



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO Nº 5653/2018

**“REGULAMENTA AS NORMAS
TÉCNICAS PARA USINAS E MICRO
USINAS DE BENEFICIAMENTO DE
LEITE.”**

MOACIR OTÍLIO ALVES, Prefeito Municipal do Pedro Osório, Estado do Rio Grande do Sul,
no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam estabelecidas as normas técnicas para usinas e micro usinas de beneficiamento de leite.

Art. 2º - Para fins deste Decreto entende-se por:

§1º - Usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para consumo humano direto, podendo também elaborar produtos lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§2º - Micro Usina de beneficiamento de leite é o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a presente norma, com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar o leite para consumo humano direto, bem como industrializar qualquer produto lácteo até o limite de no máximo 500 (quinhentos) litros por dia.

Art. 3º - Em relação às instalações e equipamentos, os estabelecimentos relacionados neste regulamento, além das condições básicas e comuns citadas no Decreto nº 5641/2018, também devem dispor de, conforme o caso:

I - Seção de recepção: A recepção deverá localizar-se em plataforma situada a no mínimo 0,80 m (oitenta centímetros) do solo, devendo dispor de área compatível com a capacidade de recepção do leite. Deve dispor de cobertura para abrigar os veículos transportadores. Em recepção não automatizada, há necessidade de prever-se um local para a guarda dos vasilhames já higienizados e aos não higienizados. A recepção e a seleção do leite de retorno para aproveitamento condicional devem ser feitos nestas dependências, havendo necessidade de água em abundância para lavagem externa das embalagens, de tanques para o leite e de coletores para as embalagens, após seu esvaziamento.

II - Seção de beneficiamento: Deve localizar-se próximo aos tanques de armazenamento e estes as máquinas de envasar. Os equipamentos destinados ao beneficiamento do leite constarão de: tanques de acumulo dotados de tampa, tanque exclusivo para leite ácido, bomba sanitária, filtro de linha e/ou padronizador, tanque de equilíbrio, pasteurizador e, opcionalmente, homogeneizador, resfriador e esterilizador conforme a necessidade. Serão permitidos os processos de pasteurização de lenta e/ou rápida para o beneficiamento do leite.

III - Seção de estocagem: Os estabelecimentos devem ter número suficiente de câmaras frias, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição.

“Doe órgãos, doe sangue: salve vidas!”



Prefeitura Municipal de Pedro Osório **Estado do Rio Grande do Sul**

IV - Câmaras de resfriamento: O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade de produção e armazenamento.

V - Seção de expedição: Deve ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual pode ser feita através de “óculo”. Esta área deve apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

VI - Laboratório: O laboratório para as análises do leite recebido deve estar localizado de maneira estratégica, próximo à plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

§1º - Os estábulos, silos, depósitos de fenos e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanções.

§2º - O leite ácido deve ser transportado para outro estabelecimento sob inspeção em tanques separados e devidamente lacrados, ou em latões também lacrados e identificados, ou ainda, quando para devolução ao produtor, após desnaturação.

§3º - O material empregado nos equipamentos e materiais utilizados nos estabelecimento deve ser de aço inoxidável, ou outro de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira.

§4º - A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando os detalhes relativos à fácil higienização.

Art. 4º - Todos os produtos fabricados devem atender as normas de padrões de qualidade e identidade conforme legislação federal.

Art. 5º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, observado o princípio da anterioridade.

Gabinete do Prefeito, 06 de novembro de 2018.

Registre-se e Publique-se.


MOACIR OTÍLIO ALVES
PREFEITO MUNICIPAL