

SUMULA:

Autoriza a instalação de Micro Usina para pasteurização de leite em estábulos produtores e a comercialização direta do leite assim processado pelos produtores junto aos consumidores no Município, e da outras providências.

A Câmara Municipal de Cantagalo, Estado do Paraná, aprovou e eu, Prefeito Municipal sanciono a seguinte:

L E I

ART.1º-Fica autorizada a instalação de Usina para Pasteurização do leite em estábulos produtores e estabelecimentos industriais no Município, com a consequente possibilidade de colocação do produto assim beneficiado, diretamente junto ao consumidor final, desde que o estabelecimento atenda as seguintes exigências:

a)-Adaptar suas instalações as necessidades das mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, que após a ordenha deverá passar pelo processo de "pasteurização" mantendo o produto final com um perfeito acondicionamento refrigerado.

b)-Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações adequadas e apresentação às Autoridades Competentes, a cada 6(seis) meses, das provas negativas para brucelose e tuberculose, eliminando imediatamente do rebanho qualquer animal que apresente prova positiva.

c)-Promover a distribuição ao consumo até às 9.00horas do dia seguinte, zelando pelos cuidados necessários à sua conservação até a entrega ao consumidor, mantendo-o na temperatura adequada.

d)-Conservar o leite integral e dentro dos padrões oficiais, concordando em submete-lo a análise de qualidade eventuais ou sistemáticas, que venham a ser exigidas pela autoridade sanitária competente, destacando-se aqui o seguinte:

- Temperatura
- Prova Organolépticas
- Resistência pelo leite alizarol
- Ácidos, gorduras e densidade
- Extrato Seco total e desengordurado
- Crioscopia
- Contagem global de microorganismos
- Pesquisas dos conservadores, inibidores, neutralizantes dos ácidos, reconstituintes de densidade
- Outras que venham a ser detectadas como necessárias
- O índice de coliforme tem que ser negativo.

e)-Identificar através de rotulagem própria desenvolvida dentro das especificações do Código de Defesa do Consumidor, a sua origem data de beneficiamento, o da validade para consumo e o conteúdo líquido oferecido.

f)-Atender as normas higiênicas sanitárias exigidas para o Leite Tipo C e B conforme a características físico-químicas e bacteriológicas e enzimáticas explicadas pela portaria No 8 de 26 de julho de 1984 pelas Secretarias de Inspeção de Produto Animal em seus Capítulos 6.2.1. e 6.2.3.

ARTIGO 2o-Para poder comercializar o leite diretamente junto ao consumidor final,o estabelecimento deverá inscrever-se na divisão Tributação do Departamento de Finanças do Município.

ARTIGO 3o-Para fiscalização dos atos de comercialização do leite processado em Usinas, assim implementadas nos estábulos produtores,e estabelecimentos industriais, facultar-se-á o estabelecimento de convênio técnicos entre os agentes competentes,quais sejam Secretarias Estadual de Saúde e Agricultura, Ministério da Saúde e Agricultura e Prefeitura Municipal de Cantagalo, através das Secretarias de Saúde e Agricultura.

PARAGRAFO UNICO-A fiscalização será em todos os níveis,mas sempre considerando como responsável o estabelecimento identificado no rótulo da embalagem do produto final,que antes de chegar ao consumidor final,deverá ser inutilizado para consumo humano,caso não atenda as normas desta Lei ,sem prejuizo das sanções penais e sanitárias aplicáveis ao infrator.

ARTIGO 4o-O título do estabelecimento processador de qualquer produtor será automaticamente revisto a partir de qualquer irregularidade comprovada pelo serviço de inspeção Municipal,que poderá mediante auto de infração e termo de intimação propor alterações e melhorias,e caso de não cumprimento poderá ser pedido o cancelamento sumário do mesmo,a qualquer tempo,sempre que a saúde da comunidade possa estar ameaçada.Os cancelamentos sumários individuais deverão ser imediatamente divulgados junto ao consumidor final,mediante os meios mais acessíveis de comunicação com os custos dessa divulgação sendo repassado ao estabelecimento infrator,sem prejuizo das sanções penais aplicáveis em cada caso.

ARTIGO 5o-Normas para beneficiamento,empacotamento e comercialização do leite pasteurizado integral.

PARAGRAFO 1o-O rebanho deverá ser mantido sob rigoroso controle sanitário,que será,periodicamente verificado pela fiscalização municipal,estadual ou federal .

PARAGRAFO 2o-Processar controle periódico de mamite ou mastite.

PARAGRAFO 3o-Praticar exame clinico para liberação dos animais após a ordenha.

PARAGRAFO 4o-Nao se permite a ordenha de fêmeas que:
Nao se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
a-Estejam no periodo final de gestação ou fase colostrai;
b-Sejam reagentes positivos às provas de brucelose e tuberculose;
c-Sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
d-Se apresentem febris,com mamite,diarréia,corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica.

PARAGRAFO 5o-Os animais afetados da produção somente poderão voltar à ordenha após exames de liberação procedidos por um médico veterinário.

PARAGRAFO 6o-Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo médico veterinário responsável a fim de assegurar a ausência da droga no leite ao final do afastamento . Procedimento idêntico deve ser observado quando a utilização de vermifugos e carrapaticidas de uso sistêmico.

PARAGRAFO 7o-São obrigatórias as provas biológicas para o diagnóstico de brucelose e tuberculose,observada a seguinte periodicidade:
a-prova do soro aglutinação para brucelose de 6(seis) em 6(seis)meses;
b-Tuberculinização de 6(seis)em 6(seis)meses.

PARAGRAFO 8o-Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose serão sumariamente afastados da produção leiteira e do rebanho.

PARAGRAFO 9o-E proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactentes ou a qualidade do leite,incluindo nessa proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza capaz de provocarem aumento da secreção láctea.

PARAGRAFO 10o-O gado leiteiro será identificado através de fichas coletivas, ou individuais do controle de brucelose que ficarão na sala de ordenha à disposição da Inspeção Municipal ,estadual ou federal.Sendo proibido a ordenha de animais que não tenham fichas

deste controle, ainda que pertencentes a mesma propriedade rural.

ARTIGO 6o-CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AS INSTALAÇÕES DA SALA DE ordenha.

Para a pasteurização do leite tipo B

I-A ordenha obrigatória será feita em dependência apropriada, destinada exclusivamente a esta finalidade e deve atender as seguintes condições:

a- construção de alvenaria: pé direito mínimo de 2,5 m, com área de iluminação.

b- Possuir paredes revestidas de azulejos ou outro material impermeável aprovado, com altura mínima de 2 metros, os canzais serão separados por paredes azulejadas ou outro material impermeável na extensão de 2,0 mt.

c- Piso impermeável, ou de cimento, antiderrapante com dimensões ou inclinação suficiente para fácil escoamento de águas e resíduos orgânicos com um caimento de 3% em direção ao ralo ou saída de água.

d- Pé de luvio com desinfetante na entrada dos animais.

e- instalação de água sob pressão para perfeita limpeza e higienização da dependência. A água deve ser livre de impurezas.

f- Sistema de contenção de fácil limpeza sendo permitido apenas o coxo dentro da sala de ordenha.

II- Para a pasteurização do leite tipo C integral:

a- A ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalação simples, porém higiênicas.

ARTIGO 7o-CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO A LAVAGEM, HIGIENIZAÇÃO E ORDENHA DE ANIMAIS.

a- Na sala de ordenha, após contido o animal, será feita a higienização e desinfecção apurada do ubre e tetas, seguindo-se o enchugamento completo com material próprio de higienização por vaca.

b- Os três primeiros jatos de cada teta serão obrigatoriamente desprezados em caneca de fundo escuro para eliminar o leite mais contaminado e controlar o aparecimento de mamites.

c- Semanalmente tem que ser feito o teste CMT.

d- A divisão de trabalho será feita de maneira que o ordenhador se restrinja à sua função. E considerando função do retireiro tirar o leite e virá-lo no envase, ficando assim restringido a manusear as tetas das vacas e o balde.

e-Todos os funcionários ocupados com operação de ordenha,envase e beneficiamento do leite tipo B ,usarão uniformes branco completo(gorro,macacão ou jaleco,calça e botas).Para o leite tipo C integral o uso das vestimentas é facultativo.

f- Todo o pessoal que trabalha nas dependências voltadas à produção deverá apresentar hábitos higiênicos tais como:lavar e desinfetar as mãos,apresentar-se barbeado,unhas e cabelos cortados,e não fumar nas dependências acima citada.

g-Ao retireiro é obrigatoriamente,na hora do trabalho,ter as mãos totalmente limpas e desinfetadas.

h-A sala de ordenha deverão ser mantidos totalmente limpos antes,durante e após a tirada do leite,bem como os pertences usados na mesma,como:corda,balde,etc.

ARTIGO 8o-CONSIDERACOES GERAIS QUANTO AS INSTALACOES DA SALA DE PASTEURIZACAO.

PARAGRAFO 1o -A área deverá ser compátivel com a capacidade do ordenhamento e recepção, tendo as dependencias orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e a chuva não prejudiquem os trabalhos industriais.

PARAGRAFO 2o-Sala de empacotamento,pasteurização e resfriamento. Esta sala poderá ser anexa a ordenha, porém isolada por dispositivos que permitam seu total fechamento. Não poderá existir próximos à sala de pasteurização fontes contaminantes bem como,criação ou permanência de outros espécies animais.

PARAGRAFO 3o- O pé direito mínimo será de 2(dois) metros.O teto terá revestimento aprovado pelo Serviço de Inspeção Federal(SIF). É indispensável que proporcione:facilidade de higienização,resistência a umidade e a vapores e vedação adequada.Quando a estrutura de sustentação estiver exposta,deverá ser metálica não sera permitido,neste caso,o uso de madeira.

PARAGRAFO 4o-As paredes em alvenaria devem ser azulejadas ou de material impermeável na cor branca,e nos cantos e esquinas não podem ter quinas vivas.As portas devem ser de esquadrias metálicas e vidro ou tela,permitindo uma fácil higienização.As janelas deverão estar no mesmo alinhamento e prumo das paredes.E obrigatório o uso de telas milimétricas a prova de insetos em todas as janelas.As armadões de telas devem ser construídas de maneira a não prejudicarem a iluminação das dependências.

PARAGRAFO 5o- O predio deve ter iluminação e ventilação natural através das janelas.A iluminação artificial também indispensável,se fará através de luz fria,proibindo-se a utilização de lâmpadas coloridas.

PARAGRAFO 6o-Abastecimento de água, deverá ser através de água tratada com instalação sob pressão, para perfeita limpeza e higienização das dependências.

PARAGRAFO 7o-Do piso:

O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil higienização e limpeza.

PARAGRAFO 8o- Recomenda-se o declive de 2% em direção ao ralo, ou cavalete de escoamento da água usada na higienização.

PARAGRAFO 9o -As áreas circundantes à sala de Pasteurização deverão ser pavimentadas, de modo não permitir a formação de poeiras, bem como permitir o acesso e facilitar o escoamento das águas.

PARAGRAFO 10-Dispor de instalação de água quente ou vapor para completar a higienização das instalações, equipamentos e utensílios.

ARTIGO 9o -CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO A PASTEURIZAÇÃO RESFRIAMENTO E CONSERVAÇÃO.

a-O depósito para a pasteurização deve ser inox revestido evitando a transferência de calor.

b-Para cada litro de leite empacotado a pasteurizar recomenda-se no mínimo 2(dois) litros de água para aquece-lo, e 2 a 3 litros de água para resfriá-lo.

c-Para que se efetue a pasteurização ideal deve ser usado o pasteurizador de placas e pasteurização rápida.

d-Não será permitida a pasteurização lenta ou similar.

e-Quando colocados na temperatura de 0 a 2 graus deverá ali permanecer por 15(quinze) minutos.

f-A máquina para resfriamento poderá ser um freezer com capacidade de resfriamento abaixo de 0 grau, com revestimento interno de inox/chapa galvanizada.

g-Depois o resfriamento o leite empacotado, será levado ao freezer de conservação. A temperatura do freezer deve estar de 2 a 5 graus até o momento da entrega.

h-A primeira e segunda ordenha poderá ser entregue até as 9(nove) horas do dia seguinte, com validade até o dia subsequente.

i- O leite tipo B após ordenhado, tem que ter o seu acompanhamento e pasteurização iniciado ao máximo de 30(trinta) minutos, caso não resfriado de 0 a 2 graus centígrados, por um período máximo de 08 horas. O leite tipo C integral tem que ser pasteurizado num prazo máximo de 05(cinco) horas, caso não resfriado de 0 a 2 graus centígrados por um período máximo de 08(oito) horas.

ARTIGO 10-CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE A COMERCIALIZAÇÃO:

a-A autorização para empacotamento, pasteurização no Município de Cantagalo será dada, desde que aprovados pelas Secretarias de Saúde e Agricultura do Município.

b-Para a sua comercialização tem de ser aprovado por teste de qualidade realizado pela Área de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Curitiba PR.

c-O saco plástico usado para o empacotamento deve antes de ser usado, passar por teste de toxicologia.

d-Depois de checado e liberado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Saúde, se aprovado a comercialização pela Prefeitura Municipal de Cantagalo no lay-out do saco deve constar:

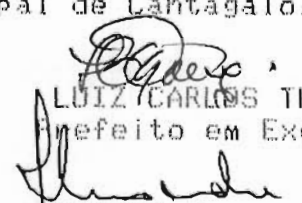
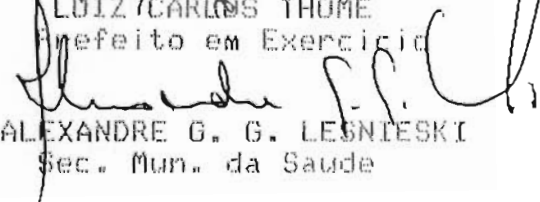
- marca de fantasia;
- local de produção;
- indicação de validade de consumo;
- endereço ou telefone de ajuda ao consumidor;
- orientação para consumo;
- temperatura a ser conservada;
- volume ou conteúdo;
- local da venda permitida;
- número da autorização municipal. (SIM)-Serviço de Inspeção Municipal, pela Vigilância Sanitária local.

ARTIGO 11- A autorização municipal somente será dada após a verificação in loco das exigências especificadas acima por técnicos pertencentes a Prefeitura Municipal de Cantagalo, ou por ela indicada.

ARTIGO 12-Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cantagalo, em 22 de setembro de 1994.

RESPONSÁVEL VIGILÂNCIA
SANITÁRIA


LUIZ CARLOS THOME
Prefeito em Exercício

ALEXANDRE G. G. LESNIEWSKI
Sec. Mun. da Saúde