

SECRETARIA DE AGRICULTURA DO DISTRITO FEDERAL

PORTARIA Nº 08, DE 06 JULHO DE 1998.

Estabelece normas para implantação e funcionamento de Estâncias Leiteiras.

O SECRETÁRIO DE AGRICULTURA DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições e considerando o que facultam os artigos 19 da Lei Nº 229, de 10 de janeiro de 1992, e 18 do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº 19.341, de 19 de junho de 1998, resolve:

Art. 1º - A implantação e o funcionamento das estâncias leiteiras referidas no artigo 18 do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº 19.341, de 19 de junho de 1998, observarão às normas estabelecidas nesta Portaria, e, no que couber, às disposições do regulamento em referência.

Art. 2º - Compete ao Departamento de Defesa Agropecuária e Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - DIPOVA, da Secretaria de Agricultura, exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização das estâncias leiteiras.

Art. 3º - O registro será requerido à Secretaria de Agricultura, instruindo-se o respectivo processo com os seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao Secretário de Agricultura do Distrito Federal, solicitando o registro e a inspeção pelo Departamento de Defesa Agropecuária e Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA;

II – licença prévia concedida pela SEMATEC;

III - croqui da Agroindústria ou planta baixa com cortes e fachadas da construção de acordo com a capacidade instalada da indústria, a juízo do DIPOVA;

IV – relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção;

V – registro na Junta Comercial do Distrito Federal (fotocópias da constituição e demais atos de alterações), quando for o caso;

VI - registro no Cadastro Geral de Contribuintes – C.G.C. (fotocópia), ou no Cadastro de Pessoas Físicas - C.P.F.(fotocópia), conforme o caso;

VII – inscrição na Secretaria da Fazenda e Planejamento do Distrito Federal;

VIII – alvará de funcionamento concedido pela Administração Regional;

IX – exame de qualidade da água de serviço;

X – contrato de responsabilidade técnica;

XI – atestado de saúde ocupacional dos funcionários.

§ 1º- No caso de a estância leiteira possuir rebanho bovino e/ou bubalino, deverão ser acrescentados os seguintes documentos:

I - atestado negativo de Tuberculose e Brucelose dos rebanhos, sendo que para as fêmeas de 08 a 30 meses, o atestado negativo de Brucelose poderá ser substituído pelo certificado de vacinação contra brucelose;

II - certificado de vacinação contra Febre Aftosa dos rebanhos;

III- certificado de vacinação contra Brucelose das fêmeas de 03 a 08 meses de idade.

§ 2º - No caso de a estância leiteira possuir rebanho caprino e/ou ovino, serão acrescentados o atestado negativo de Brucelose e Tuberculose e certificado de vacinação de Febre Aftosa de todas as vacas que forneçam leite para o aleitamento artificial dos lactentes, quando for o caso.

Art. 4º - O controle sanitário nos rebanhos de estância leiteira e seus fornecedores de matéria-prima será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

I - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução do CMT;

II - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho, ou a qualidade do leite.

§ 1º - Quanto aos rebanhos bovino e/ou bubalino, serão observados :

I - vacinação contra Brucelose, em todas as fêmeas na faixa etária de 3 a 8 meses;

II- exame de Brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;

III- exame semestral de Tuberculose para todos os animais do rebanho bovino, adotando-se para o caso de animais positivos ou suspeitos, os procedimentos editados pelo Decreto Nº 24.548, de 03 de julho de 1.934;

IV - vacinação contra Febre Aftosa conforme o calendário oficial.

§ 2º - Quanto aos rebanhos caprino e ovino, serão exigidos:

I - exame semestral de Brucelose e Tuberculose e certificado de vacinação de Febre Aftosa de todas as vacas que forneçam leite para aleitamento artificial dos lactentes, se for o caso.

Art. 5º - O DIPOVA poderá adotar outras medidas que considerar necessárias para o controle sanitário do rebanho.

Art. 6º - Será criada a "Estância Leiteira Controlada" pelo DIPOVA.

Art. 7º - Ao Responsável Técnico compete a execução do Programa de Defesa Sanitária Animal da Estância Leiteira e dos fornecedores, controle de qualidade de matéria – prima da Estância Leiteira e dos produtos na sua fase de manipulação.

Parágrafo único - O DIPOVA supervisionará a execução do programa de Defesa Sanitária Animal, o controle de qualidade dos produtos, bem como as demais operações envolvidas no processo produtivo.

Art. 8º - O proprietário da Estância Leiteira é responsável pelo processamento dos produtos e, nesta condição, responderá legal e juridicamente por quaisquer consequências consideradas danosas à saúde pública, caso se comprove a omissão ou negligência de sua parte no que diz respeito à higiene, adição de produtos químicos e/ou biológicos, uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte, comercialização e prazo de validade.

Art. 9º - Será mantida em cada Estância Leiteira um livro oficial de registro com termo inicial de abertura lavrado pelo DIPOVA, na data do início de funcionamento do estabelecimento.

Parágrafo único - O livro oficial de registro deverá assinalar especificamente:

a) cada visita do Responsável Técnico à estância leiteira, incluindo sua assinatura, data e principais ações adotadas ou recomendadas e outros dados e/ou informações julgadas necessárias;

b) a visita e as recomendações da inspeção oficial;

c) os resultados das análises laboratoriais das amostras do(s) produto(s).

Art. 10 - A estância leiteira deverá manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao seu responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório, observados os parágrafos 1º e 3º do artigo 5º do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº 19.341, de 1998.

§ 1º - As provas de acidez, fosfatase, peroxidase, densidade deverão ser realizadas rotineiramente.

§ 2º - O órgão oficial de inspeção poderá, a seu critério, exigir outras provas julgadas

necessárias, bem como coletar amostras para análises que julgar convenientes.

§ 3º - Para a Estância Leiteira Controlada, referida no art. 6º, será exigido os exames de fosfatase e peroxidase.

§ 4º - O exame de acidez do leite produzido pela Estância Leiteira Controlada, será exigido somente para o caso do leite resfriado.

Art. 11 - As instalações de estâncias leiteiras e as de seus fornecedores deverão ser inspecionadas e aprovadas pelo DIPOVA,

Parágrafo único - As instalações das estância leiteira deverão dispor, no mínimo de:

I - local de ordenha coberto e curral de espera, com as seguintes características:

- a) ter piso impermeável revestido de cimento áspero ou material similar;
- b) possuir sistema de água encanada sob pressão;
- c) o local de ordenha deverá ser construído de maneira a permitir fácil higienização, boa aeração e a ação de raios solares.

Art. 12 - Para o conjunto de processamento de leite será exigido:

I - ambiente externo, destinado à recepção do leite, higienização de latões, equipamentos e outros utensílios, instalações de máquinas e equipamentos diversos, com as seguintes características:

- a) poderá ser parcialmente aberto, possuindo pisos e paredes construídos de maneira a facilitar a completa higienização;
- b) possuir sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produtos registrados por órgãos competentes para desinfetar equipamentos, utensílios e vasilhames;

II - ambiente interno ou fechado destinado ao processamento, manipulação e estocagem do leite e derivados, com as seguintes características:

- a) possuir pisos e paredes lisos e impermeável e de fácil higienização, permitindo perfeita aeração e luminosidade;
- b) possuir forro ou sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
- c) acesso provido de pedilúvio e de sistema de porta - dupla, sendo a externa telada;
- d) sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto registrados em órgãos competentes, para desinfetar equipamentos, utensílios e vasilhames;

III - sistema de transferência do leite da recepção para o ambiente interno de forma a impedir o acesso de pessoas e equipamentos estranhos ao ambiente interno.

IV - fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda da estância leiteira e protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;

V - depósito de material;

VI - instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho da estância leiteira;

VII - escritório, a juízo do órgão de inspeção.

Art. 13 - Serão admitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização rápida;

II - pasteurização lenta ou americana;

III- pasteurização "pós - envase".

Parágrafo único - Nos processos referidos neste artigo, observar-se-ão:

I - a aprovação definitiva do equipamento de pasteurização, fica condicionada aos resultados dos testes laboratoriais a serem realizados no produto.

II - a estância leiteira poderá processar leite oriundo de propriedades rurais próximas, mantendo o patamar mínimo de 20% de produção própria, desde que tais propriedades cumpram as normas desta portaria, excetuando os itens relativos à pasteurização, processamento e envasamento do leite e derivados;

III - fica estabelecido o limite máximo de 300 litros a ser pasteurizado em cada

operação por equipamento, no caso de pasteurização lenta ou de pós-envase;

IV - o intervalo de tempo entre o final da ordenha e o início do processamento será de no máximo 2 (duas) horas, em cada operação de processamento, limite que poderá ser alterado, a critério do DIPOVA, desde que haja equipamento adequado;

V - a estância leiteira só poderá envasar leite integral. O desnate visando a obtenção de leite com outros padrões só será admitido quando o estabelecimento possuir equipamentos adequados e aprovados pelo DIPOVA, comprovado por análises laboratoriais;

Art. 14 - As estâncias leiteiras deverão adotar as seguintes providências gerais de higiene, sem prejuízo do que estabelece o capítulo VI do Regulamento aprovado pelo Decreto Nº 19.341, de 1998:

I - antes de ser introduzido no local de ordenha, o animal deverá ser higienizado;

II - antes da ordenha, as tetas dos animais deverão ser desinfetadas;

III - o ordenhador deverá observar as normas de higiene pessoal e, ainda, desinfetar as mãos antes de cada ordenha;

IV - o leite deve ser coado logo após a ordenha, em coador apropriado de aço inoxidável, plástico ou ferro estanhado, proibindo-se o uso de pano;

V - imediatamente após a utilização e depois de sofrerem os processos normais de higienização e desinfecção, todos os utensílios e equipamentos deverão ser enxaguados com água quente ou produto registrados nos órgãos competentes.

Art. 15 - O leite oriundo do animal submetido a tratamento só poderá ser processado após vencido o período de carência recomendado para o medicamento aplicado.

Art. 16 - O produto deverá ser mantido em temperatura adequada até a sua comercialização, conforme dispõem a Lei Federal Nº 1.238, de 18 de dezembro de 1950 e o Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto Nº 1.255, de 25 de junho de 1962.

§ 1º - No caso do leite de cabra, poderá ser procedido o congelamento do produto após a pasteurização;

§ 2º - O leite de cabra deverá ser congelado ainda na propriedade rural, imediatamente após a pasteurização e transportado em recipiente isotérmico, devendo ser mantido congelado nos estabelecimentos de venda, com prazo de validade de 90(noventa) dias da data de pasteurização;

§ 3º - Cabe ao responsável técnico orientar o produtor quanto aos procedimentos legais prescritos para o cumprimento do disposto neste artigo.

Art. 17 - A embalagem do produto deverá ser produzida por firma credenciada junto ao Ministério da Saúde e conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 18 - O transporte do produto da estância leiteira para os centros de comercialização deverá ser feito em veículos cobertos, providos de proteção isotérmica.

Art. 19 - A sala de processamento e o local de ordenha deverão localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro ou qualquer fonte de contaminação, a juízo do DIPOVA.

Art. 20 - A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas desta portaria e da legislação pertinente em vigor, implicará aplicação das sanções capituladas nos artigos 15 e 16 da Lei Nº 229, de 10 de janeiro de 1992.

Art. 21 - As dúvidas de interpretação dos dispositivos desta portaria serão esclarecidas pelo Secretário da Agricultura.

Art. 22 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 23 – Revogam-se as disposições em contrário, em especial a Portaria Nº 01/92/SA, de 06 de maio 1992.

JOÃO LUIZ HOMEM DE CARVALHO