



## DECRETO Nº 268/2009

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;

**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 de Produtos de Origem Animal, no Município de Umuarama,

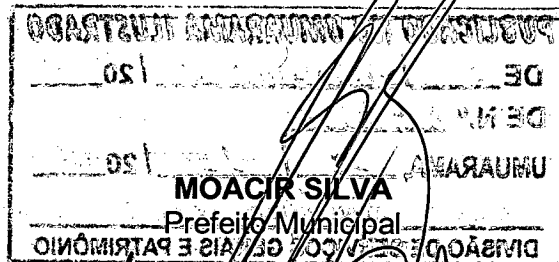
### DECRETA:

**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 fiscalização relacionados ao Regulamento aprovado por este Decreto, serão exercidas pela Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Turismo, observando o disposto na Lei Municipal nº 2.062/97.

**Art. 3º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogado o decreto nº 030/2003 de 28 de março de 2003.

PAÇO MUNICIPAL, aos 12 de novembro de 2009.



**ARMANDO CORDTS FILHO**  
Secretário de Administração

**ANTONIO CARLOS FAVARO**

Secretário de Agricultura, Meio Ambiente e Turismo

**PUBLICADO NO UMUARAMA ILUSTRADO**  
DE 18 / novembro / 20 09  
DE N.º 8733  
UMUARAMA, 18 / 11 / 20 09  
89.  
**DIVISÃO DE SERVIÇOS GERAIS E PATRIMÔNIO**



**REGULAMENTO DE FUNCIONAMENTO DE MICRO-USINAS  
PASTEURIZADORAS DE LEITE, INSTALADAS NO MUNICÍPIO  
DE UMUARAMA - Anexo ao Decreto nº 268/2009.**

**CAPÍTULO I - Disposições Preliminares**

**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-sanitário do leite consumido pela população, diminuindo a morbimortalidade por doenças veiculadas por leite *in natura*.

**Art. 3º.** Caberá á Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Turismo, 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, Meio Ambiente e Turismo;

II - 1(uma) via da planta baixa do local com 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 á licença Sanitária e pela Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Turismo 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.

**Art. 5º.** 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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA**  
**ESTADO DO PARANÁ**



**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;

**III** - as áreas circulantes tais como pátios e ruas de acesso, deverão ser pavimentados 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 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 reduzido 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 piso, de forma arredondadas;

**X** - as paredes deverão ser lisas, resistentes, impermeabilizadas até sua 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;

**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;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA**  
**ESTADO DO PARANÁ**



**XIV** - o prédio industrial deverá possuir iluminação e ventilação naturais;

**XV** - a iluminação artificial se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadas protegidas, proibindo 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 circula 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;

**XXII** - a expedição deverá ser localizada de 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 vestiário, onde existirá lavadouro de bota e pedilúvio;

**XXV** - o estabelecimento deverá dispor de água potável e clorada, para atender suficientemente as necessidades, tornando-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 vestiários;

**XXVIII** - o estabelecimento deverá possuir, ainda, as seguintes dependências:

a) para recebimento de matéria prima;

b) para análises laboratoriais;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA**  
**ESTADO DO PARANÁ**



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

**Art. 6º.** 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 (cinquenta) 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 a cada ordenha.

**Art. 7º.** 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 do leite.

**§1º.** Para verificar a qualidade do leite serão utilizados 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;

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 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 lactô densímetro a 15 °C;
- b) semanal: prova da redutase;

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

- a) diário: Prova de Peroxidase;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA**  
**ESTADO DO PARANÁ**



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. 8º.** Denomina-se leite, sem adicionais designativos, o produto fresco e integral, segregado pelas glândulas mamárias de fêmeas sadias mediante ordenha ininterrupta realizada em condições higiênico-sanitárias que não prejudiquem sua qualidade.

**Art. 9º.** Para efeito deste Regulamento "leite individual" é o produto resultante da ordenha de uma fêmea e "leite de conjunto" o produto resultante da mistura de leites individuais.

**Art. 10.** É proibido misturar leite de espécies animais diversas quando destinado ao consumo humano *in natura*, exceto a bovina e bubalina.

**Art. 11.** Leite normal é o produto que atenda cumulativamente aos seguintes parâmetros:

I – quanto aos requisitos físico-químicos:

a) caracteres de cor, sabor, odor e consistência normais;

b) teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);

c) acidez de 14 a 18 graus Dornic;

d) densidade a 15°C (quinze graus Celsius) de 1,028 a 1,034 g/ml;

e) lactose mínima de 4,3% (quatro e três décimos por cento);

f) extrato seco desengordurado mínimo de 8,4% (oito e quatro décimos por cento);

g) extrato seco total mínimo de 11,4% (onze e quatro décimos por cento);

h) proteína mínima de 2,9% (dois e nove décimos por cento);

i) índice crioscópico máximo de  $-0,530^{\circ}\text{H}$  (quinhentos e trinta milésimos graus Hortvert negativos) ou  $-0,512^{\circ}\text{C}$  (quinhentos e doze milésimos graus Celsius negativos);

j) índice refratométrico no soro cúprico a 20°C não inferior a 37° Zeiss.

II – quanto aos requisitos microbiológicos:

a) 500.000 UFC/ml (quinhentas mil unidades formadoras de colônias por mililitro) como máximo total de bactérias, apurado mediante contagem padrão;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA**  
**ESTADO DO PARANÁ**



b) 500.000 CCS/ml (quinhentas mil células somáticas por mililitro).

§ 1º. O leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento) é considerado normal e aceitável nos estabelecimentos, sendo classificado segundo os parâmetros deste regulamento.

§ 2º. Os requisitos microbiológicos passarão a ser:

I – a partir de 1º de julho de 2011:

a) 100.000 UFC/ml (cem mil unidades formadoras de colônias por mililitro) como máximo total de bactérias, apurado mediante contagem padrão para o leite individual;

b) 300.000 UFC/ml (trezentas mil unidades formadoras de colônias por mililitro) como máximo total de bactérias, apurado mediante contagem padrão para o leite conjunto;

c) 300.000 CCS/ml (trezentas mil células somáticas por mililitro).

§ 3º. Os limites estabelecidos na apuração dos totais de bactérias e de células somáticas referem-se à amostra de leite colhida por tanque de resfriamento ou leite de conjunto ou por latões de leite.

**Art. 12.** É proibido destinar o leite de retenção e o colostro à alimentação humana.

§ 1º. Leite de retenção é o produto da ordenha que precede o trigésimo dia da parição.

§ 2º. Colostro é o produto da ordenha obtido após o parto e que apresenta seus elementos caracterizadores.

**Art. 13.** É proibido produzir ou processar leite em desacordo às exigências higiênico-sanitárias, independentemente da quantidade.

**Parágrafo único.** As exigências higiênico-sanitárias abrangem o trato do gado leiteiro, os recipientes de acondicionamento e armazenamento, os equipamentos e utensílios, os veículos de transporte e os funcionários que mantenham contato direto com o produto.

**Art. 14.** É obrigatório resfriar o leite a no mínimo 4°C (quatro graus Celsius) em no máximo 3 (três) horas após a ordenha.

**Art. 15.** Os resfriadores de leite poderão ser coletivos ou individuais, situados nas propriedades, pelo seu regular funcionamento respondendo os produtores rurais.

**Art. 16.** É permitida a entrega de leite em temperatura ambiente nos estabelecimentos industriais, desde que:



I - da ordenha à entrega não tenha transcorrido lapso superior a duas horas;

II - o estabelecimento recebedor esteja apto ao processamento desse produto;

III - a propriedade que abriga os animais realize uma única ordenha por dia, necessariamente matinal;

IV - o estabelecimento receba o leite em horário não excedente às 10h00 e de imediato o resfrie em resfriadores à placa;

V - cada partida individual seja submetida à prova de redutase;

§ 1º. O recebimento do leite não refrigerado deverá ser suspenso quando a prova de redutase resultar em lapso inferior a 2h30min.

§ 2º. É proibido misturar leite não refrigerado ao leite resfriado.

Art. 17. Somente poderá ser disponibilizado ao consumo humano leite pasteurizado ou esterilizado.

Parágrafo único. A pasteurização e esterilização do leite deverão ser realizadas em estabelecimentos para tanto aparelhados.

Art. 18. É proibido comercializar leite cru em localidades atendidas por usina de beneficiamento de leite ou para as quais o fornecimento de leite pasteurizado ou esterilizado é possível.

## CAPÍTULO II – DO LEITE

### SEÇÃO I – Sanidade dos Animais

Art. 19. Gado leiteiro é o rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 20. A sanidade do gado leiteiro será certificada por profissional habilitado, em conformidade à legislação e às normas técnicas específicas.

Parágrafo único. O profissional habilitado certificador responde às autoridades sanitárias pelas condições higiênico-sanitárias dos animais leiteiros que asseguram a produção de leite de boa qualidade, incluindo o controle sistemático de parasitoses, mamites, brucelose, tuberculose e outras doenças infecto-contagiosas.

Art. 21. É proibido o aproveitamento normal do leite proveniente de fêmeas:

I - em final de gestação ou na fase colostrai;

II - que se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento ou qualquer manifestação patológica;

III - que reajam à prova de diagnóstico de brucelose e de tuberculose.



§ 1º. As provas para diagnose de brucelose e tuberculose serão semestrais, enquanto a legislação ou a autoridade sanitária competente não especificarem outro intervalo.

§ 2º. O destino dos animais reagentes às provas de brucelose e tuberculose ou outras doenças infecto-contagiosas será determinado em conformidade à legislação de Defesa Sanitária Animal.

**Art. 22.** O leite individual ou de conjunto deverá ser condenado quando for apurado que o estado de saúde das fêmeas é capaz de modificar ou interferir na qualidade sanitária do produto.

**Parágrafo único.** As fêmeas deverão ser afastadas provisória ou definitivamente, segundo a enfermidade e sua gravidade.

**Art. 23.** A propriedade rural produtora de leite poderá ser interditada pela autoridade sanitária quando detectado surto de doença infecto-contagiosa, nos termos da legislação sanitária.

**Art. 24.** Os animais em tratamento com antibióticos, quimioterápicos, vermífugos, carrapaticidas, substâncias estimulantes ou qualquer outra droga ou medicamento passível de ser eliminado pelo leite deverão ser afastados da produção pelo tempo indicado pela literatura científica ou pelo fabricante do produto.

**Parágrafo único.** Pelo não afastamento responde o proprietário do rebanho.

**Art. 25.** É proibido acrescentar ou misturar na alimentação das fêmeas lactentes substâncias capazes de interferir negativamente na qualidade do leite ou substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de elevar a secreção láctea com prejuízo à saúde do animal e humana.

## **SEÇÃO II - DA ORDENHA**

**Art. 26.** A ordenha manual ou mecânica deverá ser regular e diária.

§ 1º. A ordenha deverá ser programada de modo que entre ela e o resfriamento do leite não decorra lapso superior a três horas.

§ 2º. É obrigatória rigorosa lavagem, desinfecção e manutenção de todas as peças da ordenhadeira.

§ 3º. As pessoas diretamente envolvidas na ordenha devem estar asseadas, com roupas limpas, mãos e braços lavados, unhas cortadas, preferencialmente trajando macacão e gorro.

**Art. 27.** Após a ordenha o leite deverá ser imediatamente transferido aos resfriadores.

## **SEÇÃO III - DOS VASILHAMES, TANQUES E RESFRIADORES**



**Art. 28.** Os vasilhames, tanques, equipamentos e utensílios empregados na ordenha, transporte, resfriamento, acondicionamento e coleta do leite deverão atender os seguintes requisitos mínimos:

I - serem de material com perfeito acabamento e com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II - estarem limpos e sanificados antes e após sua utilização;

III - providos de tampa capaz de evitar vazamentos ou contaminações;

IV - serem de uso exclusivo à sua precípua finalidade, vedado o seu emprego para acondicionar soro ou leite impróprio ao consumo humano;

**Parágrafo único.** É proibido o reaproveitamento de recipientes de outros produtos para acondicionar ou transportar leite.

**Art. 29.** É proibido o uso de latões para transportar leite refrigerado.

**Art. 30.** Os resfriadores de leite individuais ou coletivos devem:

I - ser acessíveis pelos veículos de coleta em qualquer situação climática;

II - estarem instalados em locais protegidos do sol, chuvas, poeiras e insetos;

III - disporem de energia elétrica ininterrupta e ponto de água potável em quantidade suficiente à higiene das instalações e equipamentos de coleta;

IV - terem capacidade de resfriar o leite a no mínimo 4°C (quatro graus Celsius) em no máximo 3 (três) horas após a ordenha.

**Parágrafo único.** Os tanques de uso coletivo devem ser providos de sistema de refrigeração baseado no princípio de operação por expansão direta.

#### SEÇÃO IV – Da Coleta e do Transporte

**Art. 31.** A coleta do leite realizada pelo sistema a granel deverá ser feita em carros tanques isotérmicos e invioláveis capazes de manter o produto a uma temperatura máxima de 7°C (sete graus Celsius) até a sua recepção no estabelecimento industrial.

**Art. 32.** É permitido armazenar por no máximo 48 horas nas propriedades rurais ou nos tanques comunitários leite refrigerado destinado ao processamento, respeitada a temperatura máxima estabelecida no art. 31 deste Regulamento.

**Art. 33.** É de responsabilidade do carreteiro ou transportador diligenciar para que o leite alcance o estabelecimento industrial em temperatura conforme a estabelecida neste Regulamento.

10



**Art. 34.** O transporte do leite das propriedades rurais aos postos de resfriamento deverá observar:

I - a existência de meios eficientes que protejam do sol e da chuva a carga transportada;

II - que os recipientes contendo o leite não sejam transportados concomitantemente a outro produto ou mercadoria capaz de interferir em sua qualidade.

**Art. 35.** O carreteiro ou transportador deverá realizar a prova de alizarol a 76°GL de concentração e negar a coleta do leite que a essa prova apresente reação positiva.

**Parágrafo único.** É de responsabilidade do carreteiro ou transportador diligenciar para que o leite alcance o estabelecimento industrial com reação negativa à prova de alizarol.

**Art. 36.** É proibida a coleta ou a entrega de leite congelado.

**Art. 37.** Nas laterais dos tanques isotérmicos dos caminhões de coleta a granel deverá constar de modo visível a inscrição "COLETA DE LEITE".

**Art. 38.** Os caminhões de coleta a granel deverão ser dotados de dispositivo de proteção das mangueiras contra poeiras, em especial as ponteiras, as quais deverão ser de aço inoxidável.

**Art. 39.** A transferência do leite dos tanques de resfriamento ao veículo coletor deverá ser realizada em circuito fechado e em local coberto.

**Parágrafo único.** O Serviço de Inspeção Sanitária Municipal autorizará o transbordo do leite quando necessário.

#### **SEÇÃO V – Da Classificação**

**Art. 40.** Quanto ao teor de gordura, o leite classifica-se em:

I - integral;

II - padronizado;

III - magro ou semidesnatado;

IV - desnatado.

**Art. 41.** Quanto ao padrão, o leite classifica-se em:

I - leite pasteurizado tipo A;

II - leite pasteurizado tipo B;

III - leite pasteurizado;

11



IV - leite pasteurizado tipo C, enquanto a legislação federal admitir esse tipo;

V - leite cru refrigerado.

**Art. 42.** Nas propriedades rurais é proibido padronizar ou desnatar, ainda que parcialmente, o leite destinado ao consumo humano.

**Art. 43.** É permitido comercializar leite cru refrigerado entre estabelecimentos industriais.

**Art. 44.** É fraude comercializar um tipo de leite por outro de tipo superior.

**Art. 45.** Os tipos de leite devem atender aos parâmetros estabelecidos no Regulamento Técnico da Produção e Identidade e Qualidade fixados pela Instrução Normativa nº 51, de 18 de setembro de 2002 do Ministério da Agricultura, da Pecuária e do abastecimento ou outra que vier substituí-la, exceto para a contagem de células somáticas e total de bactérias, as quais obedecem aos parâmetros estabelecidos no artigo 11º, inciso II deste Regulamento.

#### SEÇÃO VI – Do Beneficiamento

**Art. 46.** Beneficiamento é o tratamento do leite a partir de sua seleção na recepção do estabelecimento ao seu acondicionamento final ou sua destinação à produção de derivados lácteos e abrange as operações de filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

**Art. 47.** Filtração é a retirada mecânica das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante apropriado.

**Parágrafo único.** O leite destinado ao consumo direto ou à produção de derivados lácteos deve ser submetido à filtração por centrifugação antes de ser pasteurizado.

**Art. 48.** Pasteurização é o emprego do calor por determinado período de tempo com o propósito de destruir totalmente a flora microbiana patogênica, sem provocar alterações sensíveis da constituição física e do equilíbrio químico do leite ou prejudicar seus elementos bioquímicos ou interferir em suas características organolépticas normais.

**Art. 49.** É permitida a pasteurização mediante processo que submeta o leite à temperatura de 72°C a 75°C durante 15 a 20 segundos exclusivamente em equipamentos de pasteurização a placas dotados de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova.

**Art. 50.** A pasteurização lenta poderá ser utilizada em estabelecimentos de pequeno porte e que processem até 500 (quinhentos) litros de leite por dia.

12



**Parágrafo único.** A pasteurização lenta consiste no aquecimento do leite a uma temperatura de 63°C a 65°C durante 30 minutos, em equipamento que atenda aos requisitos fixados no Regulamento Técnico de Pasteurizadores Lentos aprovado pelo Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento, em especial:

I - seja provido de dispositivos capazes de aquecer e resfriar rapidamente o leite às temperaturas indicadas;

II - seja provido de dispositivos de controle automático de temperatura, de termo-regulador, de termógrafos de calor e frio, termômetros e outros dispositivos necessários ao controle técnico da operação.

**Art. 51.** Após a pasteurização, o leite deverá ser imediatamente resfriado a uma temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius), envasado no menor tempo possível e em condições capazes de impedir contaminações.

I - o leite deverá sair a no máximo 4°C e atingir no máximo 7°C quando estiver sendo distribuído.

**Art. 52.** É proibido repasteurizar o leite.

**Art. 53.** Refrigeração é a aplicação de frio industrial ao leite cru ou pasteurizado suficiente para reduzir a temperatura aos níveis estabelecidos neste Regulamento, inibindo temporariamente o desenvolvimento microbiano.

**Art. 54.** Congelação é a aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidificá-lo periférica e parcialmente.

**Parágrafo único.** A congelação somente poderá ser realizada quando o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, circunstancialmente reconhecê-la necessária.

**Art. 55.** Envasamento é a operação pela qual o leite é embalado em condições higiênicas e suficientes para evitar sua contaminação, facilitando sua distribuição e impedindo ser fraudado.

**Parágrafo único.** O envasamento do leite deverá ser feito mecanicamente em circuito fechado, empregando embalagens invioláveis, de material estéril e eficiente, aprovado pelo órgão de saúde e observados os critérios específicos aos tipos.

**Art. 56.** O leite envasado deverá ser acondicionado em recipientes apropriados, leves e de fácil limpeza, vedada sua utilização para outros fins.

**Art. 57.** Os estabelecimentos industriais deverão dispor de instalações e equipamentos para sanificar os recipientes utilizados no acondicionamento do leite envasado.

**Art. 58.** O produto envasado e acondicionado em recipientes apropriados deverá ser mantido refrigerado de 2° a 4°C até ser expedido.

**Art. 59.** Os equipamentos utilizados no beneficiamento do leite deverão ser mantidos em perfeito funcionamento e em bom estado de conservação, sanificados e adequadamente instalados.

13



### SEÇÃO VII – Da Rotulagem

**Art. 60.** Os rótulos das embalagens de leite, além das exigências do art. 60 do Regulamento anexo ao Decreto Estadual nº 3.005/2000, deverão atender ao seguinte padrão:

I - possuírem a inscrição da classificação do leite em tipo gráfico de fácil visualização;

II - estarem identificados por meio de faixa de 1,5 cm de largura, disposta horizontalmente na parte inferior da embalagem a uma altura de 4 cm a 6 cm da borda, impressa no rótulo com a cor conforme ao tipo de leite, a saber:

- a) azul para o leite tipo "A";
- b) verde para o leite tipo "B";
- c) cinza para o leite "Pasteurizado";
- d) vermelho para o leite tipo "C".

III - no corpo da faixa a que se refere o inciso anterior deverá constar em letras brancas, em tamanho e tipo que facilite a leitura, uma das designações "INTEGRAL", "PADRONIZADO", "SEMIDESNATADO" ou "DESNATADO", segundo a classificação do leite quanto ao teor de gordura;

IV - no rótulo do leite homogeneizado deve constar à expressão "HOMOGENEIZADO" sucedendo a denominação do produto.

**Parágrafo único.** Observado sua padronização mínima, no rótulo é livre o emprego de cores e dizeres, desde que não induzam, ainda que potencialmente, o consumidor a erro ou interfiram na perfeita identificação do produto.

### SEÇÃO VIII – Do Transporte ao Consumo

**Art. 61.** O transporte do leite deverá ser feito em veículos adequados e em boas condições higiênico-sanitárias, que reúnam os seguintes requisitos:

- I - capazes de manter o produto no máximo a 7°C (sete graus Celsius);
- II - apresentarem bom estado de conservação e de higiene;
- III - possuírem termômetros para a indicação da temperatura do produto.

**Parágrafo único.** Os veículos distribuidores de leite deverão estar identificados na lateral externa de sua carroceria, em ambos os lados, com a marca e logomarca do leite transportado e a inscrição "LEITE PASTEURIZADO".

**Art. 62.** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, a seu critério, poderá autorizar o transporte de leite envasado acondicionado em caixas térmicas quando atendam os seguintes requisitos mínimos:

14



- I - sejam construídas de material resistente, liso e impermeável;
- II - ofereçam boas condições de higienização;
- III - sejam capazes de manter o leite a temperatura adequada até o momento da entrega.

### CAPÍTULO III - DOS DERIVADOS DO LEITE

#### SEÇÃO I - Das Disposições Preliminares

**Art. 63.** Derivado do leite é qualquer produto que o tenha como matéria-prima:

**Art. 64.** São derivados do leite:

- I - os cremes;
- II - as manteigas;
- III - os queijos;
- IV - os leites desidratados;
- V - outros produtos lácteos.

#### SEÇÃO II - Dos Cremes

**Art. 65.** Creme de leite é o produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados e que se apresenta sob forma de emulsão de gordura em água.

**Parágrafo único.** O produto obtido da desnatação do soro do queijo é considerado creme de leite.

**Art. 66.** Creme pasteurizado é o creme submetido à pasteurização.

**Art. 67.** O creme proveniente do desnate do soro deverá ser pasteurizado antes de ser industrializado ou comercializado.

**Art. 68.** O creme de leite pasteurizado deverá ser permanentemente conservado em câmara fria a temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).

**Art. 69.** É proibido expor a consumo creme *in natura*.

**Art. 70.** A produção e o transporte de creme de leite deverão obedecer aos requisitos mínimos estabelecidos ao leite de consumo.

**Art. 71.** O creme de leite obtido do desnate do soro poderá ser destinado a fins industriais.

**Art. 72.** É considerado impróprio ao consumo ou para fins industriais o creme:

CA  
15



I - proveniente de leite de animais suspeitos ou acometidos por doenças infecto-contagiosas;

II - que revele ou indique a presença de germes patogênicos;

III - que apresente elementos de qualquer natureza a ele estranho;

IV - que apresente características organolépticas anormais, principalmente odor e sabor.

### **SEÇÃO III - Das Manteigas**

**Art. 73.** Manteiga é o produto que resulta da batadura do creme de leite pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca mediante processos tecnologicamente adequados.

**Art. 74.** O creme de leite pasteurizado utilizado na fabricação de manteiga deverá ser de boa qualidade e atender aos padrões para cada tipo.

**Art. 75.** Para a redução da acidez do creme de leite pasteurizado para o fabrico de manteiga é obrigatório adicionar fermentos selecionados.

**Art. 76.** As manteigas podem ser com e sem adição de Cloreto de Sódio (NaCl).

**Parágrafo único.** Para manteiga com sal, a adição máxima de sal refinado e preferencialmente esterilizado permitida é de 2g/100g (dois gramas de NaCl por cem gramas de manteiga).

**Art. 77.** A embalagem para manteiga, além das exigências do art. 60 do Regulamento anexo ao Decreto Estadual nº 3.005/2000, deverá atender aos seguintes requisitos:

I - não transmitir odor, sabor, cor ou modificar as propriedades ou características do produto;

II - ser inviolável, garantindo a integridade e a conservação do produto;

III - ser de uso único e descartável;

IV - ser impermeável.

**Art. 78.** A manteiga é considerada imprópria ao consumo quando:

I - apresentar características organolépticas anormais;

II - for comprovado que houve adição de substância nociva, produto estranho à sua composição ou matéria corante proibida;

III - conter detritos, sujidades, insetos ou qualquer corpo estranho;

IV - conter microorganismos ou germes patogênicos em parâmetros indicativos de defeitos na matéria prima ou no seu processamento.



**Art. 79.** O armazenamento da manteiga em frigorífico não poderá exceder a 3 (três) meses e deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

I - ser realizado em câmara frigorífica à temperatura não excedente a 5°C (cinco graus Celsius) e a grau higrométrico não superior a 75% (setenta e cinco por cento);

II - não poderá ser em comum a outros produtos capazes de contaminá-la ou a ela transmitir odor ou sabor estranhos.

**Parágrafo único.** A manteiga armazenada deverá estar acondicionada em recipiente ou envoltório capaz de impedir sua contaminação ou de ser alcançada por sujidades.

**Art. 80.** A manteiga poderá ser estocada em frigorífico, atendidos os seguintes requisitos mínimos:

I - ser estocada em câmara frigorífica à temperatura inferior a -10°C (dez graus Celsius negativos) e grau higrométrico não excedente a 75% (setenta e cinco por cento);

II - estar envolvida em papel impermeável apropriado.

**Parágrafo único.** A manteiga estocada deverá estar acondicionada em recipiente ou envoltório capaz de impedir sua contaminação ou ser alcançada por sujidades.

**Art. 81.** É considerada data de fabricação da manteiga a data em que foi embalada.

**Parágrafo único.** A data de fabricação da manteiga deverá constar em sua embalagem.

#### **SEÇÃO IV – Dos Queijos**

**Art. 82.** Queijo é o produto fresco ou maturado obtido da separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído, integral, parcial ou totalmente desnatado ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas ou bactérias específicas, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, com qualidade para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos, aditivos específicos e permitidos, substâncias aromatizantes e matérias corantes.

§ 1º. A denominação queijo é reservada aos produtos nos quais a base láctea não contenha gordura ou proteínas não lácteas.

§ 2º. O produto denominado queijo deverá incluir o nome do correspondente tipo ou variedade quando perfizer suas particulares características ou padrão.

**Art. 83.** Queijo fresco é o queijo pronto ao consumo logo após a sua fabricação.



**Art. 84.** Queijo maturado é o queijo no qual houve trocas bioquímicas e físicas próprias às características ao seu tipo ou variedade.

**Art. 85.** O leite utilizado na produção de queijos deverá ser higienizado por meios mecânicos apropriados e pasteurizado.

**Parágrafo único.** É dispensada a pasteurização do leite higienizado utilizado no fabrico de queijo submetido à maturação a temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius) durante no mínimo 60 (sessenta) dias.

**Art. 86.** A água utilizada na fabricação do queijo deverá atender aos padrões de potabilidade.

**Art. 87.** As instalações, equipamentos ou utensílios utilizados na fabricação do queijo deverão ser de materiais que permitam sua higiene, inoxidáveis e apropriados à sua finalidade.

**Art. 88.** A câmara de cura deverá ser mantida em temperatura e umidade controladas e em conformidade às exigências tecnológicas próprias ao fabrico dos diferentes tipos de queijos.

**Art. 89.** O queijo fresco deverá ser mantido estocado à temperatura não excedente a 5°C (cinco graus Celsius).

**Art. 90.** O queijo, duro maturado deverá ser colocado e mantido à temperatura não excedente a 15°C (quinze graus Celsius).

**Art. 91.** O queijo deverá ser embalado em material apropriado, higiênico e impermeável.

**Parágrafo único.** O queijo que apresente crosta plenamente revestida poderá ser comercializado sem embalagem, desde que devidamente rotulado.

**Art. 92.** A data de fabricação do queijo fresco ou fundido e requeijão é a data final de sua elaboração.

**Art. 93.** A data de fabricação do queijo maturado é a data final do processo de maturação.

**Art. 94.** É impróprio ao consumo humano o queijo que:

- I - contenha substância proibida ou prejudicial à saúde;
- II - presente em sua massa ou crosta parasitos, detritos, sujidades ou qualquer substância a ele estranha;
- III - esteja contaminado por germes patogênicos;
- IV - presente características organolépticos anormais;
- V - contenha substância não aprovada pela legislação;
- VI - forem fraudados ou falsificados.



**Art. 95.** É fraudado o queijo em cujo rótulo constam marcas, dizeres, desenhos ou outras informações capazes de induzir o consumidor à falsa indicação da origem e qualidade do produto.

**Art. 96.** É falsificado o queijo:

I - que apresentar substância estranha à sua composição normal, ainda que possua valor nutricional;

II - cujas características próprias do tipo constantes do rótulo e sua composição não correspondam ao respectivo padrão.

**Art. 97.** O queijo defeituoso apurado impróprio ao consumo humano poderá ser aproveitado condicionalmente, segundo deliberar o SIM.

§ 1º. São consideradas práticas ou medidas condicionais que admitem o aproveitamento do queijo:

I - a filagem da massa do queijo fresco resultando queijo de massa filada;

II - a fusão de queijos maturados para o fabrico de queijo fundido.

§ 2º. O queijo impróprio ao consumo humano poderá ser destinado ao preparo de alimentos para animais após conveniente tratamento.

#### **SEÇÃO V – Dos Leites Desidratados**

**Art. 98.** Leite desidratado é o produto que resulta da desidratação parcial ou total do leite mediante procedimentos tecnologicamente adequados, adicionado ou não de substâncias permitidas pela legislação.

§ 1º. O leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite são considerados produtos resultantes da desidratação parcial do leite.

§ 2º. O leite em pó e as farinhas lácteas são considerados produtos resultantes da desidratação total do leite.

**Art. 99.** A instantaneização do leite é permitida quando obtida por processo tecnicamente aprovado pelo SIM.

**Art. 100.** É permitida a desidratação do leite integral, do leite padronizado, do leite magro e do leite desnatado.

**Art. 101.** Na fabricação do leite desidratado destinado ao consumo direto é obrigatório empregar leite que satisfaça as condições mínimas previstas neste regulamento ao leite fluido de consumo.



**Art. 102.** Para exposição ao consumo, o leite desidratado deverá estar acondicionado em embalagens rotuladas informando o teor de gordura, a composição, a quantidade de água a ser adicionada e as instruções para sua reconstituição.

**Art. 103.** Será destinado à indústria, tal como panificadora, o produto que não atenda aos requisitos de qualidade em razão do emprego de matéria prima deficiente ou erro de fabricação que impeçam o seu aproveitamento.

**§ 1º.** A acidez anormal do leite original ou os defeitos dos ingredientes adicionados são considerados deficiências da matéria prima.

**§ 2º.** Qualquer causa que altere as características químicas, físicas ou organolépticas do produto é considerado erro de fabricação.

**Art. 104.** O leite desidratado destinado ao consumo direto deverá estar livre de impurezas, germes patogênicos, coliformes ou outras substâncias ou agentes capazes de deteriorar o produto.

#### **CAPÍTULO IV – Dos Demais Produtos Lácteos**

##### **SEÇÃO I - Disposição Geral**

**Art. 105.** Os derivados do leite deverão obedecer aos seus respectivos Regulamentos Técnicos de Produção, Identidade e Qualidade aprovados pelo Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento.

##### **SEÇÃO II - DO LEITE FERMENTADO**

**Art. 106.** Leite fermentado é o produto que resulta da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado procedente de qualquer espécie leiteira por fermentos lácticos próprios, compreendendo o quefir, o iogurte e a coalhada.

**§ 1º.** Quefir é o produto que resulta da fermentação do leite pelos fermentos contidos no grão de quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácticos próprios.

**§ 2º.** Iogurte é o produto que resulta da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus lactis* sobre o leite, preferentemente reduzido por fervura a 2/3 (dois terços) de seu volume.

**§ 3º.** Coalhada é o produto que resulta da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.

**Art. 107.** É fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

- I - contiver fermentos estranhos aos permitidos;
- II - for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio ao consumo;
- III - não corresponder às indicações do rótulo.



**Art. 108.** É impróprio ao consumo o leite fermentado que:

I - apresentar fermentação anormal;

II - conter germes patogênicos, coliformes ou outros capazes de deteriorá-lo;

III - indique ter havido defeituosa manipulação;

IV - conter ácido láctico em nível acima do permitido;

V - conter elemento estranho à sua composição ou substância não permitida pela legislação.

**Parágrafo único.** O leite impróprio ao consumo deverá ser imediatamente condenado.

### **SEÇÃO III - DAS BEBIDAS LÁCTEAS**

**Art. 109.** Bebida láctea é o produto obtido do leite ou de leite reconstituído cuja base láctea represente no mínimo 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de seus componentes.

**Art. 110.** As matérias primas de origem láctea utilizadas na elaboração de bebida láctea deverão ser higienizadas por meios mecânicos adequados e submetidas à pasteurização ou esterilização combinadas ou não a outros processos físicos e biológicos aprovados pelos órgãos competentes.

### **CAPÍTULO V - Da Inspeção do Leite e Seus Derivados**

**Art. 111.** A inspeção do leite e de seus produtos derivados abrange:

I - as matérias primas, o beneficiamento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, o envase, a conservação e a expedição do leite e seus derivados;

II - as condições técnicas e sanitárias do estabelecimento industrial, o controle da documentação sanitária dos trabalhadores, o controle da entrada e saída das matérias

primas ou dos produtos, materiais de limpeza, rotulagem e embalagens;

III - o estado sanitário dos animais;

IV - o local da ordenha, os ordenhadores, a higiene dos vasilhames, dos equipamentos e dos resfriadores de leite.

**Art. 112.** O leite deverá ser analisado no mínimo uma vez ao mês nas propriedades rurais ou nos tanques comunitários para contagem de células somáticas e bacteriana total, conforme estabelece a Instrução Normativa nº 51 do Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento, respeitados os específicos padrões estabelecidos no art. 11º do Regulamento.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA**  
**ESTADO DO PARANÁ**



§ 1º. As análises deverão ser realizadas em laboratório de referência credenciado pelo Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento.

§ 2º. Os estabelecimentos industriais são responsáveis pela coleta das amostras e o seu envio ao laboratório de referência.

**Art. 113.** Nos postos de leite e derivados, nas usinas de beneficiamento e nos estabelecimentos industriais o leite deverá ser analisado na área de recepção para apurar a presença de anormalidades e, caso for, proceder à seleção.

§ 1º. Deverão ser verificadas as características organolépticas do leite recebido por produtor e ser procedida a lacto-filtração.

§ 2º. Deverão ser apuradas as seguintes informações:

I - densidade, mediante emprego do termo-lactodensímetro;

II - acidez, mediante emprego do acidímetro de Dornic, considerando como prova complementar a da cocção do álcool ou alizarol;

III - temperatura do leite;

IV - teor de gordura;

V - extrato seco total;

VII - presença de organismos patogênicos ou outros interferentes na qualidade do produto;

VIII - presença de antibióticos;

IX - crioscopia.

**Art. 114.** Para verificação da eficiência das operações de lacto-filtração, padronização e pasteurização do leite deverão ser efetuadas:

I - durante o beneficiamento, as provas de lacto-filtração, teores de gordura, pesquisa de fosfatase e peroxidase;

II - após o beneficiamento, as provas do § 2º do art. 113 deste Regulamento, à exceção da pesquisa de antibióticos, acrescidas as provas de fosfatase e peroxidase.

**Art. 115.** Para confirmação da classificação do leite, após o seu beneficiamento e acondicionamento deverão ser realizadas provas de contagem bacteriana total e determinação do teor de gordura.

**Art. 116.** É proibido beneficiar o leite que:

I - provenha de propriedade interdita pelos órgãos sanitários competentes;

  
22



II - apresente germes patogênicos;

III - esteja adulterado ou fraudado;

IV - apresente colostro ou de leite de retenção;

V - apresente alterações em suas características organolépticas;

VI - apresente impurezas de qualquer espécie;

VII - apresente acidez inferior a 14°D (quatorze graus Dornic) ou superior a 18°D (dezoito graus Dornic);

VIII - na prova de redutase revele a contaminação excessiva, com descoloramento em tempo inferior a 5h00 para o leite tipo A, 3h30min para o leite tipo B e pasteurizado e 2h30min para o leite tipo C;

IX - coagule na prova do álcool ou do alizarol;

X - apresente teor de antibióticos acima do permitido.

**Art. 117.** Somente poderá ser exposto ao consumo o leite que atenda as características do tipo estabelecido neste Regulamento.

**Art. 118.** Deverão ser adotadas as provas de redutase, fosfatase, peroxidase e contagem microbiana e testes de presença de coliformes para determinar o padrão bacteriológico e as enzimas do leite.

§ 1°. Para o leite pasteurizado a prova de fosfatase deverá ser negativa e a de peroxidase positiva.

§ 2°. O padrão bacteriológico do leite obedecerá ao estabelecido no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, segundo cada tipo.

**Art. 119.** É impróprio ao consumo *in natura* o leite que não inteire as exigências concernentes à sua produção e que:

I - revele acidez inferior a 14°D (quatorze graus Dornic) e superior a 20°D (vinte graus Dornic);

II - contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

III - não satisfaça ao padrão bacteriológico;

IV - releve a presença de nitratos ou nitritos;

V - revele a presença de antibióticos acima do limite tolerado;

VI - apresente alterações em suas características organolépticas normais;

VII - apresente substâncias estranhas à sua composição normal;

23



VIII - revele qualquer alteração que o torne impróprio ao consumo.

**Art. 120.** É fraudado, adulterado ou falsificado o leite:

I - ao qual foi acrescido água;

II - que sofreu subtração em qualquer dos seus componentes, à exceção de gordura nos tipos semidesnatado e desnatado;

III - ao qual foram adicionadas substâncias conservadoras ou estranhas à sua composição;

IV - foi rotulado como sendo de categoria superior ao tipo apurado;

V - for exposto ao consumo sem garantia de inviolabilidade de sua embalagem.

§ 1º. O fiscal da Inspeção Sanitária deverá fornecer ao responsável pelo estabelecimento os resultados dos exames e suas conclusões para conhecimento dos fornecedores caso apurado que o leite é adulterado, fraudado ou falsificado.

§ 2º. Somente poderá ser inutilizado o leite considerado impróprio ao consumo, o fraudado ou aquele que não possa ser condicionalmente aproveitado, conforme deliberar o órgão competente.

§ 3º. São consideradas práticas ou medidas condicionais que admitem o aproveitamento do leite:

I - a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;

II - a desnatação do leite para obtenção de creme para manteiga e leite desnatado para a fabricação de caseína industrial ou alimentos para animais.

**Art. 121.** É permitido o aproveitamento do leite que não satisfaça determinado padrão em função das condições de produção, conservação, transporte, composição química ou carga bacteriológica, caso for possível dele obter produto que atenda um padrão de tipo inferior.

**Parágrafo único.** Na impossibilidade de obtenção de produto de padrão inferior, a Inspeção Sanitária verificará a possibilidade do aproveitamento condicional do produto.

**Art. 122.** Está sujeito às sanções administrativas previstas na Lei Est. nº 10.799/94 aquele que expor à venda leite com padrão não correspondente ao respectivo tipo.

**Parágrafo único.** O interessado poderá acompanhar as análises periciais que tenha requerido, que deverão ser realizadas em laboratório oficial ou autorizado pelos órgãos competentes.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA**  
**ESTADO DO PARANÁ**



**Art. 123.** Os laticínios são submetidos aos mesmos critérios de inspeção sanitária e industrial adotados nas usinas de beneficiamento e entrepostos-usina, acrescidas as seguintes análises:

I - na produção de cremes:

- a) características organolépticas;
- b) acidez;
- c) matéria gorda.

II - na produção de queijos, durante a cura deverão ser apuradas as características organolépticas e o tipo fabricado;

III - na produção de manteiga, efetuados os precedentes exames sobre o leite e o creme, deverão ser realizados as seguintes provas mínimas no produto final:

- a) características organolépticas;
- b) acidez;
- c) umidade, sal e insolúveis;
- d) matéria gorda.

**Art. 124.** As análises exigidas na inspeção do leite e seus derivados deverão ser realizadas diariamente por funcionários dos estabelecimentos, em laboratório próprio ou credenciado, conforme o caso, devendo os resultados ser transcritos em boletins regularmente encaminhados ao fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 125.** 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. 126.** O servidor do Serviço de Inspeção Municipal deverá inspecionar a propriedade rural na qual reiteradamente são apuradas alterações negativas em um ou mais parâmetros indicativos da qualidade higiênico-sanitária do leite ou seus derivados, determinando e fiscalizando a realização das medidas profiláticas pertinentes.

**Art. 127.** As infrações legais ou a este Regulamento serão punidas administrativamente, de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 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.

25



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA**  
**ESTADO DO PARANÁ**



**Art. 128.** Os manipuladores deverão apresentar-se com 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.

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

**Art. 129.** 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;

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

**Art. 130.** Este Regulamento entra em vigor juntamente com o Decreto de sua aprovação, a partir da data de sua publicação.

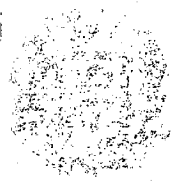
Umuarama, 12 de novembro de 2009.



  
**ANTONIO CARLOS FAVARO**  
Secretário de Agricultura, Meio Ambiente e Turismo

PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA  
ESTADO DO PARANÁ

AMARAL GUARANI



[Faint, illegible text, likely a contract or official document]

**PUBLICADO NO UMUARAMA ILUSTRADO**  
DE 18 / Novembro / 2009  
DE N.º 8733  
UMUARAMA, 18 / 11 / 2009  
09  
**DIVISÃO DE SERVIÇOS GERAIS E PATRIMÔNIO**

*[Handwritten signature]*