



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE UBÁ
Gabinete do Prefeito

CORRESPONDÊNCIA

Recebida em

10/8/93

às 1550 horas

Guilherme

MENSAGEM Nº 050 , de 09.08.93.

Excelentíssimo Senhor
Vereador Luiz Tarcísio Peixoto Guimarães
Presidente da
Câmara Municipal de Ubá
NESTA

*Cópia à C.C.T.R. e
ao Sr. Edson Lucas Berra
Reus. Corte, Antonio
Carlos Jacob.
Ubá, 10.08.93*

Luiz Tarcísio Peixoto Guimarães
Vereador Luiz Tarcísio Peixoto Guimarães
Presidente da Câmara

Senhor Presidente:

Cumpre-nos encaminhar a V.Ex^a, para tramitação e votação da Egrégia Câmara Municipal de Ubá, o projeto de Lei anexo que **"institui o regulamento para a manipulação, conservação, distribuição e comercialização de leite e seus derivados, no Município de Ubá"**.

O presente projeto de lei foi elaborado visando a criação de normas para o registro municipal de leite e derivados, produzidos e destinados ao consumo da população ubaense e tem respaldo na Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e no art. 21, II da Lei Orgânica do Município de Ubá.

Como justificativa, estamos anexando a esta Mensagem, também, exposição de motivos apresentada pelo médico-veterinário Daniel dos Santos Lopes, Chefe da Seção de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social.

Com uma legislação eficaz e com a participação da comunidade e dos organismos públicos e privados de ações voltadas para o meio rural, teremos condições de garantir a oferta de produtos mais saudáveis à nossa população. Esta matéria é um grande passo nessa direção.

Com esse propósito, apresentamos o presente projeto de lei à consideração dos Senhores Vereadores, solicitando ao ilustre Presidente, nesta oportunidade, que a tramitação da matéria ocorra com a urgência prevista no art. 83 da Lei Orgânica do Município de Ubá.

Atenciosamente,

Dirceu dos Santos Ribeiro
Dirceu dos Santos Ribeiro
Prefeito Municipal

Ubá, MG, 09 de agosto de 1993.



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE UBÁ
Gabinete do Prefeito

[Handwritten signature]

PROJETO DE LEI Nº ¹⁰⁸⁴³10843, de 09.08.93.
(Ref.: Mensagem nº 050, de 09.08.93)

Institui o regulamento para a manipulação, a conservação, a distribuição e a comercialização de leite e seus derivados, no Município de Ubá.

CAPÍTULO I

Da Disposição Preliminar

Art. 1º - A manipulação, a conservação, a distribuição e a comercialização de leite e seus derivados, por pequenos produtores, no Município de Ubá, deverão obedecer ao contido nesta Lei.

CAPÍTULO II

Da Localização e Construção

Art. 2º - Todo o prédio destinado ao processamento de leite sob inspeção sanitária do órgão municipal de saúde deverá obrigatoriamente localizar-se afastado de áreas e ambientes que exalem mal cheiro ou poeira, obedecendo às normas técnicas deste regulamento.

Parágrafo Único - O Prédio de que trata o "caput" deste artigo, deverá, preferencialmente, localizar-se em lugar alto de modo a facilitar a drenagem das águas residuais.

Art. 3º - Na construção do prédio de que trata o artigo anterior deverão ser observadas as seguintes exigências:

II - Pé direito medindo três metros, sendo tolerado até 10% de variação nas construções pré-existentes;

II - Piso revestido com cerâmica tipo industrial anti-corrosiva e antiderrapante, sendo tolerado o revestimento em cimento liso desde que mantido em perfeitas condições de impermeabilização;

III - Piso com declividade em direção ao ralo ou canal^{ta}ta;

IV - Paredes revestidas com azulejos de cor clara até uma altura mínima de 2,00 (dois metros) do chão, devendo o restante da parede, bem como todo o teto, ser pintado com tinta PVA-LATEX em cor clara;

V - Cobertura com telha convencional (cerâmica), amianto, tipo calhetão ou outro material aprovado pela autoridade sanitária competente;

VI - Forro em laje de concreto, amianto, plástico rígido, alumínio ou similar, fórmica ou outro material aprovado pela autoridade sanitária competente;

VII - Janelas do tipo basculantes permitindo adequado arejamento e claridade, devendo as mesmas serem providas de telas à prova de insetos;

VIII - Portas de madeira desde que devidamente pintadas com tinta a óleo em cor clara;

IX - Pia-lavatório para a sala de fabricação;

X - Estar isolado de outras dependências ou, pelo menos, com entrada exclusiva e independente e cômodos devidamente sepa-



[Handwritten signature]

dos por paredes de alvenaria até o teto.

XI - À critério da inspeção, pode-se utilizar prédios previamente existentes, após realização de reformas, desde que as falhas da construção não representem ameaça à higiene do produto elaborado.

Parágrafo Único - O forro poderá ser dispensado quando a construção for dotada de cobertura de amianto, alumínio ou similar, desde que sem abertura na junção das paredes com a cobertura.

CAPÍTULO III

Da água de abastecimento

Art. 4º - A água utilizada deverá ser potável.

Parágrafo Único - No caso de água de mina ou de poço deverá a mesma ter captação com encanamento direto até o reservatório, este com tampa, e daí até a sala de fabricação.

Art. 5º - Poderá ser exigida a cloração da água e, periodicamente, a autoridade sanitária competente exigirá um exame físico-químico e microbiológico da mesma.

CAPÍTULO IV

Da rede de esgoto

Art. 6º - A rede de esgoto constará de canaletas e/ou ralos sifonados no centro ou na lateral da sala de fabricação, de modo que as águas servidas tenham disposição final a uma distância mínima de 30m (trinta metros) não podendo afetar as condições higiênico-sanitárias da referida sala.

CAPÍTULO V

Da iluminação

Art. 7º - A sala de fabricação deverá ser dotada de iluminação artificial, preferencialmente, de tipo luz fria, além da iluminação natural.

Parágrafo Único - No caso de não existência de energia elétrica a produção somente se realizará durante o dia, enquanto houver luz natural.

CAPÍTULO VI

Dos equipamentos e utensílios

Art. 8º - Para o processamento de leite e elaboração de seus derivados, além de materiais específicos, o produtor deverá dispor, preferencialmente, dos seguintes equipamentos e utensílios:

I - Tanque para fabricação de dupla camisa devendo a parede interna ser em aço inoxidável, no qual se processará a PASTEURIZAÇÃO do leite através do MÉTODO DA PASTEURIZAÇÃO LENTA, podendo a parede externa do tanque ser em aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou ferro carbono;

II - O aquecimento do leite, dependendo da técnica adotada pelo produtor no Sistema de Pasteurização, poderá ser através do vapor, água quente ou lenha;



III - Termômetro de álcool com suporte apropriado com escala de 0 à 110c (zero a cento e dez graus centígrados), destinado a medir as temperaturas de Pasteurização;

IV - Mesa com tampo de aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico, com estrutura de ferro pintado com tinta a óleo em cor clara;

V - Pás, liras, mexedores e formas de aço inoxidável, plástico ou outro material aprovado pela autoridade sanitária competente;

VI - Geladeira do tipo domiciliar para produtores com volume diário de leite de até 100(cem) litros.

§ 1º - É proibido o uso de utensílios ou equipamentos de madeira;

§ 2º - Os queijos, devidamente embalados, devem ser mantidos à temperatura de até 5º (cinco graus centígrados);

§ 3º - À critério da inspeção, serão tolerados métodos e utensílios caseiros para processar pequenos volumes de leite, desde que higienicamente seguros, realizados em local adequado e sejam compatíveis com o volume de leite trabalhado.

CAPÍTULO VII

Do Transporte e Comercialização

Art. 9º - Os queijos deverão ser transportados para o comércio em veículos isotérmicos ou em caixas isotérmicas que mantenham o produto sob condições de refrigeração e os protejam de contaminação e deterioração.

CAPÍTULO VIII

Da Embalagem e Rotulagem

Art. 10 - A embalagem deverá atender às funções de proteção e identificação do produto, sendo sempre descartáveis, e:

I - O leite de consumo poderá ser embalado em sacos plásticos ou garrafas de matéria plástica, ou outros de material comprovadamente inócuos;

II - Os queijos receberão embalagem compatível com cada tipo, considerando a tradição de mercado e a necessidade de proteção efetiva do produto durante o transporte, estocagem e exposição;

III - Sorvetes, iogurtes, doce de leite e outros produtos fluidos ou cremosos serão embalados por métodos aprovados pelo órgão público responsável, a nível federal.

Art. 11 - A embalagem é de uso exclusivo do produtor licenciado pelo órgão municipal de saúde e não poderá ser cedida a outro produtor.

Parágrafo Único - A reutilização de embalagens ou a cessão de embalagens a terceiros, sob qualquer circunstância, será considerada infração passível de cassação do credenciamento e da licença para comercialização no Município.



Art. 12 - Os rótulos deverão ser previamente aprovados pelo Órgão Municipal de Saúde, mediante requerimento, acompanhado de croquis.

Art. 13 - Os rótulos deverão mencionar, em caracteres perfeitamente legíveis:

I - Nome verdadeiro do produto em caracteres normais de corpo e cor, sem intercalação de outros dizeres e desenhos;

II - Nome completo do produtor;

III - Nome e endereço da fonte de origem, especificando o Município e a unidade da federação;

IV - Data de fabricação e a validade do produto;

V - Número da inscrição estadual de produtor rural, se for o caso;

VI - Chancela do órgão fiscalizador competente;

VII - Temperatura a que deve ser mantido o produto;

VIII - Número do registro do rótulo no Órgão Municipal de Saúde;

IX - Peso líquido do produto ou indicação para que seja pesado na presença do consumidor.

Parágrafo Único - Poderá constar, ainda, dos rótulos, a marca do produto.

CAPÍTULO IX

Da Definição de Padrões para o leite e seus Derivados

Art. 14 - Será concedido o registro municipal para comercialização de leite para consumo nas categorias integral e desnatado, podendo ser cru ou pasteurizado, admitindo-se o método da pasteurização lenta, devendo estas informações estar presentes no rótulo do produto.

§ 1º - O leite de outra origem que não a bovina poderá ser misturado a este e sem menção no rótulo da embalagem, caso em que será considerado leite de origem bovina, para fins de comercialização.

§ 2º - O leite de origem não bovina, assim classificado para comercialização, deverá ser livre de misturas.

§ 3º - Para a definição de padrões de queijos, manteiga, iogurte, doce de leite e outros produtos, se considerará o exposto no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, inclusive no que se refere a padrões microbiológicos, físico-químicos, uso de aditivos, condimentos e aromatizantes. Casos omissos serão sanados por consulta à Secretaria de Inspeção do Produto Animal ou às instituições de ensino e pesquisa em laticínios.

CAPÍTULO X

Das Condições Higiênicas Gerais

Art. 15 - As instalações, equipamentos, utensílios, paredes e pisos devem ser rigorosamente higienizados antes e após os trabalhos de



J

fabricação, com detergentes e água sob pressão.

Art. 16 - O teto da área de fabricação deverá ser mantido devidamente limpo.

Art. 17 - As escovas, vassouras e outros instrumentos utilizados na limpeza de paredes e piso não devem ser utilizados na limpeza dos equipamentos.

Art. 18 - O tanque de fabricação, antes de ser usado, deverá ser sanitizado com solução de hipoclorito de sódio a 110PPM (cento e dez partes por milhão) e enxaguado com água levemente clorada na solução de 01 a 07 PPM (um a sete partes por milhão).

Parágrafo Único - Após sua utilização, o tanque deverá ser higienizado, devendo ser aquecida água em seu interior a uma temperatura entre 75º (setenta e cinco) a 90º (noventa) graus centígrados para enxague final.

CAPÍTULO XI Da Higiene do Pessoal

Art. 19 - O pessoal responsável pela fabricação de queijos deverá apresentar, anualmente, atestado de saúde emitido por serviço médico reconhecido pela Secretaria Municipal de Saúde, podendo ser exigidos, quantas vezes forem necessárias, novos exames de saúde, à critério da autoridade sanitária competente.

§ 1º - As pessoas responsáveis pela produção, acondicionamento e distribuição dos queijos, quando acometidos por doenças infecto-contagiosas, manifestações febris, corrimento nasal, infecções respiratórias, supuração ocular, dermatoses exudativas ou espoliativas deverão ser afastadas dos trabalhos até completo restabelecimento.

§ 2º - Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas no parágrafo anterior, determinando as medidas cabíveis, sob pena de cancelamento do credenciamento para produção e comercialização do produto no Município.

Art. 20 - As pessoas encarregadas da produção não podem praticar ou possuir hábitos capazes de prejudicar a limpeza e sanidade dos alimentos, a higiene das instalações e a saúde dos consumidores e, em especial:

I - Devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;

II - Quando no recinto do trabalho, devem fazer uso de vestuário adequado de cor clara - calça, jaleco, protetor plástico tipo avental, gorro ou outro dispositivo que cubra os cabelos adequadamente;

III - Devem ter as mãos e unhas curtas e limpas, lavadas com água e sabão antes do início das atividades, e, principalmente, após a utilização de instalação sanitária;

IV - Os cortes, queimaduras e erupções da pele ocorridos durante o serviço implicarão no imediato afastamento da pessoa do local de manipulação e fabricação dos produtos;



[Handwritten signature]

V - Não podem fumar, mascar gomas ou práticas semelhantes no local de fabricação;

VI - Não devem cuspir ou escarrar nas dependências da área de fabricação, mas tão somente em local apropriado.

Art. 21 - É proibido a entrada de pessoas estranhas ao serviço e de animais no local de elaboração do produto, excetuando-se as pessoas que por motivo justo sejam obrigadas a penetrar no recinto, estando, todavia, sujeitos às disposições referentes à higiene do pessoal.

CAPÍTULO XII

Da Matéria-Prima do Produto

Art. 22 - Quanto ao leite usado para a fabricação dos queijos, o produtor deverá observar e seguir as exigências abaixo:

I - Ter sido colhido em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;

II - Ser obtido de animais livres de Bruceloses e Tuberculososes e sob esquema de controle de Marmites, de acordo com laudo técnico de Médico Veterinário credenciado pelo órgão municipal de saúde, emitido anualmente por ocasião do pedido de renovação do registro, bem como na compra de animais;

III - Ser coado em coador apropriado de aço inoxidável, plástico ou ferro estanhado, proibindo-se o uso de pano;

IV - Ser levado imediatamente após a ordenha para a sala de fabricação.

Art. 23 - O controle de qualidade da matéria-prima e do produto é de competência do órgão municipal de saúde que, para tanto, coletará, periodicamente, amostras para exames laboratoriais físico-químicos e microbiológicos.

Parágrafo Único - O padrão de qualidade será o adotado pelo RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal).

CAPÍTULO XIII

Da Matéria-Prima do Produto

Art. 24 - O alvará de autorização sanitária, renovável anualmente, será concedido após inspeção das instalações pela autoridade sanitária municipal competente obedecidas as especificações destas normas e demais exigências de ordem administrativa determinadas pela legislação municipal vigente.

CAPÍTULO XIV

Das Infrações e Penalidades

Art. 25 - As infrações ao disposto neste regulamento serão punidas levando-se em conta sua gravidade, reincidência e intencionalidade, podendo os infratores sofrer apreensão da mercadoria, multa ou suspensão do registro.

CAPÍTULO XV

Das Disposições Gerais e Transitórias

Art. 26 - Após a publicação deste Regulamento o órgão de vi-



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE UBÁ
Gabinete do Prefeito

Fl. 07

gilância sanitária do Município iniciará os trabalhos de concessão de registros e de fiscalização da produção e comércio de leite e derivados, sendo exigido de imediato que todos os produtos sejam corretamente embalados e identificados.

Art. 27 - É terminantemente proibido o arrendamento da queijaria à terceiros, exceto nos casos de arrendamento ou venda de toda a propriedade.

Parágrafo Único - Caso ocorra a venda ou arrendamento de toda a propriedade, o novo responsável fica obrigado a providenciar um novo registro do produto e do rótulo, e, ainda, apresentar o documento de venda ou arrolamento devidamente registrado em Cartório Público.

Art. 28 - No caso de cancelamento de licença, a pedido do produtor ou como penalidade imposta, a fiscalização do órgão municipal de saúde procederá a inutilização de todos os rótulos existentes.

Art. 29 - Na implantação deste Regulamento poderão ser desenvolvidos trabalhos conjuntos com órgãos públicos ou privados com atuação na área rural, no sentido de divulgar técnicas, propostas e critérios aos produtores rurais, qualificando-os para a obtenção de registro e difundindo informações que auxiliem a solução de problemas, além de estimular iniciativas de caráter cooperativo.

Art. 30 - São revogadas as disposições em contrário.

Art. 31 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Ubá, MG, 09 de agosto de 1993.


Dirceu dos Santos Ribeiro
Prefeito municipal



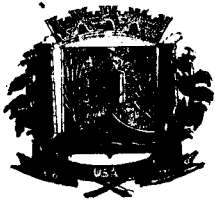
Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE UBÁ

O presente Projeto de Lei cria normas para o registro municipal de leite e derivados, produzidos e destinados ao consumo no Município de Ubá, com a concessão do registro sob a responsabilidade da Seção de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde e Promoção Social, renovado anualmente e com a exigência de critérios básicos de higiene em relação às instalações de beneficiamento do leite, emissão de laudo técnico veterinário por profissional credenciado junto à SVS/SMSPS confirmando o estado sanitário do rebanho e coleta de amostras para exames no distribuidor final.

Este Projeto de Lei adota os parâmetros técnicos contidos no RIISPOA (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) no que se refere à definição de padrões para os produtos, índices microbiológicos e físico-químicos e uso de aditivos, condimentos e aromatizantes, tendo por objetivo básico possibilitar aos pequenos produtores de leite do Município o acesso ao mercado formal (supermercados, padarias) para seus produtos, além da proteção do consumidor, no que se refere à qualidade dos alimentos consumidos.

Adota-se o princípio da aceitação de processos alternativos ou artesanais no beneficiamento de pequenos volumes de leite, garantindo-se oportunidades aos pequenos produtores e àqueles que elaboram produtos de consumo restrito a pequenos segmentos de consumidores, não se abrindo mão da qualidade.

Outro aspecto a considerar é a concessão de registro apenas a produtores do Município de Ubá. Esta proposta não prevê a extensão do registro a Municípios vizinhos, com base no custo adicional da inspeção efetiva em locais distantes, e também na conveniência de proteção do mercado local. Em relação aos municípios vizinhos, seria exigido o registro em órgão Estadual ou Federal. Sabendo que em Minas Gerais ainda não há regulamentação para o leite e derivados, propomos que após a eventual aprovação da lei aqui proposta, iniciasse o trabalho de concessão de registros, e que se passe a exigí-los para livre comercialização apenas após a implantação do registro es



Estado de Minas Gerais
PREFEITURA MUNICIPAL DE UBÁ

f1.02

tadual pelo Instituto Mineiro de Agropecuária, sendo que neste espaço de tempo se exigiria apenas a rotulação do produto, informando sua procedência e características básicas composição e durabilidade.

Daniel dos Santos Lopes
Daniel dos Santos Lopes
Médico Veterinário CRMV-7 4280
Seção de Vigilância Sanitária

LEI Nº 7.889, DE NOVEMBRO DE 1989.

Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

Faço saber que o Presidente da República adotou a Medida Provisória nº 94, de 1989, que o Congresso Nacional aprovou, e eu, NELSON CARNEIRO, Presidente do Senado Federal, para os efeitos do disposto no parágrafo único do art. 62 da Constituição Federal, promulga a seguinte Lei:

Art. 1º - A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, nos termos do art. 23, inciso II, da Constituição.

Art. 2º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, de até 25.000 Bônus do Tesouro Nacional - BTN, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência a ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira de infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos doze meses, será cancelado o registro (art. 7º da Lei nº 1.283, de 1950).

Art. 3º - Nos casos de emergência em que ocorra risco à saúde ou ao abastecimento público, a União poderá contratar especialistas, nos termos do Art. 37 inciso IX da Constituição, para atender os serviços de inspeção prévia e de fiscalização, por tempo não superior a seis meses.

Parágrafo Único - A contratação será autorizada pelo Presidente da República, que fixará a remuneração dos contratados em níveis compatíveis com o mercado de trabalho e dentro dos recursos orçamentarios disponíveis.

Art. 4º - Os arts. 4º e 7º da Lei nº 1.283, de 1950, passam a vigorar com a seguinte redação:

a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e e f do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional;

b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal;

c) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios, nos estabelecimentos de que trata a alínea a deste artigo que façam apenas comércio municipal;

d) os órgãos de saúde pública dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º.

Art. 7º - Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do art. 4º.

Parágrafo Único -"

Art. 5º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º - Revogam-se as Leis nº 5.760, de 03 de dezembro de 1971, nº 6.275, de 1º de dezembro de 1975, e demais disposições em contrário.

SENADO FEDERAL, EM 23 DE NOVEMBRO DE 1989
168ª da Independência e 101ª da República
Nelson Carneiro

Diário Oficial de 24.11.89.