



DECRETO Nº 030/2003

Aprova o "Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite, instaladas no Município de Umuarama", e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE UMUARAMA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, e,

CONSIDERANDO o disposto no art. 26, da Lei Municipal nº 2.062, de 11 de setembro de 1997, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e Registro dos Produtos de Origem Animal, no Município de Umuarama,

DECRETA:

Art. 1º. Fica aprovado o "Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite, instaladas no Município de Umuarama", anexo a este Decreto.

Art. 2º. A coordenação e a fiscalização relacionadas ao Regulamento aprovado por este Decreto, serão exercidas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, observado o disposto na Lei Municipal nº 2.062/97.

Art. 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Umuarama, 28 de março de 2003.


ANTONIO FERNANDO SCANAVACA
Prefeito Municipal


ANTONIO CARLOS FAVARO
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

PUBLICADO NA TRIBUNA DO
POVO DE 10 / 4 / 20 03
DE Nº 8451
UMUARAMA, 10 / 4 / 20 03
Ellen Paula Neves
DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO



**REGULAMENTO DE FUNCIONAMENTO DE MICRO-USINAS
PASTEURIZADORAS DE LEITE,
INSTALADAS NO MUNICÍPIO DE UMUARAMA**

Anexo ao Decreto nº 030/2002, de 28 de março de 2003.

Art. 1º. O presente Regulamento tem por finalidade estabelecer procedimentos gerais para o controle sanitário do rebanho leiteiro e leite pasteurizado em micro-usina e comercializado diretamente pelo produtor e/ou entregador no Município de Umuarama.

Art. 2º. Os procedimentos estabelecidos por este Regulamento têm por objetivo melhorar a qualidade higiênico-sanitária do leite consumido pela população, diminuindo a morbimortalidade por doenças veiculadas por leite *in natura*.

Art. 3º. Caberá à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, implantar, coordenar, supervisionar, avaliar e executar a aplicação do presente Regulamento.

Art. 4º. Para o cadastramento das micro-usinas junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

I – 2 (duas) vias do requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

II – 1 (uma) via da planta baixa do local com o *lay-out*, demonstrando a localização dos equipamentos, máquinas e pontos de água;

III – 1 (uma) via do memorial econômico-sanitário;

IV – 1 (uma) via dos pareceres emitidos pela Prefeitura Municipal em relação ao Alvará de Licença, pela Divisão de Vigilância Sanitária em relação à Licença Sanitária e pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente em relação ao tratamento dos resíduos;

V – 1 (uma) via do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;

VI – exame bacteriológico, com amostra de água colhida em um ponto dentro do estabelecimento, caso a água seja proveniente da rede pública.



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
instaladas no Município de Umuarama

Art. 5º. A rotulagem do leite deverá atender às normas vigentes em conformidade com a legislação federal, devendo, ainda, constar:

- a) especificação do produto: "Leite Pasteurizado tipo " ";
- b) nome do fabricante, endereço, CNPJ/MF, Inscrição Estadual, telefone;
- c) símbolo do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com o número de autorização;
- d) período de validade para comercialização e data de fabricação;
- e) conteúdo;
- f) forma de utilização: "Mantenha resfriado até 10°C (dez graus Celsius) e a inscrição: "Este produto não deve ser usado como única fonte de alimentação do lactente";
- g) informação nutricional conforme norma estabelecida pelo Ministério da Saúde;
- h) a inscrição: "Indústria Brasileira".

Art. 6º. Os estabelecimentos que industrializam o leite e/ou seus derivados sujeitos a este Regulamento, deverão atender aos seguintes padrões higiênico-sanitários:

I – localizarem-se a uma distância mínima, definida a critério do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza;

II – afastamento mínimo de 5 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser reduzido, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e de expediente;



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
instaladas no Município de Umuarama

III – as áreas circulantes tais como pátios e ruas de acesso, deverão ser pavimentadas de modo a não permitir a formação de poeiras, bem como, facilitar o perfeito escoamento das águas;

IV – a área do estabelecimento deverá ser delimitada, visando não permitir a entrada de animais;

V – proibição de residência no corpo industrial ou no perímetro de sua delimitação;

VI – a área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de modo a que os raios solares, ventos e chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais;

VII – nas seções industriais, o pé direito mínimo deverá ser de 3,00 metros, podendo ser reduzida para 2,50 metros nas câmaras;

VIII – o teto deverá ser de material que facilite a higienização, resistente à umidade e aos vapores, proporcionando uma vedação adequada;

IX – o piso deverá apresentar as seguintes características:

a) ser impermeável, anti-derrapante e de fácil limpeza e higienização;

b) ser resistente a impactos, ácidos e álcalis;

c) ter uma declividade mínima de 2% em direção aos raios ou canaletas;

d) possuir ângulos formados pelas paredes entre si e estas com o piso, de forma arredondadas;

X – as paredes deverão ser lisas, resistentes, impermeabilizadas até a altura mínima de 2,00 metros, com material de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção;

XI – não será permitido o uso de tintas descamáveis nas seções onde se manipulam produtos comestíveis;



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
instaladas no Município de Umuarama

XII – as portas e janelas deverão ser de material resistente, que permita fácil limpeza e higienização, sendo proibida a utilização de madeira nas portas e janelas das seções industriais, onde as portas serão dotadas de fechamento automático;

XIII – todas as aberturas do prédio industrial devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

XIV – o prédio industrial deverá possuir iluminação e ventilação naturais;

XV – a iluminação artificial se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas, proibindo-se o uso de luz colorida, e quando os meios de ventilação não forem suficientes, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores;

XVI – a área de recepção deverá ter prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores;

XVII – a cobertura deverá ter prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores;

XVIII – a área de recepção do leite e de vasilhames, por ser considerada “área suja”, deverá ser separada por meio de paredes das áreas de fabricação;

XIX – a área destinada aos processos de pré-beneficiamento e beneficiamento deverão ser dimensionadas de modo a comportar as operações de filtragem até o envase do leite, quando for o caso;

XX – as tubulações e conexões, por onde circular o leite, deverão ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo órgão competente;

XXI – serão necessárias pias, sabão líquido/neutro e toalhas descartáveis, em todas as dependências onde manipularem-se produtos comestíveis;



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
Instaladas no Município de Umuarama

XXII – a expedição deverá ser localizada da maneira a atender um fluxograma racional, em relação a estocagem e à saída dos produtos, além de possuir cobertura com prolongamento, de modo a abrigar os veículos transportadores;

XXIII – os escritórios, almoxarifados, depósitos e outros setores somente poderão fazer parte do bloco industrial se possuírem entrada independente;

XXIV – a entrada de trabalhadores será sempre através do vestuário, onde existirá lavadouro de bota e pedilúvio;

XXV – o estabelecimento deverá dispor de água potável e clorada, para atender suficientemente as suas necessidades, tomando-se como referência a necessidade de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite recebido;

XXVI – instalação de água quente ou vapor para completar a higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

XXVII – a rede de esgoto das dependências industriais deverá ser separada da rede de esgoto dos sanitários e vestuários;

XXVIII – o estabelecimento deverá possuir, ainda, as seguintes dependências:

a) para recebimento da matéria-prima;

b) para análises laboratoriais;

c) de beneficiamento, para as operações de filtração, pasteurização, envase e resfriamento de leite;

d) para equipamentos de refrigeração ou câmara fria adequadas à finalidade;

e) para acondicionamento, embalagem e expedição de produtos;

f) para depósito de produtos prontos;



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
Instaladas no Município de Umuarama

g) para lavagem higienização e guarda de latões de leite e caixas para acondicionamento de produtos.

Art. 7º. Os estábulos, exigentes nas propriedades rurais sujeitos a este Regulamento, deverão apresentar as seguintes características:

I – os produtores de leite destinados à pasteurização, deverão ser cadastrados junto à usina de pasteurização, constando os dados necessários a identificação do produtor, da propriedade e do rebanho;

II – possuir ventilação e arejamento adequados, situado em terreno seco e pouco elevado, distante, no mínimo, 50 metros de pocilgas e granjas avícolas;

III – estar cercado, coberto, provido de piso impermeável com 0,5 % de queda mínima e dotado de água potável em abundância, com limpeza obrigatória após cada ordenha.

§ 1º. Antes da ordenha, o úbere deverá ser higienizado com água clorada, composta de uma colher de sopa de hipoclorito de sódio (água sanitária) para cada litro de água potável e sua secagem deverá ser feita com papel toalha.

§ 2º. O pessoal utilizado na ordenha será orientado à prática de bons hábitos de higiene, devendo lavar bem as mãos antes de iniciar a ordenha, manter unhas curtas e limpas, retirar os anéis e estar devidamente trajado com vestimentas limpas e botas de borracha.

Art. 8º. O rebanho deverá ser submetido a permanente controle sanitário, com todas as vacinações necessárias (febre aftosa, brucelose, carbúnculo e paratifo), com apresentação à autoridade sanitária, a cada 6 meses, das provas negativas de brucelose e tuberculose.

Art. 9º. O transporte do leite da propriedade rural à micro-usina efetuar-se-á em veículos higiênicos e adequados. Deverá atender o disposto em conformidade a regulamentação estadual e/ou federal no que couber.



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
instaladas no Município de Umuarama

Art. 10. Todo o processo de beneficiamento, desde a entrada nas micro-usinas, filtração, pasteurização, refrigeração e acondicionamento final, atenderá, no que couber, a legislação vigente.

§ 1º. Todo leite destinado ao consumo deverá ser filtrado antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

§ 2º. Pasteurização é o emprego conveniente do calor seguido do resfriamento, com a finalidade de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição dos seus elementos bioquímicos, assim como, de suas propriedades organolépticas normais.

§ 3º. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I – pasteurização lenta, que consiste no aquecimento do leite entre 62°C, por 30 minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada, seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C a 5°C;

II – pasteurização rápida ou de curta duração, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C a 75°C, por 15 a 20 segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C e 5°C.

§ 4º. O pasteurizador deve ser construído em material apropriado, com dispositivo para aquecimento e resfriamento do leite, equipado com homogenizador de temperatura e termo-regulador, de modo que a pasteurização não produza alterações na constituição físico-química, nem nas propriedades organolépticas do leite.

§ 5º. Logo após a pasteurização, o leite deverá ser envasado e distribuído ao consumo ou armazenado em local adequado a 5°C.

§ 6º. Refrigeração é a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, mantendo-se na temperatura de 5°C, devendo ser utilizada nas propriedades, nas micro-usinas, antes e após a pasteurização e na distribuição do produto.



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
Instaladas no Município de Umuarama

§ 7º. O acondicionamento deverá ser feito mecanicamente, em embalagens invioláveis, de material estéril e eficiente.

§ 8º. A critério da autoridade sanitária, a envasadora poderá ser manual e o leite pasteurizado ser comercializado em latões ou outros vasilhames higiênicos e com fechos invioláveis, para consumo próprio de entidades como hospitais, sorveterias, escolas ou outros congêneres.

Art. 11. Nas micro-usinas o leite será obrigatoriamente analisado na recepção, para verificar irregularidades, durante e após as fases de beneficiamento, sendo o tipo de análise e sua frequência determinados de acordo com o tipo de leite.

§ 1º. Para verificar a qualidade do leite serão utilizadas as seguintes provas:

I – caracteres organolépticos (cor, cheiro, sabor e aspecto);

II – lacto filtração;

III – densidade pelo termo lacto densimêtro a 15°C;

IV – temperatura do leite;

V – acidez;

VI – peroxidase;

VII – fosfatase;

VIII – redutase;

IX – matéria – gorda pelo método de Gerber;

X – extrato seco total e desengordurado;

XI – crioscopia;

XII – índice de refração no soro cúprico;



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
Instaladas no Município de Umuarama

XIII – exames bacteriológicos.

§ 2º. Os exames exigidos na inspeção do leite deverão ser realizados, diariamente, por servidores da própria empresa nos estabelecimentos com inspeção periódica, os quais constarão de boletins que serão apresentados ao funcionário responsável pela inspeção oficial.

§ 3º. As micro-usinas deverão manter um responsável técnico devidamente habilitado, independente da inspeção do serviço de Inspeção municipal.

§ 4º. Os laboratórios das micro-usinas deverão estar equipados para a realização das análises programadas, mantendo uma reserva suficiente para evitar solução de continuidade e prejuízos advindos da impossibilidade de se realizarem as análises.

§ 5º. A critério da autoridade sanitária, algumas análises poderão ser realizadas em laboratórios credenciados cabendo ao responsável pela Inspeção Oficial o encaminhamento das amostras, arcando o proprietário com os custos destas análises.

§ 6º. Serão, ainda, efetuadas as seguintes provas, na recepção do leite enviado pelo produtor, para analisar as suas condições:

I – de cada latão:

- a) caracteres organolépticos (cor, cheiro e aspecto);
- b) acidez pelo método de Alizarol e pelo acidímetro de

Dornic;

c) temperatura do leite;

II – de cada produtor:

- a) diário: densidade pelo termo lacto densímetro a 15 °C;
- b) semanal: prova da redutase;



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
instaladas no Município de Umuarama

III – após o beneficiamento total do produto, para verificar-se a eficiência das operações, padrões microbiológicos e físico-químicos:

a) diário: Prova da Peroxidase;

b) semanal: Contagem Global em Placas, Contagem de coliformes, Teor de Gordura pelo método de Gerber, Extrato seco total, Extrato seco desengordurado e Crioscopia.

§ 7º. No caso de suspeitas de irregularidades, outras análises serão solicitadas do leite cru, específicos por produtor, ficando a critério da autoridade sanitária a sua frequência e seu tipo.

Art. 12. Cada tipo de leite deverá respeitar as seguintes exigências:

I – considera-se leite normal o produto que apresentar:

a) características organolépticas normais;

b) teor de gordura mínimo de 3%;

c) acidez em graus Dornic entre 15ºD e 20ºD;

d) densidade a 15ºC, entre 1028 e 1033;

e) lactose – mínimo de 4,3%;

f) extrato seco desengordurado – mínimo 8,5%;

g) extrato seco total – 11,5%;

h) índice crioscópico mínimo – 0,55ºC abaixo de zero;

i) índice refratométrico no soro cúprico a 20ºC não inferior a 37º zeizz;

II – o leite tipo Integral e o tipo “C” Integral deverão satisfazer, no que couber, às exigências do inciso anterior, além de:



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
instaladas no Município de Umuarama

a) o teor de gordura deve ser original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;

b) extrato seco não inferior a 12,2%;

III – as exigências específicas para o leite pasteurizado tipo integral produzidas e envasadas nas propriedades rurais são as seguintes:

a) ser produzido e beneficiado em fazendas leiteiras com controle veterinário permanente do rebanho leiteiro, do processo de produção até o envase;

b) ser pasteurizado e envasado imediatamente após a ordenha, limitado a sua própria produção;

c) ser distribuído nas 24 horas seguintes à pasteurização;

d) ser obtido preferencialmente através de ordenha mecânica, realizada em ambiente higienicamente adequado conforme este regulamento;

IV – o leite pasteurizado tipo “C” Integral deverá respeitar as seguintes exigências:

a) ser produzido em propriedades leiteiras com controle sanitário periódico de seus rebanhos;

b) dar entrada em seu estado integral nos estabelecimentos de beneficiamento, em horas fixadas pela Inspeção Municipal, não devendo, em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos após a hora determinada, podendo este prazo ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C, na própria fazenda, ou a 5°C, no posto de refrigeração;

c) ser pasteurizado dentro de 5 (cinco) horas após o recebimento e envasado mecanicamente, permitindo-se a distribuição, nas condições previstas neste regulamento;

d) o estabelecimento deverá estar apto para fazer a clarificação do leite;



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
instaladas no Município de Umuarama

e) os produtores de leite tipo "C" que efetuarem mais de uma ordenha, poderão remeter o leite da ordenha da noite ao mesmo tempo que o da ordenha da manhã, desde que resfriado;

f) ser integral quanto ao teor de gordura e demais índices que se alteram por efeito do teor de matéria gorda;

V – o Leite pasteurizado tipo Integral e tipo "C" Integral deverão apresentar o seguinte padrão bacteriológico:

a) para o leite pasteurizado, a prova de fosfatase deve ser negativa e a da peroxidase positiva;

b) o número de germes por mililitro não deve ser superior a 150.000 depois da pasteurização, bem como o número de germes termófilos e psicrófilos não devem ultrapassar a 10% do número de mênsofilos;

c) não revelar descoloramento antes de duas horas e meia da prova redutase;

d) o teor de coliformes será tolerado em 0,2 ml.

Art. 13. Considera-se leite impróprio para consumo em natureza o que não satisfaça as exigências previstas para sua produção, bem como o que:

I – revele acidez inferior a 15°D (quinze graus dornic) e superior a 20°D (vinte graus Dornic);

II – apresente colostro ou elementos figurados em excesso;

III – não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;

IV – revele presença de nitratos e nitritos;

V – apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Leite,
instaladas no Município de Umuarama

VI – apresente elementos estranhos a sua composição normal.

Art. 14. Considera-se leite adulterado aquele:

I – ao qual for adicionado água;

II – que tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes;

III – ao final forem adicionadas substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição.

Art. 15. Quando houver dúvida sobre as condições industriais e sanitárias do leite, ficará a partida seqüestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames que forem realizados.

Art. 16. As infrações legais ou a este Regulamento serão punidas administrativamente, de acordo com o disposto na Lei Municipal nº 2.062, de 11 de setembro de 1997, sem prejuízo da ação criminal cabível, sendo que as apurações serão de competência do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 17. Os manipuladores deverão apresentar-se uniforme completo (botas, calça, avental e gorro) de tonalidade clara e limpos, bem como, praticar bons hábitos de higiene, sendo – lhes vedado possuir adornos, abcessos ou supurações na pele.

Parágrafo único. Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente autorizados e uniformizados.

Art. 18. Os proprietários dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, obrigam-se a:

I – cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento;



Regulamento de Funcionamento de Micro-usinas Pasteurizadoras de Lei,
Instaladas no Município de Umuarama

II – fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

III – fornecer, quando for o caso, pessoal habilitado e suficiente à disposição do Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

IV – transportar os técnicos da inspeção, quando os mesmos não dispuserem de meios de locomoção, para a execução de seus trabalhos;

V – acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados.

Art. 19. Este Regulamento entra em vigor juntamente com o Decreto de sua aprovação, a partir da data de sua publicação.

Umuarama, 28 de março de 2003.



ANTONIO FERNANDO SCANAVACA
Prefeito Municipal



ANTONIO CARLOS FAVARO
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

PUBLICADO NA TRIBUNA DO
POVO DE 10 / 4 / 20 03
DE Nº 8451
UMUARAMA, 10 / 4 / 20 03
Ellen Paula Neves.
DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Revogado Conforme
Decreto N.º 268 / 09
Imene Dias
DIVISÃO DE ATOS OFICIAIS