ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

LEI MUNICIPAL Nº 564 DE 31 DE JANEIRO DE 1994.

Ementa: Autoriza a instalação de unidade padrão de processamento de leite, fixa normas técnicas e cria o regulamento de unidade padrão de processamento de leite no município de Mendes, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Mendes, aprova e eu sanciono a seguinte:

LEI MUNICIPAL

Art. 1º - Fica autorizada a instalação de micro-usinas de beneficiamento de leite em propriedades produtoras do município de Mendes, ou em unidade centralizada de pasteurização e envasamento de leite, com a consequente comercialização do produto junto ao consumidor final desde que atendidas as normas técnicas e as exigências constantes de Regulamento para Instalação e Funcionamento de Unidade Padrão de Processamento de Leite no Município de Mendes.

Art. 2º - Fica criado o regulamento para instalação e funcionamento de unidade padrão de processamento de leite no município de Mendes, que passa a ser parte integrante desta Lei.

Art. 3º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Mendes, 31 de JANEIRO de 1994.

RICARDO RAMALHO MELLO

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

REGULAMENTO PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE UNIDADE PADRÃO DE PROCESSAMENTO DE LEITE NO MUNICÍPIO DE MENDES.

(PARTE INTEGRANTE DA LEI MUNICIPAL Nº 564 DE 31.01.94)

Art. 1º - Os produtores de leite deverão atender as mais '' perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, promovendo ' as melhorias constantes do Anexo I deste Regulamento.

Art. 2º - Cada produtor de leite deverá cadastrar-se junto' à Secretaria Municipal de Agricultura, juntando ao requerimento, além de toda a documentação exigida, um laudo técnico dos resultados dos exames físico-químicos e microbiológicos do leite cru e do pasteurizado, obtido através da análise das amostras em laboratório de reconhecida idoneidade que ateste a qualidade do produto dentro do padrão estabelecido para o leite tipo "B". Este procedimento será obedecido ' também no caso em que o leite seja processado em unidade centralizada de beneficiamento.

Art. 3º - Os exames laboratoriais do produto, bem como do ' rebanho leiteiro utilizado, são de responsabilidade dos produtores.

Art. 4º - A identificação do produto deverá obedecer às normas específicas do código de defesa do consumidor.

Art. 5º - No caso de unidade centralizadora de beneficiamento ou quando houver aquisição por parte de proprietário de micro-usina de leite cru de outros produtores, deverão ser obedecidas as exi-' gências contidas no ANEXO I, integrante deste Decreto.

Art. 6º - O proprietário de micro-usina ou o responsável por unidade centralizada de beneficiamento terão que apresentar junto ao' requerimento para cadastramento a documentação hábil dos equipamentos e instalações a serem utilizados.

Art. 7º - O alvará de funcionamento de usina será expedido' pelo órgão competente da Prefeitura Municipal, após parecer favorável

Continuação...

da Secretaria de Agricultura do Município e aprovação do Prefeito Municipal.

Art. 8º - A inspeção da micro-usina no que diz respeito ao processamento de leite e o seu envasamento, caberá a Secretaria de Agricultura, sem prejuízo das atividades fiscalizadoras de outros órgãos municipais, previstos em lei.

Art. 9º - A Secretaria Municipal de Saúde exercerá a vigilância sanitária do produto já envasado e procederá aos exames físico-químicos e microbiológicos do leite envasado, recolhido por amostragem, em intervalos de tempo regulares, a seu critério.

Art. 10 - Em caso de descumprimento das condições estabelecidas nesta Lei, por parte dos produtores, ficarão estes subordinados a advertência e multas que lhes serão aplicadas em conformidade com a gravidade apresentada.

Art. 11 - Em caso de reincidência, as multas poderão ser aplicadas de acordo com o que estabelecer o CTM (CÓDIGO TRIBUTÁRIO MUNICIPAL) e, permanecendo a situação irregular, poderá ser determinado o fechamento do estabelecimento pelo Poder Executivo Municipal.

Art. 12 - Poderá a Prefeitura de Mendes firmar convênio com produtores de Municípios vizinhos, no sentido de possibilitar aos pecuaristas lá estabelecidos a remessa de leite cru para processamento em micro-usinas estabelecidas em Mendes, desde que se enquadrem aqueles produtores nas exigências deste Decreto e submetam-se à fiscalização dos órgãos competentes da Prefeitura de Mendes.

Art. 13 - No prazo de 180 dias da publicação deste Decreto deverão os produtores se enquadrarem às exigências ora especificadas, ficando ao término deste prazo proibida a venda de leite cru diretamente ao consumidor final sem a devida autorização municipal, sujeitando os infratores às sanções legais.

Continua...

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Continuação...

Art. 14 - Os produtores que se utilizarem dos benefícios deste Decreto contribuirão com até 2% da sua produção comercializada no Município, "in natura", para os programas municipais nas escolas, creches, hospitais ou outros, a critério da Prefeitura, que se encarregará da sua distribuição.

RICARDO RABALHO MELLO
- Prefeito Municipal -

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

A N E X O I

Para efeito do que dispõe a Lei nº 564 / 94, do qual o presente faz parte integrante, consideram-se exigências a serem cumpridas pelos produtores, o que abaixo se especifica:

1) Adaptar suas instalações às necessidades nas mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, providenciando:

a) ESTÁBULO: - Deve possuir ventilação e arejamento adequado em terreno ensolarado, firme, seco e pouco elevado, distante no mínimo 50 metros de pocilgas e granjas avícolas, cercado coberto, provido de piso impermeável com 0,5% de queda mínima e dotado de água potável em abundância, com limpeza obrigatória após cada ordenha.

b) PESSOAL: - O pessoal utilizado na ordenha deverá ser submetido a exames médicos, anualmente, observando os hábitos higiênicos, e estar devidamente trajado, com vestimentos e botas de borracha, brancas e limpas.

c) REBANHO LEITEIRO: - O rebanho leiteiro deverá ser submetido a permanente controle sanitário, com todas as vacinações necessárias (raiva, febre aftosa), com apresentação às autoridades sanitárias a cada 06 (seis) meses, das provas negativas de brucelose e tuberculose, assinadas por médicos veterinários devidamente habilitados. Os animais que apresentarem prova positiva para a brucelose deverão ser encaminhados imediatamente para abate, enquanto os que apresentarem essas provas positivas para a tuberculose deverão ser isolados e o leite por eles produzido, totalmente inutilizado, isso caso haja interesse no tratamento, ou então, também deverão ser encaminhados ao abate.

d) PROCESSAMENTO DO LEITE: - O leite deverá passar pelo processo de pasteurização, imediatamente após a ordenha, sendo permitido o processo de pasteurização lenta, consistente em elevar a temperatura

Continua...

Continuação...

a mais ou menos 65ºC por 30 (trinta) minutos e baixá-la gradativamente, até final do processo, obtendo-se assim os padrões exigidos para o leite tipo "B", e o produto final devidamente embalado em sacos plásticos, hermeticamente fechados e refrigerados em temperatura abaixo de 8ºC, até a entrega ao consumidor final.

e) DISTRIBUIÇÃO: - A distribuição do produto final ao consumidor ocorrerá no máximo dentro das 36 primeiras horas de sua ordenha, observados os cuidados necessários à sua conservação, temperatura e transporte, que obedecerão os padrões necessários.

f) EXAMES: - Deverá ser observado e providenciado pelo produtor a conservação do leite integral dentro dos padrões exigidos ou normatizados pela vigilância sanitária, para efeito de se constatar dentre outras normas as seguintes:

I) TEMPERATURAS

II) PROVAS ORGANOLÉPTICAS

III) RESISTÊNCIA PELO TESTE DE ALIZAROL

IV) ACIDEZ, GORDURA E DENSIDADE

V) EXTRATO SECO TOTAL E DESENGORDURADO

VI) CRIOSCOPIA

VII) CONTAGEM GLOBAL DE MICRO-ORGANISMOS

VIII) PESQUISA DE CONSERVADORES, INIBIDORES E NEUTRALIZANTES DE ACIDEZ E RECONSTITUINTES DE DENSIDADE

IX) OUTRAS QUE VENHAM A SER DETECTADAS COMO NECESSÁRIO

g) FISCALIZAÇÃO: - A fiscalização das instalações e do produto, ficará a cargo da Secretaria de Agricultura e da Secretaria de Saúde (Setor de Vigilância Sanitária), respectivamente.

h) RESPONSÁVEL: - Os produtores deverão manter em cada micro-usina um técnico responsável, treinado para as análises de rotina do leite produzido independentemente dos exames exigidos pela Vigilância Sanitária.

E, para que produza seus efeitos de direito, expede-se o

Continua...

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE MENDES

Continuação...

o presente Anexo, o qual poderá ser alterado, conforme as exigências técnicas ou higiênicas o determinem.

Mendes, ____ de _____ de 1994.

RICARDO BARBOSA MELLO
- Prefeito Municipal -