



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Mangaratiba

Gabinete do Prefeito

LEI N.º 334, DE 19 DE ABRIL DE 2002.

Edição n.º 10 Fis. 01
Fabiola
Funcionário

**“AUTORIZA A INSTALAÇÃO DE UNIDADE
PADRÃO DE PROCESSAMENTO DE LEITE EM
ESTABELECIMENTOS PRODUTORES E A
COMERCIALIZAÇÃO DIRETA DO LEITE E SEUS
DERIVADOS ASSIM PROCESSADO PELOS
PRODUTORES JUNTO AOS CONSUMIDORES NO
MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Considerando a capacitação técnica dos produtores de leite do Município para implantarem o processo do leite e seus derivados em seus próprios estabelecimentos, através de unidades padrão de processamento;

Considerando o interesse da comunidade, que exige do Poder Municipal a fiscalização e controle dos produtos de origem animal produzidos e consumidos dentro dos limites do Município, conforme Lei Federal n.º 7889 de 23 de novembro de 1989 – Que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências;

Considerando, finalmente, o interesse da Administração Municipal em adotar medidas que sirvam de estímulo ao aumento da produção de leite e seus derivados através de uma melhor remuneração dos produtores:

O PREFEITO MUNICIPAL DE MANGARATIBA, faço saber que a Câmara Municipal de Mangaratiba aprovou e eu sanciono a seguinte:

LEI:

Art. 1.º - Fica autorizada a instalação de unidades padrão de processamento de leite e seus derivados em estabelecimentos produtores de leite no Município, com permissão para colocação do produto beneficiado diretamente ao consumidor final, desde que atendidas as condições abaixo e outras desta Lei, bem como as demais normas Federais, Estaduais e Municipais que regulamentam o assunto:

I. Adaptação das instalações à condição de máxima higiene para a obtenção de leite cru, que imediatamente após a ordenha, deverá passar por processo de “pasteurização”, sendo mantido o produto, refrigerado e perfeitamente acondicionado até o momento de entrega ao consumidor;

II. Controle sanitário permanente com as vacinações recomendadas e apresentação às autoridades competentes, a cada seis meses, das provas negativas para brucelose e tuberculose, eliminando imediatamente do rebanho qualquer animal que apresente prova positiva;

III. Captação própria de água de nascente ou poço, de qualidade comprovada por análise de laboratório reconhecido, com capacidade mínima de 2000 litros/dia;

h



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Mangaratiba

Gabinete do Prefeito

- IV. Condução das águas servidas para sistema individual de tratamento, composto de fossa séptica, filtro e sumidouro;
- V. Disponibilidade ininterrupta de energia elétrica;
- VI. Cobertura mínima para recepção de 4m² provida de local adequado para lavagem de recipiente;
- VII. Sala de estocagem localizada próximo ao local de processamento e dispondo dos equipamentos necessários para a conservação dos produtos;
- VIII. Manutenção do produto na temperatura adequada através da utilização de caixas isotérmicas, mesmo durante o processo de transporte, até sua entrega ao consumidor final;

Art. 2.º - Conservação do leite integral dentro dos padrões oficiais exigidos para análise de qualidade do produto segundo, no mínimo, os seguintes testes:

- I. Temperatura;
- II. Provas organolépticas;
- III. Resistência pelo teste alizarol;
- IV. Acidez, gordura e densidade;
- V. Extrato seco total e desengordurado;
- VI. Crioscopia;
- VII. Contagem global de microorganismos;
- VIII. Pesquisa de conservadores, inibidores, neutralizantes de acidez e reconstituintes de densidade;
- IX. Outros que venham à ser detectadas como necessários.

Art. 3.º - O local de ordenha deverá satisfazer as condições mínimas necessárias, assim as condições técnicas mínimas necessárias, assim as condições higiêno-sanitárias, tais como piso impermeabilizado com declive mínimo de 2% para escoamento de dejetos, com ventilação e iluminação adequadas e pontos de água para higienização das instalações, podendo ser a sua construção de alvenaria ou outro material que permita sua total higienização.

- I. A ordenha poderá ser manual ou mecânica;
- II. Durante a ordenha deverão ser observadas as seguintes práticas sanitárias: desinfecção prévia do úbero e das mãos do ordenhador, assim como dos utensílios utilizados durante a ordenha;
- III. Só será permitida a utilização de balde semi-fechado;
- IV. Periodicamente os animais deverão ser submetidos a exames para controle de mastite, brucelose e tuberculose, independentemente das condições sanitárias do rebanho.
- V. Será permitido o intercalo máximo de 2 horas entre o final da ordenha e o início do processamento.

Art. 4.º - O leite deverá ser recebido na plataforma de recepção onde será pesado, coado e transferido para vasilhame adequado, seguindo para o local de processamento.

- I. O leite deverá ser envasado em embalagens de 100ml aprovadas pelo responsável técnico com estampa de identificação e demais especificações.
- II. O leite embalado seguirá para o pasteurizador, onde será pasteurizado em banho-maria à 65° C, por 30 minutos. Após a pasteurização o leite deverá ser resfriado em meio de água à temperatura de 8° C a 14° C.
- III. Para produção e comercialização dos derivados do leite, atenderá às condições necessárias, de acordo com o art. 4.º desta Lei.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Mangaratiba

Gabinete do Prefeito

Art. 5.º - Identificação do produto, através de rotulagem própria, contendo, no mínimo, as seguintes informações: tipo de produto, volume, origem, data do beneficiamento e data de validade para consumo.

Art. 6.º - Atendimento às normas higiênico-sanitárias exigidas para o leite "B", e outros produtos, conforme as características físico-químicas, bacteriológicas e enzimáticas explicitadas pela Portaria n.º 08, de 26 de junho de 1984 da Secretaria de Inspeção de Produto Animal em seus capítulos 6.2.1 e 6.2.3.

Art. 7.º - Processamento do leite e seus derivados em local à ser construído posteriormente a sala de estocagem, com área mínima de 12m², com piso cerâmico e devidamente azulejada ou revestida de outro material impermeável que garanta sua perfeita higienização.

Parágrafo Único - O produtor que não dispuser de instalações adequadas para processamento do leite e seus derivados, poderá processá-lo nas instalações de outro produtor, com a aprovação prévia do órgão fiscalizador, que observará as condições higiênico-sanitárias do rebanho e do local da ordenha.

Art. 8.º - A Secretaria Municipal do Meio Ambiente Agricultura e Pesca, através da Diretoria de Agricultura, e a Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária, controlará a fiscalização em todos os níveis e a aplicação e desenvolvimento das normas para garantia de uma permanente qualidade do produto final oferecido a população.

Art. 9.º - Receberá o registro e respectivo Rótulo o produtor que cumprir todas as exigências contidas nesta Lei.

Art. 10 - Será exigido do produtor os seguintes documentos para registro:

I. Requerimento solicitando vistoria no local à ser instalada a unidade de processamento de leite e/ou seus derivados, encaminhando à PMM, através da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca.

II. Apresentação de carteira de saúde das pessoas que farão o beneficiamento do leite e/ou seus derivados, desde a ordenha até o processamento.

III. Apresentação dos exames negativos de brucelose e tuberculose de todos os animais.

Art. 11 - Para comercializar o leite e derivados diretamente ao consumidor final, o produtor deverá possuir registro, anualmente renovado, junto à Diretoria de Agricultura da Secretaria de Meio Ambiente, Agricultura e Pesca.

Art. 12 - A fiscalização será exercida em todos os níveis, mas sempre considerando como responsável o produtor identificado pelo rótulo da embalagem do produto.

Parágrafo Único - O não atendimento das normas desta Lei, sem prejuízo das sanções penais e sanitárias aplicáveis ao infrator, implicará no recolhimento e inutilização do produto.

11



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Mangaratiba

Gabinete do Prefeito

Art. 13 – A autorização concedida a estabelecimento produtor será automaticamente revista e cancelada à partir de qualquer irregularidade apurada pela Diretoria de Agricultura ou Vigilância Sanitária Municipal, sem prejuízo das sanções penais aplicáveis em cada caso.

Parágrafo Único – Os cancelamentos sumários individuais deverão ser imediatamente divulgados junto ao consumidor final, mediante os meios acessíveis de comunicação, com os custos da divulgação à cargo do produtor.

Art. 14 – Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Mangaratiba, 19 de abril de 2002.



Carlo Busatto Junior
Prefeito