

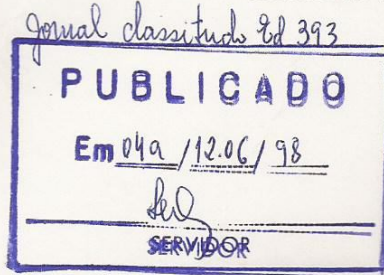


ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

LEI MUNICIPAL Nº 569 DE 27/MAIO DE 1998.



Leilá Mansur de Lima Cariello

Secretária de Gabinete
Mat. 41/2172 - GPM

Cria normas para instalação de unidades de processamento, produção e comercialização de leite no Município de Bom Jardim-RJ.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOM JARDIM.

Faço saber que a Câmara Municipal de Bom Jardim aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Passa a vigorar o Regulamento para instalação e funcionamento de unidades de processamento de leite no Município de Bom Jardim-RJ.

Art. 2º - De acordo com a Portaria nº 02, de 03 de fevereiro de 1977, do DIPOA - Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, os estabelecimentos terão a seguinte estrutura:

1 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, que dediquem a exploração de comércio municipal ou intermunicipal, somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados, atenderem às presentes normas, mediante atestado do órgão ao qual couber a inspeção e fiscalização.

2 - As instalações e os equipamentos a que se referem o item anterior, compreendem as dependências mínimas, maquinarias e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento.

3 - Para a aprovação dos estabelecimentos, devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

3.1 - Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

3.2 - Ser instalados, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercados, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor de área de circulação interna, que permita a livre movimentação de veículos de transporte, exceção para as empresas já instaladas e que não disponham de



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

afastamento em relação as vias públicas, as quais poderão funcionar , desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas, hipóteses em limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de "vitrais" fixos, ou a construção de paredes desprovidas de aberturas para o interior, com as áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais e existentes;

3.3 - Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como ventilação suficiente, em todas as dependências , respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza dos trabalhos dessas dependências;

3.4 - Possuir pisos de material impermeável resistentes à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados, construídos de modo a facilitar a colheita e o escoamento de águas residuas , bem como permitir sua limpeza e higienização;

3.5 - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e higienização, numa altura de, pelo menos, 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados;

3.6 - Possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construídos de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, podendo o mesmo ser dispensado, nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

3.7 - Dispor de dependências mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

3.8 - Dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferencialmente, do corpo industrial;

3.9 - Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estruturas de material adequado, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

3.10 - Dispor de tanques, caixas, bandejas



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

e quaisquer outros recipiente de material impermeável, de superfície lisa e de fácil e perfeita higienização;

3.11 - Dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

3.12 - Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

3.13 - Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos para depuração artificial, com desaguardo final em curso de água caudaloso e perene ou fossa séptica;

3.14 - Dispor, conforme legislação específica, de vestiário e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

3.15 - Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de lavatórios para higienização das mãos dos operários;

3.16 - Possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

3.17 - Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para o aproveitamento e preparo de sub-produtos não comestíveis;

3.18 - Dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

3.19 - Dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

4 - Independente de sua classificação:



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

4.1 - As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 4 (quatro) metros, tolerando-se 3 (três) metros para as recepções de leite, desde que abertas, bem como as dependências sob temperatura controlada. No caso de câmaras frigoríficas o pé direito poderá ser reduzido para 2,5 (dois metros e meio);

4.2 - Possuir, quando for o caso, dependência ou local próprio para higienização dos vasilhames e carros-tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

4.3 - Dispor de cobertura adequadas nos locais de carregamento de leite e seus derivados;

4.4 - Ter dependência para recebimento da matéria prima ou produto, bem como laboratório de análises, quando for o caso.

5 - Quando destinados à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijo de massa semi-cozida ou fiada, de requeijão ou de caseína:

5.1 - Ter dependências distintas para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para as máquinas de produção de frio;

5.2 - Ter câmara fria.

6 - Quando destinados ao resfriamento do leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros-tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos:

6.1 - Possuir dependência para pré-beneficiamento da matéria prima devidamente instalada.

7 - Quando destinados ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

7.1 - Possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

7.2 - Ter demais dependências e equipamentos previstos nos itens 8 e 9, quando for o caso, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

8 - Quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para remessa a outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição:

8.1 - Ter dependências para análises microbiológicas, beneficiamento de leite para consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependência para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados.

9 - Quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou ralado:

9.1 - Ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

9.2 - Dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido e/ou ralado.

Art. 3º - Da produção e obtenção:

I - É permitida a ordenha manual ou mecânica.

II - Sala de ordenha ou área no curral destinada à ordenha, coberta e limpa, com piso em alvenaria ou outro material que permita fácil higienização, água em quantidade suficiente para higienização diária ou entre cada ordenha, devendo a mesma ter piso com declividade de, no mínimo, 1,5% e, no máximo, 3,0%, com canaleta de escoamento.

III - Higiene dos latões e fômites.

IV - Higiene e assepsia na ordenha, conforme se segue:

- Desinfecção prévia de úbere e das mãos do ordenhador ou operador.

- Desinfecção dos utensílios utilizados durante a ordenha.

V - Será permitido o intervalo máximo de 2 (duas) entre o final da ordenha e o início do processamento, caso o



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

mesmo não seja resfriado.

VI - O leite de animais em tratamento terapêutico não poderá ser destinado ao beneficiamento até que cesse sua ação residual, conforme a especificação técnica terapêutica do fármaco.

VII - O produtor que não dispuser de instalações adequadas para o processamento de leite, poderá processá-lo nas instalações de outro produtor, com a aprovação prévia do órgão fiscalizador, e obedecendo as condições higiênico - sanitárias do rebanho local de ordenha.

VIII - O produtor deverá submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário e à apresentação, às autoridades competentes, a cada seis meses, das provas negativas para brucelose e tuberculose, e apresentar atestado de vacinação das seguintes doenças:

- a - Aftosa (março e setembro);
- b - Raiva (anual);
- c - Teste de mastite (sempre que solicita - do);
- d - Prova do "caneco de fundo escuro" ou outros, com uso de rotina.

Parágrafo Único - Os atestados acima deverão ser fornecidos por órgão e/ou profissional competentes.

Art. 4º - Do Processamento:

I - O leite deverá ser beneficiado em até 2 (duas) horas após a chegada, caso não seja resfriado à temperatura de 2 (dois) a 5 (cinco) graus centígrados.

II - Deverão ser realizadas 3 (três) provas de rotina ou 1 (uma) de rotina e 1 (uma) de precisão, além de outras que venham a ser solicitadas pelo órgão de fiscalização, ou por eles executadas.

São provas de rotina:

- * Organoléptica;
- * Densidade (1.028 a 1.32 g/l à temperatura de 15°C);

- * Gordura (integral);
- * Extrato seco total (EST mínimo de 12,2%);
- * Extrato seco desengordurado (ESD- gordu-

ra):



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

* Acidez.

São provas de precisão:

* Crioscopia ($-0,55^{\circ}\text{C}$);

* Pesquisa de reconstituintes;

* Pesquisa de conservadores, redutores/neu

tralizantes;

* bacteriológico;

* Eficiência de pasteurização (padrão enzimático).

III - Se apropriado para o consumo:

1 - Transferido do latão e coado para recipiente fornecedor de fluxo para pasteurização rápida (72 a 75°C) ou lenta (65°C), conforme padrão estabelecido para tais operações, conforme legislação em vigor.

2 - Armazenagem em tanque fechado e isotérmico (2 a 5°C) até o empacotamento, que deverá ser realizado em circuito fechado.

3 - É opcional o uso de desnatadeira ou homogeneizadora, sendo que não deverá ser extraída gordura ou creme de leite.

4 - No caso de pasteurização lenta ou cocção em banho-maria, por 30 (trinta) minutos à temperatura de 65°C , o leite poderá ser envasado antes de ocorrido o beneficiamento, desde que não haja contato manual do operador com o leite, nem qualquer outra provável fonte de contaminação, devendo o mesmo ser posteriormente resfriado à temperatura de 2 a 5°C , e assim permanecer até a expedição, ou poderá ser congelado e mantido em tal estado físico.

5 - Nos pacotes, que deverão ser de material e modelo previamente aprovados pelo órgão fiscalizador, conterão: número de registro municipal, data de fabricação e vencimento, devendo a mesma não ser superior a 48 (quarenta e oito) horas, identificação ou nome da unidade de beneficiamento, e os dizeres LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO TIPO C.

6 - O produto final deverá chegar ao consumidor ou comércio acondicionado em recipientes ou qualquer outra forma que garanta sua não exposição à quaisquer contaminações e que o mantenha em temperatura não superior a 10°C .

Art. 5º - Das disposições gerais:

I - Fica garantido à autoridade fiscaliza-



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

dora do Município o direito de exigir que se cumpra o presente Regulamento, podendo a mesma:

- 1 - Advertir;
- 2 - Intimar por escrito;
- 3 - Suspender a atividade de beneficiamento e/ou comercialização;
- 4 - Cancelar o registro temporariamente ou em definitivo;
- 5 - Autuar;
- 6 - Inutilizar o produto.

II - Reformas e ampliações, bem como obtenção de derivados do leite, deverão ser comunicadas à autoridade fiscal municipal, que aplicará medidas cabíveis ou exigências para tal, conforme o caso.

III - É direito da autoridade fiscal municipal exigir ou executar exames e provas, sempre que julgar necessário, obedecendo, quando for o caso, os critérios de colheita de amostras, prova e contraprova, de acordo com as demais legislações em vigor.

IV - A inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque da matéria-prima, bem como o produto final, assim como as condições higiênicas e instalações de carros ou outros meios de transporte utilizados.

V - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

- 1 - Observar e fazer observar todas as exigências contidas na presente Lei;
- 2 - Fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado, julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratórios;
- 3 - Fornecer a seus empregados uniforme completo e adequado ao serviço;
- 4 - Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Fiscalização Sanitária, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- 5 - Manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas, mas especificando procedência e qualidade, saída, destino, nome da propriedade rural, atestados sanitários e



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM

GABINETE DO PREFEITO

quantidade de produto;

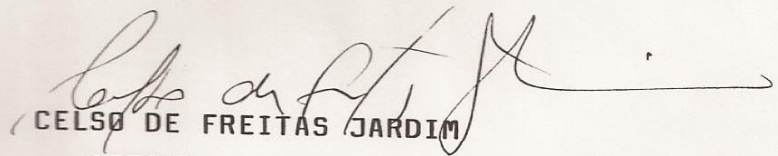
6 - Os estabelecimentos terão, obrigatoriamente, um "Livro de Ocorrências", onde o servidor da Fiscalização Sanitária registrará todos os fatos relacionados com presente Regulamento.

Art. 6º - A fiscalização e a inspeção se dará pela Coordenação de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, serviço este pertencente à Secretaria Municipal de Saúde, que adotará medidas e sanções previstas em Regulamento próprio do Município.

Art. 7º - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal de Saúde e/ou Coordenador de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses, com base na legislação Estadual e Federal em vigor.

Art. 8º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JARDIM-RJ, EM 27 DE MAIO DE 1998.


CELSO DE FREITAS JARDIM
PREFEITO MUNICIPAL