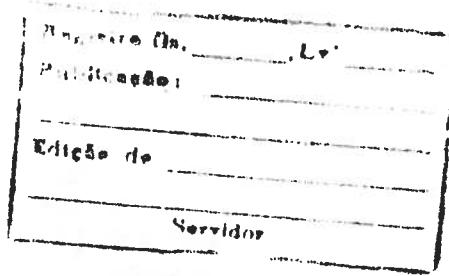


ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

Gabinete do Prefeito

Nº 1420 /93



O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições conferidas pela legislação em vigor, e dentro da outorga da Lei 9, artigos 4º e 7º de 23.11.89, visando o abastecimento da população e a possibilitar a venda de leite pelos produtores diretamente ao consumidor,

## R E S O L V E :

- 1º - Fica autorizada a pasteurização, embalagem e comercialização do leite pelo produtor rural em seu estabelecimento, desde que dotado de instalações para pasteurização e empacotamento em embalagem plástica atóxica.
- 2º - Esta autorização restringe-se aos produtores de leite do Município de Macaé, para comercialização no âmbito do Município.
- 3º - Para obter esta autorização o produtor deverá obedecer as exigências contidas no Anexo I, que faz parte da presente Lei.
- 4º - Aceitam-se os processos de pasteurização lenta ou rápida, por placas.
- 5º - O envase em plástico tem que ser automático e o fechamento garantir a inviolabilidade do envasado.
- 6º - Admite-se o parcelamento do volume, menor que o litro, desde que seguida a padronização métrica.
- 7º - O produtor deverá ter registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento e na Secretaria Municipal de Saúde, além do cadastro na Secretaria de Fazenda, renovados anualmente.
- 8º - Para o registro, deverá ser realizada vistoria prévia da Secretaria de Agricultura, e do Serviço de Fiscalização Sanitária, da Secretaria de Saúde, que atestarão o enquadramento das instalações.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

## Gabinete do Prefeito

- 2º - A renovação será automática, no caso de regularidade da situação do produtor, mas deverá ser por ele requerida.
- 3º, 4º - A fiscalização do produto comercializado ficará sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura, no que couber, e pela Secretaria Municipal de Saúde.
- 1º - Para atendimento ao determinado neste artigo, a SEMAGA poderá manter convênio com outros órgãos e com laboratório de referência.
- 2º - A fiscalização será em todos os níveis, mas sempre considerando como responsável o produtor identificado pelo rótulo da embalagem do produto.
- 3º, 5º - O leite a ser beneficiado tem que ser totalmente produzido pelo ~~rebanho~~ do produtor, ~~expressamente~~ prioritaria e ~~compra~~ de leite de terceiros.
- 1º - No caso do produtor ter rebanhos leiteiros em propriedades diferentes, a mesma usina só poderá beneficiar o leite das quelas distantes até 15 km do local de beneficiamento.
- 2º - É vedado ao produtor manter estoque de leite a granel.
- 3º, 6º - O produto envasado deve ter rótulo identificador do produtor, especificando o tipo de leite, conteúdo ou volume, data de envase e validade do produto, nome do produtor e nº do C.G.C. ou C.P.F., local de produção e número da autorização municipal e marca de fantasia, exigenciado Código de Defesa do Consumidor.
- 3º, 7º - Caberá às Secretarias Municipais de Agricultura e Saúde, em suas respectivas atribuições o controle de fiscalização dos produtores quanto à sanidade do pessoal e do rebanho, instalações, ordenha, pasteurização e transporte do produto, fatores esses que devem garantir perfeitas condições de higiene e conservação do leite cru, conforme exigências higiênicas do Anexo I que faz parte da presente Lei.
- 1º - A SEMAGA e a SEMUSA poderão exigir do produtor análises laboratoriais que comprovem as boas condições físico-química e sanitária do leite.

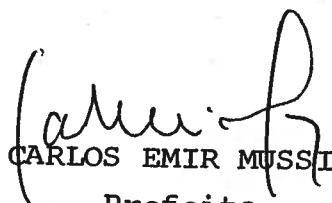
ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

## Gabinete do Prefeito

- 2º - As despesas decorrentes do exame são de responsabilidade do produtor.
- 3º - O produtor que mantiver o leite fora das condições exigidas em Lei, ou que não atender às posturas municipais pertinentes, terá cancelado o seu registro. A Prefeitura providenciará a divulgação deste fato de imediato e da maneira mais ampla possível, para a defesa da saúde do consumidor.
- 4º - A autorização municipal somente será dada após:
  - I - laudo dos técnicos das Secretarias de Agricultura e Saúde aprovando as instalações;
  - II - elaboração do laudo técnico do leite efetuada pela Secretaria de Saúde ou por instituição credenciada conforme artigo 4º, parágrafo 1º desta Lei;
  - III - laudo ou atestado do teste de toxicologia do saco plástico.
- 5º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, em 09 de julho de 1.993.

  
CARLOS EMIR MUSSI  
Prefeito

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

Gabinete do Prefeito

## ANEXO I

Para efeito do que dispõe a Lei da qual o presente Anexo faz parte integrante, consideram-se exigências a serem cumpridas pelos produtores o que abaixo se especifica:

### DO REBANHO

Os animais submetidos a tratamento com antibióticos, inseticidas e carrapaticidas sistêmicos ficarão afastados da produção pelo período recomendado pelos técnicos responsáveis e/ou do laboratório produtor, de modo a ficar assegurado a sua ausência do leite cru.

É proibida o uso de alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, bem como de substâncias estimulantes de lactação.

O rebanho leiteiro será identificado através de fichários coletivos ou individuais de controle de brucelose, que devem ficar na sala de ordenha à vista da fiscalização.

Animais não fichados, mesmo pertencente ao mesmo rebanho, não poderão ser ordenhados.

Os animais suspeitos ou positivo para tuberculose serão afastados e marcados de acordo com a Lei.

A cada 6 (seis) meses o produtor deverá apresentar resultado negativo de brucelose do seu rebanho, bem como de vacinação contra aftosas.

### DOS CURRAIS E SALA DE ORDENHA E DO PESSOAL

O curral - deverá ser cercado com réguas, ferro ou corrente, com piso impermeável e antiderrapante, e declividade de 2 a 3% em direção da vala ou saída.

Deve contar com pedilúvio com desinfetante, na entrada.

6

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

## Gabinete do Prefeito

b - A sala de ordenha - de alvenaria, com pé direito de 3 metros, aberta ou com área de iluminação adequada, piso impermeabilizado, com 3% de inclinação, na direção do ralo ou vala.

Na sala de ordenha, o animal depois de contido terá o ubre lavado e desinfetado, com enxugamento completo.

Os três (03) primeiros jatos de leite serão recolhidos em caneca de fundo escuro para eliminação do leite mais sujeito à contaminação e controle da mamite. Após examinados, serão jogados fora.

O teste CMT será feito semanalmente, com os respectivos resultados sendo anotados em ficha própria, que deverá ser rubricada pelo produtor.

O ordenhador fará a ordenha e virará o balde no latão. Deverá manter as mãos limpas e desinfetadas.

O pessoal usará gorro, macacão ou jaleco, calça e bota (de qualquer cor) mantidos em perfeita limpeza. Deverá também, ter hábitos higiênicos: mãos lavadas, unhas e cabelos aparados, não fumar durante a ordenha.

A cada seis meses, ou quando houver mudança de empregados, o produtor deverá apresentar atestado de revisão médica do pessoal envolvido na ordenha e no beneficiamento.

### DO PRÉDIO DE BENEFICIAMENTO

a - Áqua - tratada ou não, com pressão para perfeita limpeza, com ausência de califorme fecais ou outro qualquer contaminante prejudicial à saúde. Deverão ser realizados exames prévios no início da produção, e regulares, mensalmente.

b - Local - pé direito de 2,50 m, ou mais; Teto revestido (forrado) podendo usar plástico de fácil higienização, resistente a vapores e a umidade.

c - Paredes - de alvenaria, sem quinas vivas, lisas, revestidas de material lavável e anti-mofo, ou azulejo de cor branca.

69

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

# Prefeitura Municipal de Macaé

## Gabinete do Prefeito

- Portas - devem permitir perfeita vedação e providas de telas que impeçam a entrada de insetos.
- Janelas - teladas para impedir entrada de insetos e em número que permita perfeita iluminação da dependência e sua ventilação natural.
- Iluminação - com luz fria ( fluorescente ou similar) sendo proibido o uso de lâmpadas coloridas.

### DA PASTEURIZAÇÃO

Poderá ser lenta ou rápida;

Não se admite pasteurização lenta para posterior envasamento;

Na lenta, observa-se a seguinte:

a) depósito - de aço inóx, paredes duplas para evitar transferência de calor;

b) capacidade - para cada litro de leite empacotado a pasteurizar, recomendam-se, no mínimo, 2 litros de água para aquecê-lo;

c) o leite tem que ser evasado e ter iniciada a pasteurização no máximo 30 minutos após o término da ordenha;

d) duração do aquecimento - os pacotes de leite têm que permanecer no depósito pasteurizador, após atingir 65º C de aquecimento e permanecer neste grau, por 30 (trinta) minutos;

e) refriamento - a água de aquecimento do leite de pasteurização, deve ser progressivamente substituída por outra à temperatura ambiente, pelo tempo de 15 (quinze) minutos antes de levá-lo ao freezer, à temperatura de 0º a 2ºC, para consumação da pasteurização.

f) conservação - o leite assim pasteurizado deverá ser levado ao freezer de conservação, onde permanecerá à temperatura de 2º a 5º C até a entrega.

As inscrições da data e do prazo de validade devem ser feitas no saco antes da pasteurização.

6

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

**Prefeitura Municipal de Macaé**

Gabinete do Prefeito

- DO TRANSPORTE AO MERCADO

- a) o leite pasteurizado deverá ser distribuido ao consumidor no máximo 24 horas após a ordenha;
- b) deverá ser feito em unidades frigoríficas móveis ou em caixas isotérmicas, à temperatura de 2º a 5º C.

63