquer espécie, com sintoma de molés-  
tia ou sem o prévio pagamento das taxas devidas;

d) abater gado de qualquer espécie fora 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 ne-  
cessário, e vacas, porcos, ovelhas e cabras em estado de gestação;

b) vender ou depositar qualquer outro artigo no recinto  
destinado ao retalho e vendas de carnes;

c) transportar para os açougues, couros, chifres e demais  
restos do gado abatido para o consumo;

d) deixar permanecer nos currais dos Matadouros, por mais  
três horas, animais mortos de sua propriedade, ou deixar de retirar no  
mesmo dia, os que forem rejeitados em exame procedido 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) for encontrado servindo nos açougues sem o uso de aven-  
tais e gôrros.

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

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

MUNICIPAL

CAIEIRAS  
DE SÃO PAULO

Secretaria

1960.

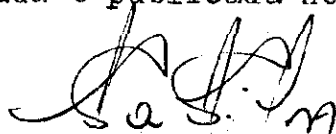
Artigo 46.º - Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Caieiras, em 9 de abril de



- Gino D'Artora - Prefeito Municipal.

Registrada e publicada nesta mesma data.



- Sebastião Aranha da Silva -

Responsável pela Secretaria.