LEI Nº_1699, DE 19 DE JULHO DE 2006.

DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE SÃO GOTARDO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O POVO DO MUNICIPIO DE SÃO GOTARDO, POR SEUS REPRESENTANTES, APROVOU E EU, PREFEITO MUNICIPAL SANCIONO A SEGUINTE LEI:

TÍTULO I

DISPOSIÇOES PRELIMINARES

Art. 1° - A inspeção industrial e sanitária do leite e seus derivados, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no Município de São Gotardo, reger-se-á pelas normas estabelecidas no Código de Saúde Pública, Lei Municipal nº 1404, de 26 de agosto1999 e nesta Lei.

Art. 2° - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. , da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, cuja finalidade é inspecionar e fiscalizar estabelecimentos que especifica.

Art. 3° - A execução das normas previstas nesta Lei é de competência da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, sob a direção única da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 4° - A fiscalização será feita com estrita observância da competência privativa estadual ou federal:

I - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e nos respectivos entrepostos;

II - nas propriedades rurais;

Art. 5° - A fiscalização no âmbito municipal será exercida nos termos das Leis Federais n° 1.283, de 18/12/50; 7.889, de 23/11/1989, Decreto Federal nº30.691, de 29/03/52 e Instrução Normativa 51 de 18/09/2002, abrangendo:

I - as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte do leite e seus derivados;

II - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que o leite é produzido, preparado, manipulado, beneficiado, acondicionado, armazenado, transportado e distribuído;

III - a fiscalização e o controle do uso de aditivos empregados na industrialização do leite e derivados;

IV – os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos do leite e seus derivados.

Art. 6° - Compete à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente:

I – observar as normas técnicas estaduais e federais para as atividades de fiscalização, inspeção e classificação do leite e seus derivados;

II – executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III – criar mecanismos de divulgação junto às redes pública, privada e junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 7° - É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto, que manipule, industrialize, receba ou acondicione leite e seus derivados, que não esteja previamente registrado, na forma dos regulamentos municipais, observada, subsidiariamente, a legislação estadual e federal.

Art. 8º - O servidor deverá ser concursado, atendendo o Estatuto do Servidor Municipal, ou, se inexistente ou insuficiente no quadro, que seja contratado especialmente para tal finalidade, com qualificação necessária.

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9º - Para a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal será observado o disposto nos artigos 20 a 31 do Decreto Federal n° 30.691, de 29/03/52 e posteriores alterações.

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de beneficiamento de leite e seus derivados, sem as instalações, equipamentos, maquinários e utensílios diversos, que compreendem as exigências mínimas para a finalidade a que se destinem, observada a capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 11 - Os estabelecimentos produtores de leite e seus derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I – estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;

II – construir as dependências principais observando-se, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, fabricação e maturação dos produtos;

III – ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV – ser construído no centro do terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente com 10 (dez) metros na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

V – ter pé-direito mínimo de 3,50m (três metros e cinqüenta centímetros) nas dependências de trabalho, 3,00m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame; 2,80m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias; 4,00m (quatro metros) nas queijarias;

VI – possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizada de maneira a facilitar a limpeza e higienização, preferencialmente recomenda-se pisos tipo “Gressit” ou “Korodur”, tetos de estrutura metálica ou forro PVC;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, com utilização de maquinário preferencialmente conjugado;

VIII – dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 12 - É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 13 - A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras e Urbanismo, Código de Posturas Municipais, e na legislação federal e estadual, e às ordens sanitárias ou industriais previstas nesta Lei.

Art. 14 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante nova e prévia inspeção de todas as dependências, instalações e equipamentos.

TÍTULO IV

REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 15 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal de leite e seus derivados sem estar registrado na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente.

Art. 16 - Estão sujeitos a registro as usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração, manipulação do leite e seus derivados;

Art. 17 - O registro será requerido ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I – Memorial Econômico-Sanitário do Estabelecimento;

II – Memorial Descritivo da Construção;

III – Cópia do Contrato Social e ou RG;

IV – Cópia do Contrato de Locação ou Arrendamento (caso o terreno ou prédio não seja próprio);

V – Cópia do CNPJ ou CPF e da Inscrição Estadual ou Inscrição de Produtor Rural;

VI – Alvará de Licença da Prefeitura Municipal;

VII – Parecer técnico e laudo de inspeção expedido pelo Técnico do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M;

VIII – Boletins dos exames: químico e bacteriológico da água de abastecimento;

IX – Licença Ambiental do órgão competente - Conselho de Municipal de Desenvolvimento Ambiental – CODEMA.

X – Plantas do estabelecimento, devidamente assinada, por engenheiro registrado no CREA, sendo:

a) - planta baixa de cada pavimento na escala de 1:50 (com detalhes da aparelhagem e com legenda);

b) – planta da fachada do corte longitudinal e transversal na escala de 1:50;

c) – planta da situação contendo detalhes sobre rede de esgoto e de abastecimento de água na escala de 1:50.

§ 1° Quanto à apresentação das plantas, devem ser obedecidas as seguintes convenções:

I – para estabelecimentos novos: cor preta;

II – para estabelecimentos a reconstruir, ampliar e readequar;

a) cor preta - para as partes a serem conservadas;

b)cor vermelha – para as partes a serem construídas;

c)cor amarela - para as partes a serem demolidas.

§ 2° A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias sendo uma original. As plantas devem ser feitas em cópias heliográficas, na escala prevista nesta Lei assinadas por engenheiros registrados no CREA.

§ 3º A Secretaria Municipal de Agricultura poderá fornecer planta padrão para os diversos tipos de estabelecimentos, o que não exime o requerente de ter responsável técnico para sua execução.

Art. 18 - Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

I – o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água do abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II – apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas nesta Lei, acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

§ 1° O requerimento de aprovação da obra será encam inhado à Secretaria Municipal de Obras e Urbanismo, que deverá remeter à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção pelo Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente.

§ 2° Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como das redes de esgoto de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.

Art. 19 - As firmas construtoras não darão início à construção dos estabelecimentos sujeitos à inspeção municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente e DIVISA/SMS.

Art. 20 - Nos estabelecimentos produtores de leite e seus derivados, é indispensável, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deve se adequar aos padrões microbiológicos e químicos seguintes:

I) não demonstrar, na contagem global, mais de 500 (quinhentos) germes por mililitros;

II) não demonstrar, no teste presuntivo para a pesquisa de coliformes maior número de germes do que os fixados pelos padrões para 5 (cinco) tubos positivos na série de 10ml (dez mililitros) e 5 (cinco) tubos negativos na série de 01ml (mililitro) e 0,1ml (um décimo de mililitro) da amostra;

III) a água deve ser límpida, incolor, sem cheiro e de sabor próprio e agradável;

IV) não conter mais de 500 (quinhentas) partes por milhão de sólidos totais;

V) conter no máximo 0,005g (cinco miligramas) por litro, de nitrogênio amoniacal;

VI) ausência de nitrogênio nitroso e de ácido sulfídrico;

VII) no máximo 0,002g (dois miligramas) de nítrico por litro;

VIII) no máximo 0,002g (dois miligramas) de matéria orgânica por litro;

IX) grau de dureza inferior a 20 (vinte);

X) chumbo, menos de 0,1 (um décimo) partes do milhão;

XI) cobre, menos de 3 (três) partes por milhão;

XII) zinco, menos de 15 (quinze) partes por milhão;

XIII) cloro livre, no máximo de 1,5 (um vírgula cinco) partes por milhão quando se tratar de águas cloradas e cloro residual mínimo de 0,2 (dois décimos) partes por milhão;

XIV) arsênico, menos de 0,05 (cinco centésimos) partes por milhão;

XV) fluoretos, máximo de 1 (um) parte por milhão;

XVI) selênio, máximo de 0,03 (três centésimos) por litro;

XVII) magnésio, máximo de 0,03 (três centésimos) por litro;

XVIII) sulfato, no máximo 0,10 (dez centésimos) por litro;

XIX) componentes fenólicos, no máximo 0,001 (um milionésimo) parte por milhão.

§ 1° Quando a água revelar mais de 500 (quinhentos) germes por mililitros será realizado exame de confirmação, antes de condená-la.

§ 2° Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 21 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria Municipal de Obras e Urbanismo e pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente.

Art. 22 - Será vetada a construção e registro do estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 23 - As autoridades municipais não permitirão a construção do estabelecimento que por sua natureza possa prejudicar outros que elaborem produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 24 - Apresentados os documentos exigidos nesta Lei, o Secretário Municipal de Agricultura mandará vistoriar o estabelecimento para apresentação do competente laudo.

Art. 25 - Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos é arquivada na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente e a outra entregue ao interessado.

Art. 26 - Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Secretário Municipal de Agricultura autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO" constando do mesmo o número do registro, o nome da firma e outros detalhes necessários.

Art. 27 - O Secretário Municipal de Agricultura determinará a inspeção periódica das obras em andamento no estabelecimento em construção ou remodernação tendo em vista o plano aprovado.

TÍTULO V

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 29 - Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.

Art. 30 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de mosca, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, que só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósitos de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

§ 1° Não é permitido para os fins deste artigo o em prego de produtos biológicos.

§ 2° É proibida a permanência de cães, gatos e de o utros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 31 - Todo o pessoal que trabalha com leite e seus derivados, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, uso de esmalte, brincos e anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 32 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade das dependências ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 33 - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 34 - Todas as vezes que for necessário, o Serviço de Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 35 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 36 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, de leite e seus derivados, estes devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 37 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação do leite e seus derivados, vasilhame de cobre, latão zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 02% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar o mesmo.

Art. 38 - Os operários que trabalham na indústria de leite e seus derivados serão portadores de carteira fornecida por autoridade sanitária oficial, submetidos a exames em repartição de saúde pública, apresentando à inspeção municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifica que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1° Deve-se exigir exames médicos periódicos, de 6 (seis) em 6 (seis) meses, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem as atividades.

§ 2° Sempre que fique comprovada a existência de de rmatoses, ou doenças infecto-contagiosas ou repugnantes de portadores indiferentes de salmonela em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo, à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade responsável pela Saúde Pública.

Art. 39 - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de leite e derivados em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 40 - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, e de fabricação, nas câmaras frias ou de cura, material estranho ao trabalho de dependência.

Art. 41 - Não é permitido residir nos edifícios onde são realizados trabalhos industriais do leite e seus derivados.

Art. 42 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoques desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 43 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

Art. 44 - As câmaras frias devem corresponder às rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, com paredes de cimento liso, portas em aço inoxidável, com no

mínimo 1,50 (um metro e meio) de largura, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

TÍTULO VI

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 45 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:
I – observar e fazer observar todas as exigências desta Lei;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do Serviço de Inspeção;

III - fornecer trimestralmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio do leite e seus derivados.

Art. 46 - O responsável técnico pelos estabelecimentos que lida com leite e seus derivados, deverá ser graduado em curso de Medicina Veterinária ou formação de Laticínios ou Indústrias de Alimentos.

Parágrafo Único – A assistência técnica da EMATER ou da Secretaria Municipal de Agricultura poderá suprir a exigência constante no caput deste artigo.

Art. 47 - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de matéria prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais, sempre que for solicitado.

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DO LEITE E SEUS DERIVADOS

CAPÍTULO I

LEITE EM NATUREZA

Art. 48 - Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas, cabras, ovelhas, e outras espécies que estiverem sadias.

SEÇÃO I

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 49 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – propriedade rural, que pode ser:

a) fazenda leiteira;

b) microusina de leite;

c) granja leiteira;

d) queijaria.

II – estabelecimento industrial, que compreende:

a) posto de refrigeração;

b) entreposto-usina;

c) usina de beneficiamento;
d) fábrica de laticínios;

e) entreposto de laticínios.

Art. 50 - Entende-se por “propriedade rural”, o estabelecimento produtor de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

I - “fazenda leiteira”, o estabelecimento produtor de leite tipo “B” ou “C”, com destinação para outro estabelecimento, visando ao beneficiamento ou industrialização;

II - “microusina de leite”, o estabelecimento localizado em propriedade rural, com equipamento adequado para o beneficiamento, a pasteurização e o envase de leite;

III - “granja leiteira”, o estabelecimento destinado a produção, refrigeração, pasteurização e envasamento de leite tipo “A” para consumo ou industrialização, exclusivamente de produção própria;

IV - “queijaria”, o estabelecimento situado em propriedade rural, destinado exclusivamente à produção de queijo tipo minas, mussarela e provolone, cuja matéria prima seja de produção própria;

Art. 51 – Entende-se por “estabelecimento industrial” o destinado ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

I - “posto de refrigeração”, o estabelecimento destinado à recepção e ao tratamento, pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;

II - “entreposto-usina”, assim denominado o estabelecimento localizado em centro de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e que satisfaça as exigências desta Lei, previstas para as fábricas de laticínios;

III - “usina de beneficiamento”, o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar, higienicamente, o leite destinado ao consumo humano, podendo, ainda, englobar atividade de industrialização;

IV - “fábrica de laticínios”, é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para preparo de produto lácteo;

V - “entreposto de laticínios”, o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produto lácteo, excluído o leite ao natural.

Art. 52 - O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

I – vacinação contra brucelose em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 3 a 8 meses;

II – exame de brucelose em conformidade com a legislação estadual;

III – exame de tuberculose em conformidade com a legislação estadual;

IV – vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;

V – controle de mastite ou mamite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, caneca telada para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT;

VI – manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometem a saúde do rebanho ou qualidade do leite.

Art. 53 - É obrigatória a contratação de um responsável técnico para os estabelecimentos de leite e derivados.

§ 1° Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação do produto.

§ 2° O controle de qualidade poderá ser executado por tecnólogo em laticínios ou técnico de nível superior devidamente habilitado.

§ 3º A Secretaria Municipal de Agricultura, EMATER e o IMA poderão auxiliar caso haja disponibilidade de assessoria no prazo sobredito.

Art. 54 - Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento de amostras ao laboratório.

§ 1° As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente, todos os dias.

§ 2° O órgão de inspeção realizará, a seu critério, coleta de amostras para análises que julgar necessárias.

Art. 55 - Os animais deverão ser mantidos sobre rigoroso controle veterinário.

Art. 56 - É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 57 - É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 58 - É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo único. Neste processo se inclui, obrigatoriamente, o trato dos animais, ordenha, os vasilhames e o transporte.

Art. 59 - Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:

I – se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

II – não estejam no período de gestação avançada, nem em fase de colostral;

III – não apresentem reações positivas às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

§ 1° Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.

§ 2° As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

§ 3° Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado a alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.

§ 4° Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido a fervura.

§ 5° A suspensão da interdição só poderá ser determinada após constatação do restabelecimento completo dos animais.

Art. 60 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:

I – apresentem - se em estado de magreza extrema ou caquéticas;

II – sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;

III – apresentem – se febris, com mamite ou mastite, diarréia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos e quimio-terápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo técnico responsável, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas do uso sistêmico.

Art. 61 - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capazes de provocar aumento de secreção láctea.

Art. 62 - A ordenha poderá ser manual ou mecânica, obedecendo as normas de higiene, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total das tetas, observando-se as seguintes condições:

I – locais limpos e secos dentro das instalações ou em locais contíguos;

II – animais limpos, descansados, com úberes e tetas desinfetadas;

III – ordenhador asseado com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, nos termos da legislação vigente;

IV – a rejeição dos primeiros jatos de leite em caneca telada, excluídos aqueles animais que apresentarem grumos ao exame.

Art. 63 - Logo após a ordenha, o leite deve ser passado para outro vasilhame, previamente higienizado, através de tela milimétrica, convenientemente limpa momentos antes do uso.

Art. 64 - Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:

I – ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II – estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

III – possuir tampa, de modo a evitar vazamento ou contaminações;

IV – ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;

V – trazer identificação de procedência.

§ 1° - Em se tratando de mistura de leite provenien te de diversos criadores, é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§ 2° É proibido medir ou transvasar o leite em ambi ente que o exponha à contaminação.

SEÇÃO II

TRANSPORTE

Art. 65 - No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento será observado o seguinte:

I – os veículos devem ter proteção contra chuva ou sol;

II – o leite deverá estar condicionado em recipiente térmico ou, ser previamente embalado em caixas de isopor;

III – com as embalagens de leite, não ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhes sejam prejudiciais;

IV – o período máximo para o leite permanecer sem refrigeração é de 5 (cinco) horas, entre o início da ordenha e a chegada do leite ao local da pasteurização.

Art. 66 - O leite de vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderá ser enviado ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 67 - O leite somente poderá ser retido na propriedade quando pasteurizado.

SEÇÃO III

BENEFICIAMENTO

Art. 68 - Entende-se por beneficiamento do leite seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:

I – filtração;

II – pré aquecimento;

III – pasteurização;

IV – refrigeração;

V – congelação;

VI – acondicionamento;

VII – outras práticas tecnicamente aceitáveis e autorizadas pelo SIM.

Art. 69 - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 70 - O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15° a 18° Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e al izarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase.

Art. 71 - Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou ainda tecido filtrante próprio.

Art. 72 -. Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Parágrafo único. O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.

Art.73 - Entende-se por “envasamento”, a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Art. 74 - Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.

SEÇÃO IV

EMBALAGEM PRODUTO FINAL

Art. 75 - O material para embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as

características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integração e conservação.

Parágrafo único. Os recipientes para embalagens deverão ser efetuados de forma a impedir a contaminação do produto.

Art. 76 - As embalagens devem conter:

I – prazo de validade;

II – número do registro no rótulo;

III – nome do produtor e endereço completo;

IV – número de autorização;

V – o rótulo com os dizeres “leite de _____” (o nome da espécie em questão);

VI – a cor deverá ser de acordo com a padronização federal, ou seja:

a) leite tipo “A”: cor azul;

b) leite tipo “B”: cor verde;

c) leite tipo “C”: cor cinza;

VII - tipo de beneficiamento.

Art. 77 - O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem não superior a 4ºC.

SEÇÃO V

PASTEURIZAÇÃO

Art. 78 - São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I – pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62℃ a 65℃ por 30 (trinta) minutos;

II – pasteurização de curta duração ou rápida: que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72℃ a 75℃ por 15 a 20 segundos em aparelhagem própria.

Art. 79 - É proibida a repasteurização do leite para fins do consumo.

Art. 80 - Entende-se por “beneficiamento artesanal” de leite, aquele processado na propriedade rural, imediatamente após a ordenha da produção, utilizando o processo de pasteurização lenta.

Art. 81 - Admitem-se os seguintes processos de pasteurização lenta:

I – Banho Maria - para produção até 100 litros/dia;

II – tipo a granel, com circuito fechado de envase, para produção até 800 litros/dia.

§ 1° Entende-se por Banho Maria, o processo no qual o leite é envasado antes de ser pasteurizado, não sendo permitido para leite de vaca.

§ 2° Entende-se por pasteurização a granel, o processo no qual o leite é pasteurizado e envasado logo após, sem contato com o meio externo.
§ 3° Admite-se estes processos somente para o beneficiamento do leite integral.

§ 4° Deverão ser observadas todas as normas técnico-sanitárias previstas nesta Lei, para produção.

§ 5° Após a pasteurização e resfriamento, deverá se proceder às provas de fosfatase e ou peroxidase, para assegurar ao produtor a completa eficiência do processo de pasteurização.

§ 6° Estes processos de beneficiamento só poderão ser aceitos quando a produção for do próprio produtor.

Art. 82 - Beneficiamento coletivo é aquele onde se processa o leite oriundo de mais de uma propriedade rural.

Art. 83 - Todo leite a ser transportado para o beneficiamento deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 5°C a partir do início da ordenha.

Art. 84 - Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.

Parágrafo único. Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizador de placas.

SEÇÃO VI

ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO

Art. 85 - A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminações ou desenvolvimento de microorganismos, e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 86 - A temperatura de armazenagem deve variar de 5°C a 10°C e a de transporte a aproximadamente 5°C.

Art. 87 - A comercialização do leite deverá ser feita dentro do prazo de 05 (cinco) dias após sua pasteurização.

SEÇÃO VII

ANÁLISE

Art. 88 - Considera-se leite normal o produto que apresente:

I – características normais:

a) teor de gordura mínimo de 3%;

b) acidez em graus Dornic entre 15°D e 18°D;

c) extrato seco total mínimo de 11,5%;

d) densidade de 15°C – 1028 e 1033 g/Lt;

e) índice crioscópio: mínimo – 0,55°C;

II – considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:

a) revele acidez inferior a 15°D e superior a 18°D;

b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

c) o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria, após pasteurização;

d) o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;

e) apresente elementos estranhos à sua composição normal;

f) revele presença de nitratos e nitritos;

g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 89 - A análise do leite, seja qualquer o fim que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina, sendo:

a) características organolépticas: cor, cheiro, sabor, aspecto e temperatura;

b) densidade pelo térmo-lacto-densímetro a 15°C;

c) acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a prova de cocção, álcool e alizarol;

d) extrato seco total desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados.

Art. 90 - Dada a imprecisão das provas de rotina, somente poderá ser considerado anormal e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão por no mínimo 3 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de precisão.

Parágrafo único. Consideram-se provas de precisão:

I – determinação do índice de refração no soro cúprico;

II – determinação do índice crioscópio.

Art. 91 - O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

I – análise físico química:

a) crioscópia – 0,54 a – 0,56 +/- (- 0,55);

b)densidade: 1.028 a 1033 g/Lt;

c) acidez: 15Ɗ a 18 D;

d) gordura: 3,0%;

e) enzima fosfatase: negativa;

f) peroxidase: positiva;

II – análise biológica:

a) contagem global de mesófilas: máxima 150.000 UFC/ml;

b)coliformes totais: tolerância de até 5 UFC/ml;

c) coliformes fecais: ausentes;

d) bactérias patogênicas: ausentes.

SEÇÃO VIII

FRAUDE

Art. 92 - Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

I – sofrer adição de água ou de qualquer outra espécie animal;

II – tiver sofrido subtração dos seus componentes, inclusive a gordura;

III – sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;

IV – estiver cru e for vendido como pasteurizado;

V – for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Art. 93 - Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo, ou seja, aquele que, a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo único. Considera-se aproveitamento condicional para:

I – alimentação animal;

II – fabricação de creme para gordura.

Art. 94 - Não será permitida a exposição, à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo à sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.

Art. 95 - Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo beneficiamento do leite que:
I – provenha de propriedades interditadas;

II – revele presença de germes patogênicos;

III – esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;

IV – apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15°D ou su perior a 18°D;

V – revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2:30 horas; e

VI – coagule pela prova do álcool e do alizarol.

Art. 96 - Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:

I – redutase;

II – fosfatase;

III – peroxidase;

IV – contagem microbiana;

V – teste de presença de coliformes.

Art. 97 - Para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa e a de peroxidase positiva.

Art. 98 - Considera-se leite impróprio para o consumo, o leite “in-natura” , ou que não satisfaça às exigências previstas para sua produção e, ainda que:

I – apresente acidez inferior a 14°D e superior a 1 8°D;

II – contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III – o número total de germes for superior a 500.000 antes e 400.000 depois da pasteurização;

IV – apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;

V – apresente quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;

VI – apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.

Art. 99 - É proibida a abertura de leite para venda fracionada do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiteiras, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.

TÍTULO IX

EMBALAGEM E ROTULAGEM

CAPÍTULO I

EMBALAGEM

Art. 100 – O leite e seus derivados só poderão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos nesta Lei ou que venham a ser aprovados.

CAPÍTULO II

ROTULAGEM

Art. 101 – O leite e derivados quando entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o disposto no Capítulo II, do Título XII do Decreto nº30.691/52, que regulamenta a Lei Federal nº 1.283/50.

CAPITULO III

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 102 - Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial, usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, e a garantia de que o produto provem de estabelecimentos inspecionados pela autoridade competente.

Art. 103 - O número de registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M e a palavra ‘inspecionado” tendo na parte superior a palavra “São Gotardo/ MG”, representam os elementos básicos que identificam a autoridade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”.

Art. 104 - As iniciais S.I.M – trazem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.

Art. 105 - O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos:

I – Modelo 1:

a) forma: elíptica no sentido horizontal;

b) dizeres: número do registro do estabelecimento encimado da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e “São Gotardo” que acompanham a curva superior da elipse, logo abaixo do número as iniciais “S.I.M.” com acompanhamento a curva inferior;

II – Modelo 2:

a) forma: elíptica, no sentido vertical;

b) dizeres: número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais “S.I.M.” e da palavra “São Gotardo” – MG, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;

III – Modelo 3:

a) forma: circular;

b) dizeres: número de Registro de Estabelecimento isolado e encimado das iniciais “S.I.M.”, colocadas horizontalmente e da palavra “São Gotardo – MG”, acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;

c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a três centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usando-se as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.

Art. 106 - A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do “S.I.M.”.

Art 107 - O carimbo quando fora dos trabalhos deverão ficar sob a guarda e responsabilidade da “S.I.M”.

TÍTULO X

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS.

Art. 108 – O leite e seus derivados deverão ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

Art.109 – O leite e seus derivados não podem ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que sejam claramente identificados como oriundos de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem do leite e seus derivados que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua inutilização.

Art. 110 – Nos entrepostos onde há leite e seus derivados procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como nos locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I – identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais, bem como a data de pasteurização, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;

II – verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

III – verificar caracteres organolépticos sob uma ou mais amostras, conforme o caso;

IV – coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coletar a amostra.

§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinados no parágrafo anterior representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º Tanto a amostra como a contra amostra devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, serem fechados, lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura.

§ 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspetoria Municipal.

§ 8º Além de escolher o laboratório para exame de contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico da sua preferência e confiança.

§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspetoria Municipal determinará sua destinação.

TÍTULO XI

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art.111 – O leite e seus derivados prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 112 - As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.

Art. 113 - Os exames de caráter tecnológicos visarão a técnica da pasteurização do leite em qualquer de suas fases.

Parágrafo único. Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal sobre o estabelecimento produtor.

Art. 114 - O exame químico compreende:

I – os caracteres organolépticos;

II – princípios básicos ou composição centesimal;

III – índices físicos e químicos;

IV – provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI – exame de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

§ 1º Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais dispostos nesta Lei;

§ 2º A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:

I – caracteres organolépticos;

II – determinação de fraudes, falsificação e alterações

III – verificação dos mínimos e máximos constantes desta Lei;

Art. 115 - O exame microbiológico deve verificar:

I – presença de germes;

II – presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;

III – contagem global de germes;

IV – pesquisa e contagem da flora de contaminação;

V – pesquisa da flora patogênica;

VI – exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

Art. 116 - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exames, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

TÍTULO XII

DAS TAXAS

Art. 117 - A cobrança da taxa referente ao exercício do poder de polícia sobre o leite e seus derivados, e estabelecimentos abrangidos pelas disposições desta Lei, obedecerá

às normas e valores estipulados no Código Tributário Municipal, observado o princípio constitucional da anterioridade e as normas específicas desta Lei.

TÍTULO XIII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 118 - A infração à legislação referente ao leite e seus derivados sujeita o infrator às seguintes sansões:

I – advertência, através lavratura de termo próprio, quando este for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa, de até 200 VBT, nos casos não compreendidos no inciso anterior e escalonados na disposição do art. 120.

III – Apreensão e condenação do leite e seus derivados 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;

V – suspensão de atividade em caso de embaraço à ação fiscalizadora;

VI – interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do leite e seus derivados ou se verificar, mediante inspeção técnica, realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias;

§ 1° A multa prevista neste artigo será agravada até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A suspensão de que trata o inciso IV cessará quando não houver mais risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º a suspensão de que trata o inciso V cessará quando não houver mais casos de embaraço à ação fiscalizadora.

§ 4° A interdição que trata o inciso VI poderá ser levantada após atendimento das exigências que motivaram a sansão.

§ 5° Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§ 6° Os estabelecimentos terão o prazo de até 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de publicação desta Lei, para se adaptarem às suas exigências.

Art. 119 - Para cálculos das multas baseadas em VBT, deve ser considerado o valor vigente à data em que se lavrar o auto de infração.

Art. 120 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previsto nesta Lei, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, o leite e seus derivados:

I - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis a alimentação por qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto nesta Lei;

VI - que contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 121 - Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

I - a comprovação de ocorrência de qualquer uma das situações abaixo ou o primeiro descumprimento a outras normas desta Lei, fora do observado no inciso I do Art. 115, sujeitará o infrator à multa de 10 VBT e à apreensão do produto, se for o caso:

a) desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo;

b) permanência de pessoas no trabalho sem carteira de saúde;

c) uso inadequado de embalagem ou recipiente;

d) não utilização dos carimbos oficiais;

e) ausência da data de pasteurização;

f) saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção;

g) problemas nas rotulagens dos produtos.

II - multa de 50 VBT quando acontecer qualquer das situações abaixo descritas ou segunda infração das mesmas normas pelo mesmo envolvido, resultando também, se for o caso, na apreensão do produto:

a) fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;

b) comércio de produtos sem inspeção;

c) embaraço ou dificuldades de atuação dos Técnicos do Serviço de Inspeção Municipal;

III - multa de 50 a 100 VBT e apreensão do produto, se for o caso, quando ocorrer:

a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente;

b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;

c) envio para o consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;

d) despacho ou transporte de leite em desacordo com as determinações desta lei.
IV - multa de 100 a 200 VBT e, se for o caso, apreensão do produto:

a) em caso de fraudes, falsificações e adulterações do leite e seus derivados;

b) aproveitamento de leite e seus derivados condenado ou de animais sem inspeção para alimentação humana;

c) suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente e contra Técnicos do Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 122 - Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em leite e seus derivados procedente de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos da presente Lei, as multas a que se refere o item anterior poderão ser aplicadas por servidores da Vigilância Sanitária, aos proprietários e responsáveis por causas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou exposto à venda, tanto no atacado como no varejo**.**

Art. 123 - Todo leite e seus derivados exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município, e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas nesta Lei.

Art. 124 - Não podem ser aplicadas multas sem que, previamente, seja lavrado o auto de infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

Art. 125 - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Art. 126 - Sempre que os infratores ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita a declaração a respeito do auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 127 - A autoridade que lavrar o auto de infração, deve extraí-lo em 3 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda será remetida ao Serviço de Inspeção Municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 128 – Lavrado o auto de infração o processo administrativo tramitará com observância das normas constantes no Código Tributário Municipal, no que couber.

Art. 129 - O julgamento do processo caberá à Comissão nomeada pelo Prefeito Municipal, com a presidência do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente.

Art. 130 - A penalidade de cassação de alvará de funcionamento será aplicada pelo Secretário Municipal de Administração, Fazenda e Planejamento a pedido do Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente.

Art. 131 - A aplicação da multa não isenta do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro e o alvará do estabelecimento.

Art. 132 - Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

TÍTULO XIV

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 133 - Os servidores da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, a serviço da Inspeção Municipal, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por esta Lei.

Art. 134 - O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;

II - as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 135 - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais, nas propriedades rurais sob fiscalização municipal, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

Art. 136 - Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de São Gotardo se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições desta Lei.

Art. 137 - Os casos omissos nesta Lei serão resolvidos de acordo com a legislação estadual e federal vigentes.

Art. 138 - A Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Meio Ambiente, terá prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adaptar às normas desta Lei, contados de sua regulamentação.

Art. 139 – O Poder Executivo regulamentará esta Lei naquilo que for necessário, no prazo de 60 (sessenta) dias.

Art. 140 – As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta das dotações vigentes no orçamento.

Art. 141 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de São Gotardo, 19 de julho de 2006.

Paulo Uejo
Prefeito Munciipal