



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Pinheirinho do Vale CNPJ: 92.411.099/0001-32

Rua: Duque de Caxias 223 – Cep: 98435-000 Fone: (55)3792-1060/1075

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRINHO DO VALE
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 23 DE JULHO DE 2014

Dispõe sobre a Inspeção
Industrial de Leite e
Derivados

O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal no que lhe confere o artigo 4º do Decreto Municipal nº 033, de 09 de Julho de 2014, que regulamenta a Lei Municipal nº 857 de 22 de Novembro de 2007 no município de Pinheirinho do Vale – RS resolve:

**CAPÍTULO I
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 1 – Além das normas já fixadas pelo Decreto Municipal Nº 033/2014, os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

- I – estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e que possam causar contaminação;
- II – construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, 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 a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;
- IV – ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;
- V – as seções industriais deverão possuir pé-direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- VI – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização;



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Pinheirinho do Vale CNPJ: 92.411.099/0001-32

Rua: Duque de Caxias 223 – Cep: 98435-000 Fone: (55)3792-1060/1075

VII – dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros tanques e frascos;

CAPÍTULO II

LEITE EM NATUREZA

Art. 2 – Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral oriundo da ordenha completa e ininterrupta de vacas, ovelhas e outras espécies que estiverem sadias.

Art. 3 – É obrigatória a contratação de um médico veterinário para os estabelecimentos de leite e derivados.

Parágrafo único – Ao responsável técnico compete a execução do programa de defesa sanitária e o controle de qualidade na fase de manipulação de produto.

Art. 4 – Os estabelecimentos produtores deverão manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

Parágrafo único – As provas de acidez e fosfatase deverão ser realizadas rotineiramente.

Art. 5 – É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 6 – É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.

Art. 7 – É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e o seu aproveitamento.

Parágrafo Único – Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 8 – Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou químico-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 de uso sistêmico.

Art. 9 – O transporte do leite da propriedade até o local de beneficiamento deve ser realizado com caminhão tanque.

Departamento de Inspeção Municipal

Rua Duque de Caxias nº 233 - CEP 98435-000 - Pinheirinho do Vale - RS



Art. 10 – 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. 11 – 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.

CAPÍTULO III BENEFICIAMENTO

Art. 12 – O leite da vaca, cabra, ovelha e outras espécies só poderão ser enviados ao estabelecimento de comercialização, após a pasteurização.

Art. 13 – 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 – acondicionamento;
- VI – outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Art. 14 – O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15° a 18° Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo;

Art. 15 – Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica, ou ainda tecido filtrante próprio.

Parágrafo único – Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.

Art. 16 – Entende-se por “envazamento”, 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. 17 – São permitidos os seguintes processos de pasteurização:
I – pasteurização lenta: que consiste no aquecimento do leite de 62°C a 65°C por 30 (trinta) minutos, com a utilização de equipamento com agitador.



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

Art. 18 – O material para a 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 integridade e conservação.

Art. 19 – Os dizeres nas embalagens e na rotulagem, além das normas previstas na ANVISA e no INMETRO, devem conter:

- I – prazo de validade;
- II – número de 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.

Art. 20 – Considera-se leite normal o produto que apresente:

- I – características normais:
- I – teor de gordura mínima de 3%;
- II – acidez em graus Dornic entre 15D e 18D;
- III – extrato seco total mínimo de 11,5%;
- IV – densidade a 15°C – 1028 e 1033;
- V – índice crioscópio: mínimo – 0,55°C;

Art. 21 – Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- I – sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;
- II – tiver sofrido subtração de qualquer 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. 22 – Para produção dos derivados de leite deve-se observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de cada produto.



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Pinheirinho do Vale CNPJ: 92.411.099/0001-32
Rua: Duque de Caxias 223 – Cep: 98435-000 Fone: (55)3792-1060/1075

CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 23 – Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.

Pinheirinho do Vale RS, 23 de Julho de 2014


Leandro Carlos Ernzen
Médico Veterinário
Coordenador do SIM