



PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PINHEIRO

ESTADO DE MINAS GERAIS

L E I Nº 564/93

FICA AUTORIZADO A INSTALAÇÃO DE MICRO-USINA PARA PASTEURIZAÇÃO DE LEITE EM PROPRIEDADES DO MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de João Pinheiro-MG, por seus representantes aprova, e Eu, Prefeito Municipal sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica autorizada a instalação de "Micro-Usina" para pasteurização de leite em propriedades produtoras, deste Município de João Pinheiro - MG, com a consequente colocação do produto, assim beneficiado, nos estabelecimentos comerciais e diretamente ao consumidor final atendidas as exigências desta Lei.

Art. 2º - Para efeito da instalação preconizada, deverá o produtor atender as mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, provendo as melhorias constantes do anexo I, que integra a presente Lei.

Art. 3º - Deverá o proprietário da "Micro-Usina" apresentar ao setor de vigilância sanitária do Município, toda a documentação exigida, relativamente ao controle do produto final apresentado ao consumidor.

Art. 4º - Os exames laboratoriais do produto, bem como do rebanho leiteiro utilizado, são de responsabilidade do produtor, devendo ser realizado em órgão capacitado e aceitos pela vigilância sanitária.

Art. 5º - A identificação do produto deverá obedecer às normas específicas ditadas pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 6º - Para obtenção do título de estabelecimento produtor, o proprietário acostará ao seu requerimento, documentação comprobatória da sanidade do rebanho leiteiro, utilizado, atestado por profissional devidamente habilitado, e ainda documentação hábil dos equipamentos e instalações a serem utilizados.

Art. 7º - O alvará de funcionamento será expedido pelo órgão competente da Prefeitura Municipal após parecer favorável do setor de Vigilância Sanitária e aprovação do Prefeito Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PINHEIRO

ESTADO DE MINAS GERAIS

Art. 8º - A fiscalização completa das instalações e do produto final ficará a cargo da Vigilância Sanitária e Departamento de Agricultura do Município.

Art. 9º - Em caso de não cumprimento das condições estabelecidas, o infrator sujeitar-se-á às sanções previstas nesta Lei, que serão aplicadas pelo responsável pela Vigilância Sanitária.

Art. 10 - As multas a que se refere o artigo anterior serão aplicadas em conformidade com a gravidade da infração, variando de 10 a 1.000 UFPA.

Art. 11 - As multas previstas na Lei, poderão a critério do responsável pela Vigilância Sanitária, ser convertida em advertência, quando a infração não for considerada de natureza grave.

Art. 12 - Em caso de reincidência, específica ou não, em faltas de natureza grave, as multas poderão ser aplicadas em dobro e, caso permaneça a situação irregular, poderá ser determinado o fechamento do estabelecimento.

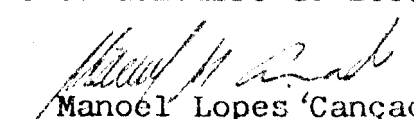
Art. 13 - O fechamento do estabelecimento produtor preceituado no artigo anterior, ocorrerá após parecer do responsável pela Vigilância Sanitária, homologado pelo Prefeito Municipal.

Art. 14 - Fica o Poder Executivo autorizado a manter Convênio Técnico com órgãos estaduais e federais, para os atos de fiscalização de beneficiamento em comercialização do leite processado nas "MICRO-USINAS".

Art. 15 - No prazo de 180 dias da publicação desta Lei deverão os produtores do Município se adequarem às exigências ora especificadas, ficando, ao término desse prazo, proibida a venda de leite cru, diretamente ao consumidor final, sujeitando-se os infratores às sanções legais.

Art. 16 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de João Pinheiro,
15 de dezembro de 1993.


Manoel Lopes Cançado
Prefeito Municipal


Hazencleyer Lopes Cançado
Secretário Municipal de Administração



PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PINHEIRO

ESTADO DE MINAS GERAIS

ANEXO I

Para efeito do que dispõe a Lei da qual o presente anexo, fará parte integrante, considera-se exigências a serem cumpridas pelos produtores, o que abaixo se especifica.

A) - Adaptar-se suas instalações às necessidades das mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, providenciando:

a. 1 - Estábulo: devem possuir ventilação e arejamento adequados, situado em terreno firme, seco e pouco elevado, no mínimo 50 metros de pocilga e granjas da queda mínima e dotado de água potável em abundância, com limpezas obrigatórias após cada ordenha.

b. Observar os cuidados higiênicos no momento das ordenhas providenciando para que ocorram:

b. 1 - Higienização do úbere com água clorada. A composição desta água deve obedecer a percentagem de uma colher de sopa de hipocloreto de sódio (água sanitária), para cada litro de água potável. A secagem deve ser feita com papel toalha.

b. 2 - Pessoal: o pessoal utilizado na ordenha deverá ser submetido à exames médicos anualmente, observando os hábitos higiênicos e, estarem devidamente trajado, com vestimentas limpas e botas de borracha, preferencialmente brancas.

C) Rebanho leiteiro deverá ser submetido a permanente controle sanitário, (brucelose, febre aftosa e paratifo), com a apresentação às Autoridades Sanitárias a cada 06 (seis) meses, devidamente assinado por médicos veterinários devidamente habilitados. Os animais que apresentem provas positivas para a brucelose devem ser encaminhados imediatamente para abate, enquanto que os que apresentarem essas provas positivas para a leptospirose e tuberculose deverão ser isolados e o leite por elas produzido totalmente inutilizado, isso caso haja interesse no tratamento ou então também encaminhar ao abate.

D) Processamento do leite: O leite deverá passar pelo processo de pasteurização imediatamente após a ordenha e o produto final devidamente embalado em sacos plásticos hermeticamente fechados e refrigerados em temperatura abaixo de (+8°C), até a entrega ao consumidor final.

E) Distribuição: A distribuição do produto ao consumidor ocorrerá no máximo dentro das 36 (trinta e seis) primeiras horas de sua ordenha, observados os cuidados necessários à sua con-



PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO PINHEIRO

ESTADO DE MINAS GERAIS

servação, temperatura e transporte, que obedecerão os padrões necessários.

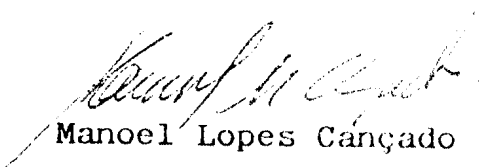
F) Exames: Deverá ser observado e providenciado pelo produtor, a conservação do leite integral e dentro dos padrões de Vigilância Sanitária, para efeito de se constatar dentro outras normas, as seguintes:

- Temperatura;
- Provas organolêpticas;
- Resistência pelo teste do alizarol;
- Acidez, gordura e densidade;
- Extrato seco total e desengordurado;
- Crioscopia;
- Contagem global de microorganismos;
- Pesquisa de conservadores, inibidores e neutralizantes de acidez e reconstituintes de densidade.

G) A fiscalização das instalações do produto obtido, ficará a cargo do setor de Vigilância Sanitária e Departamento de Agricultura do Município, sendo ainda necessário para produtores que manipulem mais de 2000 (dois mil) litros de leite/dia, o laudo, do órgão estadual competente.

H) Responsável Técnico: Os produtores deverão manter em cada "MICRO-USINA", um Responsável Técnico devidamente habilitado e treinado para as análises de rotina do leite produzido independentemente dos exames exigidos pela Vigilância Sanitária.

E, para que produza efeitos de direito expede-se o presente anexo, o qual poderá ser alterado conforme as exigências higiênicas o determine.


Manoel Lopes Cançado
Prefeito Municipal