



# Prefeitura Municipal de Jaguaré

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Avenida 09 de Agosto, 586 - Centro - Jaguaré - CEP 29950.000

## **LEI Nº 325/94**

***Autoriza a Instalação de Micro Usinas para Pasteurização de Leite em Estábulos Produtores e a Comercialização Direta do Leite Assim Processado Pelos Produtores Junto aos Consumidores no Município, e Dá Outras Providências.***

O PREFEITO MUNICIPAL DE JAGUARÉ, Estado do Espírito Santo. Faço saber que a Câmara Municipal de Jaguaré aprovou e eu sanciono a seguinte

### **LEI:**

#### **DAS CONDIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º** - Fica autorizada a instalação de **Micro Usinas**, para pasteurização do leite em estábulos produtores no Município de Jaguaré-ES, com a conseqüente possibilidade de colocação do produto assim beneficiado, diretamente junto ao consumidor final, desde que, o produtor atenda às seguintes exigências:

**I** - adaptar suas instalações às necessidades das mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, que imediatamente após a ordenha, deverá passar pelo processo de "pasteurização", mantendo o produto final com um perfeito acondicionamento refrigerado;

**II** - submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações adequadas e a apresentação às autoridades competentes, a cada 06 (seis) meses, das provas negativas para brucelose e tuberculose, eliminando imediatamente do rebanho qualquer animal que apresente prova positiva;

**III** - prover a distribuição ao consumo até às 07:00 horas do dia seguinte, zelando pelos cuidados necessários a sua conservação, até a entrega ao consumidor, mantendo-o na temperatura adequada;



# Prefeitura Municipal de Jaguaré

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Avenida 09 de Agosto, 586 - Centro - Jaguaré - CEP 29950-000

Lei nº 325/94

2

*IV - conservar o leite integral dentro dos padrões oficiais, concordando em submetê-lo a análise de qualidade, eventuais ou sistemáticas, que venham a ser exigidas pela autoridade sanitária competente, enquadradas na legislação da Secretaria de Inspeção Federal (S.I.F.);*

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

*VI - atender às normas higiênico-sanitárias exigidas para o leite tipo C ou B, conforme as características físicas, químicas, bacteriológicas e enzimáticas, constantes da legislação federal e estadual que rege esse aspecto.*

*Art. 2º - Para poder comercializar o leite diretamente junto ao consumidor final, o produtor deverá inscrever-se no órgão de Fiscalização Tributária do Município de Jaguaré, além das inscrições nas Fazendas Federal e Estadual.*

*Art. 3º - Para fiscalização dos atos de comercialização do leite processado em Micro Usinas, assim implementadas nos estábulos produtores, facultar-se-á o estabelecimento de convênios técnicos entre os agentes competentes, quais sejam, Secretarias Estaduais de Agricultura, Ministério da Agricultura e Prefeitura Municipal de Jaguaré-ES, através da Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Administração.*

*Parágrafo único - A fiscalização será exercida em todos os níveis de produção e comercialização, considerando como responsável o produtor identificado no rótulo da embalagem do produto, que antes de chegar ao consumidor final deverá ser inutilizado para o consumo humano, caso não atenda às normas desta Lei, sem prejuízo das sanções penais e sanitárias aplicáveis ao infrator.*

*Art. 4º - O título de estabelecimento processador de qualquer produto será automaticamente revisto a partir de qualquer irregularidade levantada pelo Serviço de Fiscalização da Prefeitura Municipal de Jaguaré-ES, que poderá propor o cancelamento sumário do mesmo, a qualquer tempo, sempre que a saúde da comunidade estiver ameaçada.*

*Parágrafo único - Os cancelamentos sumários individuais deverão ser imediatamente divulgados junto ao consumidor final, mediante os meios acessíveis de comunicação, devendo os custos dessa divulgação serem repassados ao produtor infrator, sem prejuízo das sanções penais aplicáveis em cada caso.*



# Prefeitura Municipal de Jaguaré

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Avenida 09 de Agosto, 586 - Centro - Jaguaré - CEP 29950-000

Lei nº 325/94 -----3

## DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DO REBANHO

*Art. 5º - O rebanho deverá ser mantido sob rígido controle sanitário, que será periodicamente verificado pela fiscalização municipal, independentemente ou em conjunto com a fiscalização estadual ou federal, através de convênio.*

*§ 1º - Não será permitida a ordenha das fêmeas que:*

*I - apresentem quaisquer alterações clínicas;*

*II - estejam no final da gestação ou em fase colostrálica;*

*III - sejam reagentes positivas às provas de brucelose e tuberculose;*

*IV - sejam suspeitas ou aparentem acometimento de qualquer doença infecto-contagiosa.*

*§ 2º - O controle diário de mamite, será por observação no ato da ordenha e semanalmente procedido o CMT (Califórnia Mastitis Test).*

*§ 3º - Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos, ficarão afastados da ordenha por período a ser estipulado pelo médico veterinário competente, a fim de assegurar a ausência de droga no leite. Procedimento idêntico deverá ocorrer quando da administração de endectomicidas de natureza sistêmica.*

*§ 4º - Os animais afastados da produção somente poderão voltar à ordenha, após exames e liberação procedidos por um médico veterinário credenciado pelo setor competente da Prefeitura Municipal.*

*§ 5º - Os animais suspeitos ou atacados de brucelose ou tuberculose, serão sumariamente afastados da produção leiteira e do rebanho, tornando-se obrigatórias as provas biológicas para o diagnóstico dessas doenças, obedecendo a periodicidade de 06 (seis) meses, especificando-se, conforme a seguir:*

*I - Brucelose - hemo-soro-aglutinação;*

*II - Tuberculose - tuberculinização.*



# Prefeitura Municipal de Jaguaré

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Avenida 09 de Agosto, 586 - Centro - Jaguaré - CEP 29950-000

Lei nº 325/94 -----4

**§ 6º** - O rebanho em produção será identificado através de fichas coletivas ou individuais, onde registra-se o controle de brucelose e tuberculose, devendo essas fichas ficarem na sala de ordenha em lugar de fácil acesso à fiscalização.

## DAS INSTALAÇÕES DE PRODUÇÃO DE LEITE

**Art. 6º** - Para a concessão de licença para processamento e comercialização de leite no sistema desta Lei, a ordenha terá que ser feita em estábulo que se enquadre nos padrões técnicos requeridos para a obtenção do leite C ou B, possibilitando a perfeita higiene em todos os níveis de operação.

**Parágrafo único** - A avaliação das condições técnicas das instalações de ordenha é de competência da equipe municipal de fiscalização, respeitando as normas da inspeção federal e estadual.

## DAS INSTALAÇÕES DE PROCESSAMENTO DO LEITE

**Art. 7º** - A sala de pasteurização, com dimensões de acordo com a quantidade de leite a processar, terá que ser construída em alvenaria e observados os seguintes detalhes:

**I** - piso de cimento liso ou cerâmica de cor branca, cinza ou bege, com ligeiro declive, e provido de canaleta no ponto mais baixo, para escoamento de água;

**II** - paredes emboçadas e revestidas de azulejo cinza ou branco;

**III** - teto emboçado e pintado em cor branca;

**IV** - portas e janelas com esquadrias metálicas, podendo ter vão de vidros transparente ou translúcido e orientadas de forma a permitir boa ventilação, evitando-se, ao mesmo tempo, entrada de jatos de poeira;

**V** - sistema de iluminação natural ou artificial, com lâmpadas frias;

**VI** - instalação de dispositivo de empacotamento, tanque de aquecimento provido de termômetro e termostato; tanque de resfriamento, tanque para limpeza de utensílios, freezer para resfriamento e armazenagem de leite pasteurizado;



# Prefeitura Municipal de Jaguaré

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Avenida 09 de Agosto, 586 - Centro - Jaguaré - CEP 29950-000

Lei nº 325/94 -----5

VII - instalação de água sob pressão, para limpeza das instalações.

## DA PASTEURIZAÇÃO

**Art. 8º** Será permitida a "pasteurização lenta" do leite, que obedecerá as seguintes etapas:

I - empacotamento, em embalagem plástica padrão, obedecendo as normas técnicas da inspeção;

II - aquecimento em que o leite, já envazado, deverá atingir a temperatura de 65° C a 68° C, assim permanecendo durante 30 minutos, tendo como meio de aquecimento um tanque aquecedor com água;

III - resfriamento que será feito em duas etapas, tanque de água corrente, à temperatura ambiente, com permanência de 15 minutos, imediatamente após a retirada da fonte de aquecimento. Imediatamente passa-se à segunda etapa com rebaixamento de temperatura de 0° C a 2° C, por 15 minutos, operação esta processada em um freezer com água etilizada, podendo o produto aí permanecer até o momento da entrega ao consumo, ou ser transferido para outro recipiente térmico, à temperatura de 2° C a 5° C.

**Parágrafo único** - O prazo entre a ordenha e o início do processamento deverá ser de 30 minutos, no máximo.

## DA COMERCIALIZAÇÃO

**Art. 9º** - Terá licença para comercializar leite junto ao consumidor final, o produtor que, devidamente inscrito junto ao setor competente, tenha cumprido todas as normas constantes nesta Lei.

§ 1º - Não poderá ser processado e comercializado neste sistema, leite adquirido de terceiros.

§ 2º - O transporte do leite pasteurizado até as unidade de distribuição ao consumidor, terá que ser feito em recipientes isotérmicos, de modo a manter a temperatura de conservação em referência no artigo 8º desta Lei.

§ 3º - O saco plástico usado para empacotamento deverá, antes de sua utilização, passar por teste toxicológico.



# Prefeitura Municipal de Jaguaré

ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

Avenida 09 de Agosto, 586 - Centro - Jaguaré - CEP 29950-000

Lei nº 325/94 -----6

## DA AUTORIZAÇÃO

*Art. 10 - A autorização para empacotamento, pasteurização e comercialização de leite, constante desta Lei, se restringe ao Município de Jaguaré, Estado do Espírito Santo, e somente será dada após:*

*I - verificação "in loco" do cumprimento das exigências acima especificadas, por técnicos da Prefeitura Municipal ou por ela indicados;*

*II - obtenção de laudo técnico do produto final, emitido por uma entidade competente na área de análise do leite.*

*Art. 11 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.*

*Gabinete do Prefeito Municipal de Jaguaré-ES, aos 04 (quatro) dias do mês de outubro do ano de mil novecentos e noventa e quatro (1994).*

*ALAÍDES MARIANI*  
Prefeito Municipal

*Registrado e publicado na Assessoria do Gabinete desta Prefeitura na data supra.*

*Matuzalem Raymundo Dazzi*  
Assessor do Gabinete