



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- LEI Nº 2.240/92 -

"Autoriza a instalação de Micro-Usinas para pasteurização do leite em estâbulos produtores e a comercialização direta do leite assim processado pelos produtores junto aos consumidores no Município, e dá outras providências".....

A CÂMARA MUNICIPAL APROVA E O PREFEITO MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA SANCIONA E PROMULGA A SEGUINTE LEI:

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

a) - adaptar suas instalações às 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 seis (06) 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 trinta e seis (36) 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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 2 -

- temperatura;
- provas organolépticas;
- resistência pelo teste do alizarol;
- acidez, gordura e densidade;
- extrato seco total e desengordurado;
- crioscopia;
- contagem global de micro-organismos;
- pesquisa de conservadores, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade, e
- 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 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 1.984, da Secretaria de Inspeção do 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 ou outra entidade similar, 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.

Parágrafo Único - O SIND-LEITE ou outra entidade similar habilitará empresas produtoras de "Micro-Usinas" para a pasteurização do leite em estábulos leiteiros, a partir de avaliações técnicas da sua funcionalidade, economicidade e qualidade final do produto obtido, que preliminarmente à solicitação da homologação, deverão apresentar laudo comprobatório da qualidade do produto final obtido por Laboratório/Instituto com reconhecimento público.

Artigo 3º)- A Prefeitura Municipal e o SIND-LEITE ou outra entidade similar constituirão um Núcleo Técnico e Normativo, que controlará a fiscalização em todos os níveis



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

- 3 -

e a aplicação e desenvolvimento das normas para a garantia de uma permanente qualidade do produto final oferecido à população, a ser implantado através do convênio entre as partes.

Artigo 4º) - Para poder comercializar o leite diretamente junto ao consumidor final, o produtor deverá inscrever-se na Seção de Tributação da Prefeitura.

Artigo 5º) - Para fiscalização dos atos de comercialização do leite processado em Micro-Usinas assim implementadas nos estâbulos produtores, propor-se-á o estabelecimento de convênios técnicos entre todos os agentes competentes, - quais sejam, Secretaria Estaduais da Agricultura e Saúde, Ministério da Agricultura, Institutos de Pesquisas e o Núcleo Técnico e Normativo constituído especificamente para esse fim pelo SIND-LEITE e pela Prefeitura Municipal.

Parágrafo Único - A fiscalização se dará em todos os níveis, sempre dentro do objetivo maior de se impedir que o produto que não atenda as normas desta Lei possa chegar ao consumidor final, devendo então ser inutilizado para o consumo, sem prejuízo das sanções penais aplicáveis ao infrator, - considerando-se o produtor identificado no rótulo como responsável pela qualidade primária do produto, bem como o agente distribuidor, no caso de existir, como o responsável pela manutenção da mesma até o momento da entrega ao consumidor.

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.

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

Pirassununga, 14 de fevereiro de 1.992.

- ADEMIR ALVES LINDO -
Prefeito Municipal

Publicada na Portaria.
Data supra.

- MARIA CELIA ZERO
Assistente de Administração.