

MUNICÍPIO DE PIUMA

LEI Nº 631, DE 06 DE NOVEMBRO DE 1995

(Autoria: Vereador Assis Debiazi)

Autoriza a instalação de Micro-Usinas para pasteurização do leite e seus derivados assim processado pelos produtores aos consumidores do Município e dá outras providências.

O Povo do Município de Piúma decreta e o Prefeito sanciona a seguinte lei:

Art. 1º - Fica autorizada a instalação de Micro-Usinas para pasteurização do leite e de seus derivados em estábulos produtores no Município de Piúma-ES, possibilitando-se a comercialização do produto assim beneficiado diretamente ao distribuidor/consumidor, desde que sejam atendidas as seguintes exigências pelo produtor:

I - Adaptar suas instalações às mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, que imediatamente após a ordenha, deverá ser submetido ao processo de pasteurização, mantendo o produto final com um perfeito acondicionamento refrigerado;

II - Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações adequadas e a apresentação às autoridades competentes, a cada 06 (seis) meses, da prova negativa para brucelose e tuberculose, eliminando imediatamente do rebanho qualquer animal que apresente prova positiva;

III - Prover a distribuição do consumo até às 48 (quarenta e oito horas), zelando pelos cuidados necessários a sua conservação, até a entrega ao consumidor, mantendo-o na temperatura adequada;

IV - Conservar o leite integral e seus derivados dentro dos padrões oficiais, concordando em submetê-lo a análise de qualidade e eventuais ou sistemáticas, que venham a ser exigidas pela autoridade sanitária competente, enquadrada na Secretaria de Inspeção Federal (SIF);

V - Identificar, através de rotulagem própria, desenvolvida dentro das especificações do código da defesa do consumidor, a sua origem, data de beneficiamento e da validade para o consumo e o conteúdo líquido oferecido;

VI - Atender as normas higiênico-sanitárias exigidas para o leite tipo C e B e seus derivados, conforme as características físicas, químicas, bacteriológicas e enzimáticas, constantes na legislação Federal e Estadual rege esse aspecto.

Art. 2º - Para poder comercializar o leite e seus derivados diretamente ao distribuidor/consumidor, o produtor deverá inscrever-se junto à área de fiscalização tributária da Secretaria Municipal da Fazenda ou a equivalente.

Art. 3º - Para fiscalização dos atos de comercialização do leite e seus derivados processado em Micro-Usinas, assim implementadas nos estábulos produtores, facultar-se-á o estabelecimento de convênios técnicos entre os agentes competentes, compreendendo as Secretarias Estaduais de Agricultura, Ministério da Agricultura e Prefeitura Municipal de Piúma-ES, através da saúde e secretaria municipal de Agricultura.

§ 1º - A fiscalização será em todos os níveis, mas considerando como responsável o produtor identificado pelo rótulo da embalagem do produto final.

§ 2º - O Produto, antes de chegar ao distribuidor/Consumidor, sempre que não atender as exigências desta lei, será inutilizado para o consumo humano, sem prejuízo das sanções penais e sanitárias aplicáveis ao infrator.

Art. 4º - O título de estabelecimento processador do produto será automaticamente revisto a partir de qualquer regularidade levantada pelo serviço de fiscalização da Prefeitura Municipal de Piúma-ES, que poderá propor o cancelamento sumário do mesmo, a qualquer tempo, sempre que a saúde da comunidade estiver ameaçada.

Parágrafo Único - Os cancelamentos sumários individuais deverão ser imediatamente divulgados junto ao consumidor final, mediante os meios mais acessíveis de comunicação, devendo os custos dessa divulgação serem repassados ao produtor infrator sempre que possível, sem prejuízo das sanções penais aplicáveis em cada caso.

Art. 5º - O rebanho deverá ser mantido sob rígido controle sanitário, que será periodicamente verificado pela fiscalização municipal, Estadual ou federal.

§ 1º - Não será permitida a ordenha das fêmeas que:

- I - apresentem quaisquer alterações clínicas;
- II - Estejam no final da gestão ou em fase colostrada;
- III - sejam reagentes positivas as provas de brucelose e tuberculose;
- IV - sejam suspeitas ou declarem acometimento de qualquer doença infecto contagiosa.

§ 2º - Proceder o controle diário de mamite, por observação no ato ordenha e semanalmente proceder ao CNT (Califórnia Mastitis Test).

§ 3º - Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos, ficarão afastados da ordenha por período a ser estipulado pelo médico veterinário competente, a fim de que fique assegurado a ausência de droga no leite ou em seus derivados.

§ 4º - O procedimento idêntico será adotado quando da administração de endectocidas de natureza sistêmica.

§ 5º - Os animais suspeitos ou atacados de brucelose e tuberculose, serão sumariamente afastados da produção leiteira e do rebanho, tornando-se obrigatórias as provas biológicas para o diagnóstico dessas doenças, obedecendo a periodicidade de 06 (seis) meses, especificando-se conforme a seguir:

- I - Brucelose - Hemo-Soro-Aglutinação;
- II - Tuberculose-Tuberculinização;

§ 6º - O rebanho em produção será identificado através de fichas coletivas ou individuais, onde registra-se o controle de brucelose e tuberculose, devendo essas fichas ficarem na sala de ordenha, à disposição da fiscalização, ficando proibida a ordenha de fêmeas que não se enquadrem nesse dispositivo.

§ 7º - Os animais afastados da produção somente poderão voltar à ordenha após o veterinário devidamente registrado no órgão competente.

#### DAS INSTALAÇÕES DE PRODUÇÃO DE LEITE

Art. 6º - Para a concessão de licença de processamento e comercialização de leite e seus derivados na forma desta lei, a ordenha terá que ser feita em estábulos que se enquadrem nos padrões técnicos e exigidos na obtenção do leite B ou C.

Parágrafo Único - A avaliação das condições técnicas das instalações de ordenha é de competência da fiscalização Municipal, respeitadas as normas de inspeção federal.

**DAS INSTALAÇÕES DE PROCESSAMENTOS DE LEITE E SEUS DERIVADOS**

Art. 7º - A sala de paturização, com dimensões compatíveis com a quantidade de leite a processar e de seus derivados, terá que ser construída em alvenaria observados os seguintes detalhes:

- I - Piso de cimento liso ou de cerâmica de cor branca, cinza ou bege, com ligeiro declive, e provido de canaleta no ponto mais baixo para o escoamento de água;
- II - Paredes emboçadas e revestidas de azulejos cinza ou branco;
- III - teto emboçado e pintado em cor branca;
- IV - Portas e janelas, podendo ter vão de vidro transparente ou translúcido, e orientadas de forma a permitir boa ventilação, evitando-se, ao mesmo tempo, entrada de jatos de poeira;
- V - Sistema de iluminação natural ou artificial, com lâmpadas frias;
- VI - Instalação de água sob pressão, para limpeza das instalações;
- VII - Sistema hidrosanitário compatível com as normas da ABNT (associação Brasileira de Normas técnicas).

Art. 8º - Os funcionários que trabalharão com os produtos dentro das instalações deverão usar jalecos e tocas de cor branca.

Art. 9º - Será permitida a pasteurização lenta do leite e de seus derivados que obedecerá as seguintes etapas:

- I - empacotamento, em embalagem plástica padrão, obedecendo as normas técnicas de inspeção;
- II - aquecimento, em que o leite já envasado, deverá atingir a temperatura de 65.0.C a 68.0.C, assim permanecendo durante 30 minutos, tendo como meio aquecimento um tanque aquecedor com água;
- III - resfriamento que será feito em duas etapas de água corrente, à temperatura ambiente, com permanência de 15 minutos, imediatamente após a retirada da fonte de aquecimento, passando-se logo após, a etapa seguinte, reduzindo-se a temperatura de 00.C, por 15 minutos, em "freezer" com água estilizada podendo o produto aí permanecer até o momento da entrega ao consumo, ou ser transferido para outro recipiente térmico, à temperatura de 2.0.C a 5.)C.

Parágrafo Único - O prazo entre a ordenha e o início do processamento deverá ser de 30 minutos, no máximo.

**DA COMERCIALIZAÇÃO**

Art. 10 - Terá licença para comercialização, o produtor que, devidamente inscrito junto ao setor competente, tenha cumprido todas as normas constantes nesta lei.

§ 1º - o produtor deverá ser catalogado na Prefeitura, especificamente na secretaria municipal de saúde, onde fará seu registro.

§ 2º - o leite de cabra deverá ser pasteurizado, resfriado e congelado para consumo.

§ 3º - Não poderá ser processado e comercializado neste sistema, o leite e seus derivados de terceiros.

§ 4º - O transporte do leite pasteurizado e de seus derivados até as unidades de distribuição terá que ser feito em recipientes isotérmicos, de modo a manter temperatura de conservação em referência no artigo 9º desta lei.

§ 5º - O saco plástico usado para o empacotamento deverá ser previamente testado, de acordo com as normas vigentes prestando as seguintes informações ao consumidor:

- I - nome do produtor e o endereço da produção;
- II - data de fabricação e sua validade;
- III - o número de registro no órgão municipal e o número dessa lei.

**DA AUTORIZAÇÃO**

Art. 11 - A autorização para empacotamento, pasteurização e comercialização de leite e seus derivados, constantes desta lei, se restringe ao Município de Piúma-ES, e somente será dada após:

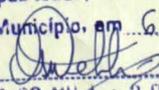
- I - verificação "in loco" do cumprimento das exigências acima especificadas, por técnicos da Prefeitura Municipal ou por ela indicados;
- II - obtenção de laudo técnico favorável do produto final, emitido por uma entidade competente na área de análise do leite.

Art. 12 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Piúma, 09 de novembro de 1995.

  
Valtor Petrá  
Prefeito

Registrado e publicado, nos termos da Lei  
Orgânica do Município, em 6.11.1995

  
.....  
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIÚMA  
SETOR DE DOCUMENTAÇÃO