

DECRETO N. 5639/2015

ESTABELECE NORMAS PARA IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE LEITE NO MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ, MINAS GERAIS.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE ITAJUBÁ**, no uso das atribuições que lhe confere o inciso VI do art. 68 da Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

TÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM/ITA) da Secretaria de Agricultura exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de produção de LEITE.

Art. 2º. O registro é providência própria do SIM/ITA de acordo com Decreto nº. 4685/2013, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências legais, o título de registro.

Parágrafo único - A critério do SIM/ITA, a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos objetos deste Decreto pode ser precedida de concessão de registro provisório de acordo com o art. 6º. do Decreto nº. 4685/2013.

Art. 3º. O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, de acordo com art. 3º. do Decreto nº. 4685/2013.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de LEITE, classificados de acordo com o Decreto nº 4684/2013, deverão apresentar os seguintes documentos:

- I. Alvará de localização;
- II. Requerimento preenchido solicitando SIM/ITA, junto a Secretaria Municipal de Agricultura.
- III. Autorização Ambiental expedida por órgão municipal ou estadual competente;
- IV. CNPJ;
- V. Planta baixa e/ou croqui das instalações assinadas por engenheiro devidamente habilitado.
- VI. Análise comprobatória de pureza e qualidade do referido produto feita por laboratório oficial reconhecido.
- VII. Análise de potabilidade da água usada no processo de industrialização.

TÍTULO II DA DEFINIÇÃO

Art. 4º. Entende-se por leite o produto oriundo a ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene de vacas sadias bem alimentadas e descansadas.

Parágrafo único - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 5º. Considera-se leite normal, o produto que apresente:

- I. Caracteres normais;
- II. Teor de gordura mínimo de 03%;
- III. Acidez em graus Dornique entre e 15 e 20;
- IV. Densidade a 15 °C entre 1.028 a 1.033;
- V. Lactose mínima de 4,3 %;
- VI. Extrato seco desengordurado mínimo 8,5%;
- VII. Índice crioscópico mínimo de -55°C

Art. 6º. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

Parágrafo único - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana do colostro.

Art. 7º. A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras, fica sujeita as mesmas determinações do regulamento, satisfeitas as exigências para a sua identificação.

TÍTULO III DO CONTROLE SANITÁRIO DO REBANHO

Art. 8º. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem seja qual for à quantidade produzida.

Parágrafo único - Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao transporte e ao envase.

Art. 9º. O gado leiteiro deverá ser mantido sob controle veterinário periódico.

Art. 10. O estado sanitário das vacas em lactação deverá ser monitorado principalmente no controle de tuberculose, brucelose e mamites. O produtor deverá apresentar atestados negativos para as referidas doenças semestralmente emitidas por médico veterinário devidamente habilitado.

Parágrafo único - A critério da inspeção municipal poderá ser exigido a qualquer momento exame comprobatório da sanidade dos animais.

Art. 11. Deverá haver boa higiene dos currais, estábulos, locais da ordenha e demais dependências que tenham relação com a produção do leite.

TÍTULO IV DA MANIPULAÇÃO

Art. 12. O processo de manipulação do leite deverá ser feito com extrema higiene minimizando os riscos de contaminação.

Art. 13. Os funcionários envolvidos no processo de produção deverão se apresentar aseados, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas preferencialmente uniformizados e utilizando toucas ou bonés.

Art. 14. Tanto na ordenha mecânica como na manual e necessário respeitar os padrões de higiene determinados pela autoridade sanitária.

Art. 15. Todos os utensílios utilizados no processo deverão ser de material inoxidável de fácil lavagem e esterilização.

Art. 16. O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e da chuva.

TÍTULO V DAS INSTALAÇÕES

Art. 17. As instalações deverão se apresentar em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: Produção, ordenha, recepção, filtragem, pasteurização, envase, refrigeração e armazenagem.

Parágrafo único - Os depósitos de embalagens vazias, tampas e rótulos deverão estar separados por meio de paredes ou outros materiais a critério do SIM/ITA.

Art. 18. Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separados das dependências industriais.

Art. 19. O ambiente deverá dispor de iluminação abundante em todas as dependências.

Parágrafo único - É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

Art. 20. A ventilação deverá ser natural em todas as dependências do estabelecimento para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso

haja necessidade a ventilação poderá ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores e etc...

Art. 21. As paredes e os pisos deverão ser revestidos por materiais impermeáveis, resistentes a corrosão sendo de fácil limpeza e desinfecção com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

Parágrafo único - As paredes deverão possuir revestimento de no mínimo 02 (dois) metros.

Art. 22. O forro deverá ser de material de fácil lavagem e higienização preferencialmente "PVC", e/ou material similar.

Art. 23. As janelas e portas deverão ser metálicas dotadas de proteção contra insetos através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema.

Parágrafo único - A entrada das portas deverá conter lavadouro de botas contendo detergente e água em abundância.

Art. 24. O pé direito deverá possuir altura mínima de 03 (três) metros, sendo que medidas inferiores ficarão condicionadas a aprovação dos técnicos do SIM/ITA.

Art. 25. O Local deverá possuir sanitários em numero suficiente conforme a quantidade de funcionários separados por sexo. Providos de no mínimo, chuveiro, pia e cabides para roupa, localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria.

TÍTULO VI DOS FUNCIONÁRIOS

Art. 26. Os funcionários deverão ser em numero suficiente para atender as necessidades do estabelecimento de acordo com sua capacidade,

§ 1º. Os funcionários deverão utilizar uniformes de cor clara além da utilização de botas de borracha, toucas e luvas.

§ 2º. A empresa deverá apresentar exames médicos dos funcionários semestralmente, para avaliação do SIM/ITA.

TÍTULO VII DA PASTEURIZAÇÃO

Art. 27. Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio do leite.

§ 1º. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

- I. Pasteurização lenta: Consiste no aquecimento do leite entre 62°C e 65°C por 30 minutos mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica lenta em aparelhagem própria;
- II. Pasteurização de curta duração: Consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C e 75°C por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria sendo que imediatamente após o aquecimento o leite será refrigerado entre 2°C e 5°C e em seguida envasado e armazenado em câmara frigorífica a 5° C.

§2º. Antes do processo de pasteurização o leite deverá ser devidamente filtrado (coado).

TÍTULO VIII DO ENVASE

Art. 28. Entende-se por envase a operação pela qual o leite é acondicionado higienicamente em embalagens esterilizadas de modo a evitar contaminações.

Art. 29. As embalagens a serem utilizadas deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ITA.

Art. 30. O leite só poderá ser envasado em usinas de beneficiamento de leite ou granjas leiteiras.

Art. 31. A esterilização das embalagens deverá ser feita em sala separada a do envase

Art. 32. Todo processo de envase deverá ser feito por equipamento automático adequado para essa função.

Parágrafo único - É estritamente proibido o envase manual do leite.

Art. 33. As embalagens deverão conter todas as informações previstas em lei específica além do selo do Serviço de Inspeção Municipal SIM/ITA.

TÍTULO IX DA ARMAZENAGEM

Art. 34. Os produtos envasados deverão ser acondicionados em câmaras frias na temperatura máxima de 5° C.

Parágrafo único - Poderão ser utilizadas geladeiras e/ou freezer previamente aprovados pelo SIM/ITA, desde que atendam as especificações de temperatura.

TÍTULO X DO TRANSPORTE

Art. 35. Os produtos deverão ser transportados em caixas isotérmicas a temperatura de 10°C ou menos.

Parágrafo único - Qualquer outro meio de transporte poderá ser utilizado com autorização previa do SIM/ITA.

TÍTULO XI DA ROTULAGEM

Art. 36. As embalagens dos produtos a que se refere este Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ITA.

Art. 37. Os produtos deverão ser embalados e envasados em potes de vidro ou plástico, lacrados através de sistemas que impeçam sua violação, cujos métodos devem ser previamente aprovados pelo SIM/ITA.

Art. 38. A rotulagem da embalagem deve conter os dizeres referentes ao produto, dentre eles obrigatoriamente:

- I. Denominação de venda do alimento;
- II. Lista de ingredientes;
- III. Conteúdos Líquidos;
- IV. Identificação da origem;
- V. Nome ou razão social e endereço;
- VI. Identificação do lote;
- VII. Prazo de validade;
- VIII. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- IX. Chancela do SIM/ITA;
- X. Tabela de informação nutricional.

Parágrafo único - Deverão ser observadas as demais exigências previstas no Código de Defesa do Consumidor.

Art. 39. A reutilização de embalagem; a cessão de embalagens ou rotulagens a terceiros,

por quaisquer circunstâncias, será considerada infração e implicará na aplicação das sanções previstas na Lei Municipal n. 4493/2006, e nas demais disposições legais pertinentes.

TÍTULO XII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 40. A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas deste Decreto e da legislação pertinente em vigor implicará, além das sanções citadas no artigo 11 e incisos da Lei Municipal nº. 2789/2010, na condenação dos produtos adulterados.

Art. 41. Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Itajubá, 08 de junho de 2015.

RODRIGO IMAR MARTINEZ RIERA
Prefeito Municipal

JOSÉ HENRIQUE JACARINI
Secretário Municipal de Agricultura

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

ALFREDO VANSNI HONÓRIO
Secretário Municipal de Governo