



# Câmara Municipal de Anchieta

Estado do Espírito Santo

As Comissões

De Justiça e Finanças

Em, 03 / 07 / 95

Protocolo Nº 410/95

[Assinatura]  
Presidente

Câmara Municipal de Anchieta (ES)

Aprovado por unanimidade

Sala das Sessões 28 / 07 / 19 95

[Assinatura]  
Presidente

Projeto de LEI Nº 010/95 de 28 / 07 / 19 95

Assunto: AUTORIZA A INSTALAÇÃO DE MICRO USINA P/PASTEURIZAÇÃO DE LEITE EM ESTÁBULOS PRODUTORES E A COMERCIALIZAÇÃO DO LEITE ASSIM PROCESSADO PELOS PRODUTORES AOS CONSUMIDORES DO MUNICÍPIO E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Autor: JOCELEM GONÇALVES DE JESUS

Sala das Sessões 28 / 07 / 19 95



# Câmara Municipal de Anchieta

Estado do Espírito Santo

Câmara Municipal de Anchieta (ES)

Aprovado por unanimidade

Sala das Sessões 24 / 02 / 1995

PROJETO DE LEI Nº 010/95

[Assinatura]  
Presidente

As Comissões

de

Justiça e Finanças

Em 03 / 02 / 1995

[Assinatura]  
Presidente

AUTORIZA A INSTALAÇÃO DE MICRO USINA PARA PASTEURIZAÇÃO DE LEITE EM ESTABULOS PRODUTORES E A COMERCIALIZAÇÃO DO LEITE ASSIM PROCESSADO PELOS PRODUTORES AOS CONSUMIDORES DO MUNICÍPIO E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Câmara Municipal de Anchieta, aprovou e o Prefeito Municipal sanciona a seguinte Lei:

ART. 1º- Fica autorizada a instalação de Micro Usinas para pasteurização de leite em estabulos produtores no Município de Anchieta ES, possibilitando-se a comercialização do produto assim beneficiado diretamente ao distribuidor/consumidor de que sejam atendidas as seguintes exigências pelo produtor:

I- adaptar suas instalações as mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, que imediatamente após a ordenha, deverá ser submetido ao 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 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 as 36 horas, zelando pelos cuidados necessários a sua conservação, até a entrega ao consumidor, mantendo-o na temperatura adequada.

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, enquadrada na legislação da Secretaria de Inspeção Federal (SIF).

V- identificar, através de rotulagem própria, desenvolvida dentro das especificações do Código de Defesa do Consumo



# Câmara Municipal de Anchieta

Estado do Espírito Santo

---

midor, a sua origem, data de beneficiamento e da validade para o consumo e o conteúdo líquido oferecido.

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

ART. 2º- Para poder comercializar o leite diretamente junto ao distribuidor/consumidor, o produtor deverá inscrever-se na Área de Fiscalização Tributárias da Secretária Municipal da Fazenda.

ART. 3º- Para fiscalização dos atos de comercialização do leite processado em Micro Usinas, assim implementadas nos estábulos produtores, facultar-se-à o estabelecimento de convênios técnicos entre os agentes competentes, compreendendo as Secretarias Estaduais de Agricultura, Ministério da Agricultura e Prefeitura Municipal de Anchieta ES, através da Secretária Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 1º - A fiscalização será em todos os níveis, mas sempre considerando como responsáveis o produtor identificado pelo rótulo da embalagem do produto final.

§ 2º - O produto, antes de chegar ao distribuidor/consumidor, sempre que não atender as exigências desta lei, será inutilizado para o consumo humano, sem prejuízo das sanções penais e sanitárias aplicáveis ao infrator.

ART. 4º- O título de estabelecimento processador do produto será automaticamente revisto a partir de qualquer irregularidade levantada pelo Serviço de Fiscalização da Prefeitura Municipal de Anchieta 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 mais acessíveis de comunicação, devendo os custos dessa divulgação serem repassados ao produtor infrator sempre que possível, sem prejuízo das sanções penais aplicáveis em cada caso.



# Câmara Municipal de Anchieta

Estado do Espírito Santo

---

## DAS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DO REBANHO

ART. 5º- O rebanho deverá ser mantido sob rigido controle sanitário, que será periodicamente verificado pela fis calização municipal, estadual e federal.

§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 as provas de brucelose e tuberculose,
- IV- sejam suspeitas ou declarem acometimento de qualquer doença infecto-contagiosa.

§2º- Proceder o controle diário da mamite, por observação no ato da ordenha e semanalmente proceder ao CMT (California 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, até que fique assegurado a ausência de droga no leite.

§ 4º- Procedimento idêntico será adotado quando da administração de endectocidas de natureza sistêmica.

§5º- 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.

§6º- 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.

§7º- O rebanho em produção será identificado através de fichas coletivas ou individuais, onde registra-se-a o controle de brucelose e tuberculose, devendo essas fichas ficarem na sala de ordenha, à disposição da fiscalização, ficando proibida a ordenha de fêmeas que não se enquadrem nesse dispositivo.



# Câmara Municipal de Anchieta

Estado do Espírito Santo

---

## DAS INSTALAÇÕES DE PRODUÇÃO DE LEITE

ART. 6º- Para a concessão de licença de processamento e comercialização de leite na forma desta Lei, a ordenha terá que ser feita em estábulo que se enquadre nos padrões técnicos exigidos na obtenção do Leite C ou B.

PARÁGRAFO ÚNICO- A avaliação das condições técnicas das instalações de ordenha é de competência da fiscalização municipal, respeitadas as normas da inspeção Federal.

## DAS INSTALAÇÕES DE PROCESSAMENTO DO LEITE

ART. 7º- A sala de pasteurização, com dimensões compatíveis 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 azulejos cinza ou branco;
- III- teto emboçado e pintado com cor branca;
- IV- portas e janelas com esquadrias metálicas, podendo ter vão de vidro 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 armazenamento de leite pasteurizado;
- VII- instalação de água sob pressão, para limpeza das instalações;
- VIII- sistema hidrosanitário compatível com as normas da ABNT Associação Brasileira de Normas Técnica.

## 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



# Câmara Municipal de Anchieta

Estado do Espírito Santo

---

técnicas de 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, em tanques de água corrente, à temperatura ambiente, com permanência de 15 minutos, imediatamente após a retirada da fonte de aquecimento, passando-se, logo após, a etapa seguinte, reduzindo-se a temperatura de 0° C a 2°C, por 15 minutos, em 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 distribuidor/consumidor, o produtor que, devidamente 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 unidades de distribuição 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 ser previamente, testado, de acordo com as normas vigentes.

ART. 10º- A autorização para empacotamento, pasteurização e comercialização de leite, constantes desta Lei, se restringe ao Município de AnchietaES, e somente será dada após:

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



# Câmara Municipal de Anchieta

Estado do Espírito Santo

---

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

ART. 11º- Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

ART. 12º- Revogam-se as disposições em contrário.

Sala das sessões, 21 de julho de 1995.

JOCELEM GONÇALVES DE JESUS  
Vereador

AYUB SALVAREZ  
Vereador