

ANEXO VIII

LEI Nº 1.621/2007
ARTIGOS 224 A 257

pagamento das taxas devidas, ao qual acompanhará o memorial descritivo das obras e o respectivo projeto.

§ 1º. Para os carneiros de emergência haverá exceção ficando, porém a parte obrigada a regularizar sua situação dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, de conformidade com este artigo.

§ 2º. Compete exclusivamente ao poder público definir quais os tipos de construção permitidas para cada cemitério.

Art. 217. A Prefeitura deixa as obras de embelezamento e melhoramento das concessões tanto quanto possível ao gosto dos proprietários, porém reserva-se o direito de rejeitar os projetos que julgar prejudiciais à boa aparência do cemitério, a higiene, e a segurança.

Art. 218. O embelezamento das sepulturas temporárias de cinco anos, será feito por gramados ou canteiros ao nível do arruamento, rigorosamente limitados ao perímetro da sepultura; pequenos símbolos serão permitidos.

Parágrafo Único. É vedada a utilização de vasos ou quaisquer outros adornos que possa acumular água.

Art. 219. Os serviços de conservação e limpeza dos jazigos só podem ser executados mediante permissão dos vigias e servidores que atuam no cemitério.

Art. 220. A prefeitura exigirá, sempre que julgar necessário, que as construções sejam executadas por construtores legalmente habilitados.

Art. 221. É proibida, dentro do cemitério, a preparação de pedras ou de outros materiais destinados à construção de jazigos e mausoléus, devendo o material entrar no cemitério em condições de ser empregado imediatamente.

Art. 222. Restos de materiais provenientes de obras, conservação e limpeza de túmulos devem ser removidos imediatamente pelos responsáveis, sob pena de multa correspondente ao valor de 2 (duas) a 4 (quatro) U.F.M-Unidade Fiscal do Município de Telêmaco Borba, além das despesas de remoção, se a intimação não for cumprida no prazo fixado.

Art. 223. Do dia 29 de outubro a 2 de novembro, não se permitem trabalhos no cemitério, inclusive o de pintura, a fim de ser executada pela administração a limpeza geral.

TÍTULO VI - Do Serviço de Abastecimento de Carne-Verde.

CAPÍTULO I - Da Localização, Instalação e Funcionamento dos Matadouros

Art. 224. Para a construção e instalação de matadouros deverão ser observadas as disposições do Código de Obras e Edificações; Zoneamento do Município e demais leis e regulamentos.

Art. 225. As reses de corte serão recolhidas ao pasto ou curral pelo menos 24 (vinte e quatro) horas antes da matança. Esse recolhimento se fará todos os dias à mesma hora, que será determinada pela administração do Matadouro.

Art. 226. Será mantido o registro de entrada de animais do qual constarão a espécie do gado, data e hora de entrada, estado dos animais, número de cabeças, nome do proprietário e as observações que forem julgadas necessárias, bem como atestados de vacinação dos animais.

Art. 227. Os animais serão alimentados por conta dos respectivos donos. Na hipótese de ser utilizado o pasto anexo ao Matadouro ou outro tipo de alimentação, pagarão os donos as taxas devidas previstas no Código Tributário Municipal.

Art. 228. O administrador 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.

Art. 229. Verificada a morte de qualquer animal recolhido ao Matadouro, será o seu proprietário notificado para retirá-lo dentro do prazo de 3 (três) horas. Findo o prazo, sem que a notificação haja sido atendida, o administrador mandará fazer a remoção do animal, correndo todas as despesas por conta do proprietário, que ainda será passível de multa.

Art. 230. Nenhum animal poderá ser abatido sem o pagamento dos tributos a que o marchante ou açougueiro estiver sujeito.

Parágrafo Único. O pagamento dos tributos será efetuado quinzenalmente quando pessoa jurídica sob sua Razão Social, e a vista quando tratar-se de abate particular.

CAPÍTULO II - Da Matança e Inspeção Sanitária.

Art. 231. É indispensável o exame dos animais destinados ao abate, sem o que esse não será efetuado.

Parágrafo Único. O exame será realizado no gado em pé, no curral anexo ao Matadouro, por profissional habilitado, e na falta deste, pelo próprio encarregado do estabelecimento.

Art. 232. Em caso de exame realizado pelo administrador, e quando não seja possível ouvir-se um profissional habilitado, a simples suspeita de enfermidade determinará a rejeição dos animais.

Art. 233. As reses rejeitadas em pé serão retiradas dos currais pelos seus proprietários, sendo a rejeição anotada em registro próprio.

Parágrafo Único. O administrador poderá impedir a entrada de reses que possam, desde logo, ser reconhecidas como imprestáveis para a matança.

Art. 234. É expressamente proibida a matança, para o consumo alimentar de animais que sejam das espécies bovina, suína, ovina ou caprina, nas seguintes condições:

- I - vitelos com menos de quatro meses de vida;

- II - suínos com menos de cinco semanas de vida;
- III - ovinos e caprinos com menos de oito semanas de vida;
- IV - animais que não hajam repousado, pelo menos 24 (vinte e quatro) horas no pasto ou curral anexo ao Matadouro;
- V - animais caquéticos ou extremamente magros;
- VI - animais fatigados;
- VII - vacas em estado de gestação;
- VIII - vacas com sinais de parto recente.

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

Art. 235. É considerado impróprio para o consumo alimentar e passível de rejeição preliminar ou condenação total, todo animal em que se verificar, quer no exame a que se refere o artigo 232, quer no exame das carnes e vísceras, a existência de quaisquer enfermidades

Art. 236. A matança começará a hora determinada pelo administrador do Matadouro e será feita por ordem de entrada, e de acordo com as disposições regulamentares.

Art. 237. Qualquer que seja o processo de matança adotado, é indispensável a sangria imediata e o escoamento do sangue das reses abatidas.

Art. 238. 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.

Art. 239. O exame do animal abatido atenderá às normas da inspeção federal, emanadas pelo órgão competente.

Art. 240. Os couros serão imediatamente retirados para os cortumes próximos, ou salgados e depositados em lugar para tal fim destinado.

Art. 241. As condenações e inutilizações totais ou parciais serão registradas, com especificação de sua causa, em livro próprio.

Art. 242. Se qualquer doença epizoótica for verificada nos animais recolhidos nos pastos ou currais do Matadouro, o encarregado providenciará o imediato isolamento dos doentes e suspeitos, em locais apropriados.

CAPÍTULO III - Disposições Gerais

Art. 243. Nenhum gado destinado ao consumo público poderá ser abatido fora do Matadouro Municipal ou particular cujas instalações estejam de acordo com as normas técnicas ditas pelos órgãos competentes.

Art. 244. Todos os estabelecimentos fabrís de indústria animal, tais como frigoríficos, charqueadas, fábricas de banha, cortumes e semelhantes, que se estabelecerem no Município,

ficam obrigados a cumprir todas as exigências sanitárias e a Lei de Zoneamento. A instalação será com projeto devidamente aprovado pelo Poder Público Municipal.

Art. 245. O serviço de transporte de carne do Matadouro para os açougues será feito em veículos apropriados, fechados e com dispositivo 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 e cabrito poderão também ser conduzidas para os açougues em tabuleiro ou cestos com cobertura de tela de arame.

§ 3º. As carnes de animais citados no parágrafo anterior e outros no interior dos açougues, que não sejam comprovados seu abate no matadouro, serão apreendidas e inutilizadas, estando também sujeita à apreensão de carnes transportadas de maneira irregular.

CAPÍTULO IV - Dos Açougues e do Abastecimento de Carne-Verde.

Art. 246. A venda a varejo, no perímetro da cidade e vilas, de carne-verde, toucinho e vísceras só poderá ser feita em recintos apropriados e que preencham todos os requisitos determinados pela Vigilância Sanitária e que preencham as seguintes condições:

- I - terão área mínima de 20 m² (vinte metros quadrados);
- II - poderão ter ligação interna somente com os compartimentos destinados ao próprio açougue, com vestiário e instalações sanitárias. A ligação com a instalação sanitária não será direta, fazendo-se através do vestiário ou de um corredor.
- III - as portas serão de ferro;
 - a) haverá em todas as paredes externas vãos de ventilação, com altura mínima de 1 (um) metro e a maior largura possível. Serão colocados à altura mínima de 2,20 (dois metros e vinte centímetros) do piso e dotados de caixilhos de ferro basculantes, cujas bandeiras ocuparão o vão total;
 - b) as paredes serão revestidas em toda sua altura 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 a óleo, a cores claras;
 - c) teto será constituído de laje;
 - d) piso será revestido de ladrilhos hidráulicos, de cores claras, com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagem. No piso serão instalados ralos sanfonados para captação dessas águas;
 - e) os ângulos de intersecção das paredes, entre si, com o piso e com o teto, serão substituído por superfícies curvas de concordância;
 - f) terão instalação de água corrente abundante, e serão dotados de pia;
 - g) balcão será de mármore, pedra plástica, ou em aço inoxidável, sendo a base de alvenaria de tijolos revestida do mesmo material impermeável com que forem as paredes, ou de outro tipo de balcão aprovado pela Vigilância Sanitária.

- h) serão sempre que necessário, dotados de câmaras frigoríficas, de capacidade conveniente;
 - i) disporão de armação de ferro ou aço polido, fixa às paredes ou ao teto e a que serão suspensos, por meio de ganchos do mesmo material, os quartos de reses para o talho.
 - j) os compartimentos destinados a corredor ou salas, vestiários e instalações sanitárias terão piso, paredes e tetos, com o mesmo acabamento da sala principal. Haverá pelo menos, uma privada e um lavatório de louça ou ferro esmaltado.
- IV - Deverão manter a vista do público:
- a) tabela de cortes e preços;
 - b) cartaz constando a transcrição do artigo 247 desta lei.

Art. 247. Os açougueiros deverão observar as seguintes disposições:

- I - são obrigados a manter o estabelecimento em completo estado de asseio e higiene, não lhe sendo permitido ter no mesmo estabelecimento a venda de produtos de ramo diverso;
- II - devem trajar roupas e calçados brancos, usar luvas, aventais, mascaras e manter os cabelos presos por touca.
- III - a carne não vendida até 24 (vinte e quatro) horas após sua entrada no açougue conservada em câmaras frigoríficas;
- IV - na venda a varejo de carne com osso, o peso deste não poderá exceder de 20% (vinte por cento) do total;
- V - na venda de carnes com gordura, o peso desta não poderá exceder a 20% do peso total;
- VI - não manter em serviço, empregados que estejam acometidos de infecções cutâneas, ou respiratórias, com ferimentos nas mãos e antebraços mesmo que cobertos por curativos,

Parágrafo Único. Os açougueiros e ajudantes deverão submeter-se a exames de saúde semestrais promovidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 248. Nos estabelecimentos que comercializam carne verde é proibido:

- I - expor produtos de origem animal, não industrializados, fora dos respectivos estabelecimentos ou expô-las sem refrigeração;
- II - manter no estabelecimento couros, chifres, ossos e demais resíduos de animais abatidos;
- III - vender carnes sem inspeção do órgão competente de fiscalização de saúde pública federal, estadual ou municipal;
- IV - manter animais vivos de qualquer natureza, salvo peixes ou crustáceos em tanques apropriados;
- V - consumir tabaco;
- VI - manipular os produtos sem o uso de roupas e equipamentos que garantam a higiene;

Art. 249. É expressamente proibido o transporte, para açougues, de couros, chifres e resíduos, considerados prejudiciais ao asseio e higiene do estabelecimento.

Art. 250. Os cortadores e vendedores, sejam proprietários ou empregados, serão obrigados a usar sempre aventais e gorros brancos, mudados diariamente.

Art. 251. Nenhuma licença, para abertura de açougues, se concederá senão depois de satisfeitas as exigências a que se refere o artigo 247.

CAPÍTULO V - Das infrações e Imposição de Multas

Art. 252. Incorrerá em multa de 6 (seis) a 10 (dez) vezes o valor correspondente a U.F.M- unidade Fiscal do Município de Telêmaco Borba, elevadas ao dobro na reincidência, aqueles que:

- I - abater gado de qualquer espécie fora do Matadouro;
- II - vender carne-verde. Toucinho ou vísceras fora dos açougues,
- III - abater gado de qualquer espécie, com sintoma de moléstia, ou sem prévio pagamento das taxas devidas;

Art. 253. Multa de 4 (quatro) a 8 (oito) vezes o valor correspondente a U.F.M-Unidade Fiscal do Município de Telêmaco Borba, aqueles que:

- 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 resíduos de gado abatido para o consumo;
- d) deixar permanecer nos currais dos Matadouros, por mais de 3 (três) horas, animais mortos de sua propriedade, ou deixar de retirar no mesmo dia os que forem rejeitados em exame pela autoridade competente.
- e) manter animais vivos de qualquer natureza, salvo peixes ou crustáceos em tanques apropriados

Art. 254. Multa de 2 (duas) a 4 (quatro) vezes o valor correspondente a U.F.M-Unidade Fiscal do Município de Telêmaco Borba, aqueles que:

- a) transportar carnes-verdes em veículos não apropriados;
- b) atirar ossos e restos de carne nas vias públicas;
- c) for encontrado servindo nos açougues sem uso das vestimentas e equipamentos adequados..
- d) Consumir tabaco dentro do estabelecimento.

Art. 255. As parte omissas neste Código, poderão a critério do Município, serem complementadas através de Decreto do Poder Executivo.

Art. 256. Serão autoridades para a execução, fiscalização e aplicação de auto de infração e imposição de multas das disposições deste Código, as Secretarias Municipal, de Finanças, de Saúde, de Obras e Serviços Públicos, conforme dispuser os regulamentos.

Art. 257. As multas dispostas neste Código serão aplicadas conforme sua gravidade e dispostas em regulamentação expedida pelo Poder Executivo Municipal em período anterior à sua aplicação.

Art. 258. Este Código entrará em vigor após sua publicação, aplicável a partir do dia 01 de janeiro de 2008, ficando revogadas as disposições em contrário.

**PAÇO DAS ARAUCÁRIAS, TELÊMACO
BORBA, ESTADO DO PARANÁ, 30 de
agosto de 2007.**

**EROS DANILO ARAUJO
Prefeito Municipal**

**ARNALDO JOSÉ ROMÃO
Procurador Geral do Município**