

Prefeitura Municipal de Macaé

Gabinete do Prefeito

Assinatura (da) _____, Lv. _____
Publicação: _____
Edição de _____
Servidor _____

Nº 1420 /93

O PREFEITO MUNICIPAL DE MACAÉ, no uso de suas atribuições conferidas pela legislação em vigor, e dentro da outorga da Lei nº 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.
 - 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.
 - 5º - O leite a ser beneficiado tem que ser totalmente produzido pelo ~~rebanho do produtor~~, ~~expressamente proibida a compra~~ de leite de terceiros.
 - 1º - No caso do produtor ter rebanhos leiteiros em propriedades diferentes, a mesma usina só poderá beneficiar o leite daquelas distantes até 15 km do local de beneficiamento.
 - 2º - É vedado ao produtor manter estoque de leite a granel.
 - 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.
 - 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.
- 6

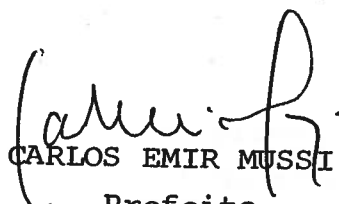
ESTADO DO RIO DE JANEIRO

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

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, vermífugos 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 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 o 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 - Água - 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.

67

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-á o 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 65° C de aquecimento e permanecer neste grau, por 30 (trinta) minutos;

e) resfriamento - 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 0° a 2C, para consumação da pasteurização.

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

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

67.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Macaé

Gabinete do Prefeito

- DO TRANSPORTE AO MERCADO

a) o leite pasteurizado deverá ser distribuído 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.

69