



Prefeitura Municipal de Pompéia

Estado de São Paulo

Fl. 1
H

LEI Nº 1525, DE 22 DE JANEIRO DE 1993.

AUTORIZA A INSTALAÇÃO DE MICRO-USINAS PARA PASTEURIZAÇÃO DO LEITE EM ESTÁBULOS PRODUTORES E A COMERCIALIZAÇÃO DIRETA DO LEITE ASSIM PROCESSADO PELOS PRODUTORES JUNTO AOS CONSUMIDORES, NO MUNICÍPIO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE POMPEIA,

Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte lei :

Artigo 1º - Fica autorizada a instalação de "Micro-Usinas para Pasteurização" do leite em estábulos produtores do Município, com a conseqüente possibilidade de colocação do produto assim beneficiado, diretamente junto ao consumidor final, desde que o produtor atenda as seguintes exigências:

A) Adaptar suas instalações as necessidades das mais perfeitas condições de higiene na obtenção do leite cru, que imediatamente após a ordenha deverá passar pelo processo de "pasteurização" mantendo o produto final com um perfeito acondicionamento refrigerado até o momento da entrega ao consumidor.

B) Submeter o rebanho leiteiro a um permanente controle sanitário, providenciando as vacinações adequadas e a apresentação às Autoridades Competentes, a cada 6 (seis) meses, das provas negativas para brucelose e tuberculose, eliminando imediatamente do rebanho qualquer animal que apresente prova positiva.

C) Promover a distribuição ao consumo dentro de 36 (trinta e seis) horas no máximo da ordenha, zelando pelos cuidados necessários à sua conservação até a entrega ao consumidor, mantendo-o na temperatura adequada através de caixas isotérmicas até mesmo durante o processo de transporte ao consumidor final.

D) Conservar o leite integral e dentro dos padrões oficiais, concordando em submetê-lo a análises de qualidade eventuais ou sistemáticas, que venham a ser exigidas pela autoridade sanitária competente, destacando-se aqui as seguintes:

- Temperatura



Prefeitura Municipal de Pompéia

Estado de São Paulo

LEI Nº 1525/93.

f.2. *H*

- Provas Organolépticas
- Resistência pelo teste do alizarol
- Acidez, gordura e densidade
- Extrato seco total e desengordurado
- Crioscopia
- Contagem global de microorganismos
- Pesquisa de conservadores, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade
- Outras que venham a ser detectadas como necessárias.

E) Identificar através de rotulagem própria desenvolvida dentro das especificações do Código de Defesa do Consumidor, a sua origem, a data do beneficiamento e da validade para consumo e o consumo e o conteúdo líquido oferecido.

F) Atender as normas higiênico-sanitárias exigidas para o Leite Tipo "B" conforme as características Físico Químicas e Bacteriológicas e Enzimáticas explicitadas pela Portaria nº 08 de 26 de junho de 1984, pela Secretaria de Inspeção de Produto Animal em seus capítulos 6.2.1 e 6.2.3.

Artigo 2º - Para obter o título de estabelecimento processador o produtor de leite deverá se filiar ao Sind Leite - Sindicato Nacional dos Produtores de Leite através da contratação, junto ao Departamento Técnico, de projeto específico desenvolvido a partir de diagnóstico preliminar de viabilidade, a ser levantado em seu estábulo leiteiro. O Sind Leite habilita empresas produtoras de "Micro-Usinas" para pasteurização do leite em estábulos leiteiros, a partir de avaliações técnicas da sua funcionalidade, economicidade e qualidade final do produto obtido, que, preliminarmente a solicitação da homologação, deverão apresentar laudo comprobatório da qualidade do produto final obtido fornecido por Laboratório/Instituto com reconhecimento público.

Artigo 3º - A Prefeitura Municipal e o Sind Leite constituirão um Núcleo Técnico e Normativo, que controlará a fiscalização em todos os níveis e a aplicação e desenvolvimento das normas para garantia de uma permanente qualidade do produto final oferecido à população, a ser implementado através de Convênio entre as partes.

Artigo 4º - Para poder comercializar o leite diretamente junto ao consumidor final, o produtor deverá inscrever-se na Divisão de Tributação do Departamento de Finanças do Município.

Artigo 5º - Para fiscalização dos atos de comercialização de leite processado em Micro-Usinas, assim implementadas nos estábulos



Prefeitura Municipal de Pompéia

Estado de São Paulo

LEI Nº 1525/93.

f.3.

produtores, propor-se-ã o estabelecimento de convênios técnicos entre todos os agentes componentes, quais sejam, Secretarias Estaduais da Agricultura e Saúde, Ministério da Agricultura, Institutos de Pesquisa e o Núcleo Técnico e Normativo constituído especificamente para esse fim pelo Síndico e pela Prefeitura Municipal.

Parágrafo Único - A fiscalização será em todos os níveis, mas sempre considerando como responsável o Produtor identificado pelo rótulo da embalagem do produto final, que antes de chegar ao consumidor final deverá ser inutilizado para consumo humano, caso não atenda as normas desta lei, sem prejuízo das sanções penais e sanitárias aplicáveis ao infrator.

Artigo 6º - O título de estabelecimento processador de qualquer produtor será automaticamente revisto a partir de qualquer irregularidade levantada pelo Núcleo Técnico e Normativo, que poderá propor o cancelamento sumário do mesmo a qualquer tempo, sempre que a saúde da comunidade possa estar ameaçada. Os cancelamentos sumários individuais deverão ser imediatamente divulgados junto ao consumidor final, mediante os meios mais acessíveis de comunicação com os custos dessa divulgação sendo repassados ao produtor infrator, sem prejuízo das sanções penais aplicáveis em cada caso.

Artigo 7º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE POMPEIA, EM 22 DE JANEIRO DE 1993.


ALVARO P. JANUÁRIO
PREFEITO MUNICIPAL

- Publicada na Divisão de Administração Municipal na data supra.


HIDEKO HAMAZAKI FEITOSA
DIRETORA DE SECRETARIA