

DECRETO N. 5640/2015

ESTABELECE NORMAS PARA IMPLANTAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE NO MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ, MINAS GERAIS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE ITAJUBÁ, no uso das atribuições que lhe confere o inciso VI do art. 68 da Lei Orgânica Municipal,

DECRETA:

TÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Compete ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM/ITA) da Secretaria de Agricultura exercer as ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos de produção de DOCE DE LEITE.

Art. 2º. O registro é providência própria do SIM/ITA de acordo com Decreto nº. 4685/2013, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências legais, o título de registro.

Parágrafo único - A critério do SIM/ITA, a concessão do registro definitivo para os estabelecimentos objetos deste Decreto pode ser precedida de concessão de registro provisório de acordo com o art. 6º do Decreto n 4685/2013.

Art. 3º. O registro será requerido à Secretaria Municipal de Agricultura, de acordo com art. 3º do Decreto nº. 4685/2013.

Parágrafo único - Os estabelecimentos de produção de DOCE DE LEITE, classificados de acordo com o Decreto nº 4684/2013, deverão apresentar os seguintes documentos:

- I. Alvará de localização;
- II. Atestado do rebanho negativo para brucelose e tuberculose emitido por veterinário devidamente habilitado.
- III. Requerimento preenchido solicitando SIM/ITA, junto a Secretaria Municipal de Agricultura.
- IV. Autorização Ambiental expedida por órgão municipal ou estadual competente;
- V. CNPJ;
- VI. Planta baixa e/ou croqui das instalações assinadas por engenheiro devidamente habilitado.

- VII. Análise comprobatória de pureza e qualidade do referido produto feita por laboratório oficial reconhecido.
- VIII. Análise de potabilidade da água usada no processo de industrialização.
- IX. Termo de responsabilidade técnica, assinado por profissional devidamente habilitado.

TÍTULO II DA DEFINIÇÃO

Art. 4º. Entende-se por doce de leite o produto com ou sem adição de outras substâncias alimentícias, obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite ou leite reconstituído com ou sem adição de sólidos de origem láctea e/ou creme adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos e/ou outros dissacarídeos). O produto deve apresentar consistência cremosa ou pastosa sem cristais perceptíveis, podendo também apresentar consistência semi-sólida ou sólida e parcialmente cristalizada de cor castanho caramelado.

TÍTULO III DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 5º. O doce de leite se classifica em:

- I. Doce de leite;
- II. Doce de leite com creme;
- III. Doce de leite sem adições;
- IV. Doce de leite com adições.

TÍTULO IV DOS ADITIVOS

Art. 6º. Autoriza-se na elaboração do doce de leite o uso dos aditivos relacionados a seguir, nas concentrações máximas indicadas no produto final:

- I. Ácido sórbico e seus sais de Na (sódio) ou K (potássio) ou Ca (Cálcio) conservador – 600mg/kg
- II. Natamicina conservador – 1mg/dm²
- III. Lactato de cálcio texturizante b.p.f
- IV. Aromatizante de baunilha, vanilina e/ou etil vanilina isoladas ou em misturas aromatizantes b.p.f.
- V. Citrato de sódio estabilizante b.p.f.
- VI. Sorbitol umectante 5g/100g.
- VII. Caramelo (ins 150 a,b,c,d) corante b.p.f.
- VIII. Ácido alginico espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- IX. Alginato de amônio espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- X. Alginato de cálcio espessante/estabilizante 5000mg/kg.

- XI. Pectina e pectina amidada espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XII. Alginato de potássio espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XIII. Alginato de propilenoglicol espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XIV. Alginato de sódio espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XV. Agar espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XVI. Carboximetilcelulose espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XVII. Carboximetilcelulose sódica espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XVIII. Metilcelulose espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XIX. Hidroxipropilcelulose espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XX. Goma arábica espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XXI. Goma xantana espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XXII. Goma garrofin espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XXIII. Goma gellan espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XXIV. Goma adragante espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XXV. Goma konjak espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XXVI. Gelatina espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XXVII. Celulose microcristalina espessante/estabilizante 5000mg/kg.
- XXVIII. Betagalactosidase b.p.f
- XXIX. Bicarbonato de sódio b.p.f
- XXX. Hidróxido de sódio b.p.f.
- XXXI. Hidróxido de Cálcio b.p.f.
- XXXII. Carbonato de sódio b.p.f.

Parágrafo único - O uso destes estabilizantes/espessantes quando utilizados em mistura não poderá ser superior a 20.000 mg/kg, no produto final, sendo permitido aditivos opcionais em conformidade com o princípio de transparência dos aditivos alimentares.

Art. 7º. Os funcionários envolvidos no processo de produção deverão se apresentar aseados, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas preferencialmente uniformizados e utilizando toucas ou bonés.

Art. 8º. Todos os utensílios utilizados no processo deverão ser de material inoxidável de fácil lavagem e esterilização.

Art. 9º. O vasilhame contendo doce de leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e da chuva.

INSTALAÇÕES

Art. 10. As instalações deverão se apresentar em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: Produção, ordenha, recepção, filtragem, pasteurização, envase, refrigeração e armazenagem. Os depósitos de embalagens vazias, tampas e rótulos deverão estar separados por meio de paredes ou outros materiais a critério do SIM/ITA

Art. 11. Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter

instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separados das dependências industriais.

Art. 12. O ambiente deverá dispor de iluminação abundante em todas as dependências. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

Art. 13. A ventilação deverá ser natural em todas as dependências do estabelecimento para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade a ventilação poderá ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores e etc...

Art. 14. As paredes e os pisos deverão ser revestidos por material impermeável, resistente a corrosão sendo de fácil limpeza e desinfecção com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. As paredes deverão possuir revestimento de no mínimo 02 (dois) metros,

Art. 15. O forro deverá ser de material de fácil lavagem e higienização preferencialmente "PVC", e/ou material similar.

Art. 16. As janelas e portas deverão ser metálicas dotadas de proteção contra insetos através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema. A entrada das portas deverá conter lavadouro de botas contendo detergente e água em abundância.

Art. 17. O pé direito deverá possuir altura mínima de 03 (três) metros, sendo que medidas inferiores ficarão condicionadas a aprovação dos técnicos do SIM/ITA.

Art. 18. O Local deverá possuir sanitários em numero suficiente conforme a quantidade de funcionários separados por sexo. Providos de no mínimo, chuveiro, pia e cabides para roupa, localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento, não devendo haver comunicação direta com o interior da industria.

TÍTULO V DOS FUNCIONÁRIOS

Art. 19. Os funcionários deverão ser em numero suficiente para atender as necessidades do estabelecimento de acordo com sua capacidade, os funcionários deverão utilizar uniformes de cor clara além da utilização de botas de borracha, toucas e luvas. A empresa deverá apresentar exames médicos dos funcionários semestralmente, para avaliação do SIM/ITA.

TÍTULO VI DO ENVASE

Art. 20. Entende-se por envase a operação pela qual o doce de leite é acondicionado higienicamente em embalagens esterilizadas de modo a evitar contaminações.

Art. 21. As embalagens a serem utilizadas deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ITA.

Art. 22. A esterilização das embalagens deverá ser feita em sala separada a do envase

Art. 23. As embalagens deverão conter todas as informações previstas em lei específica além do selo do Serviço de Inspeção Municipal SIM/ITA.

TÍTULO VII DA ARMAZENAGEM

Art. 24. Os produtos envasados deverão ser acondicionados em local fresco e protegido dos raios solares.

Parágrafo único - Poderão ser utilizadas geladeiras e/ou freezer previamente aprovados pelo SIM/ITA, desde que atendam as especificações de temperatura.

TÍTULO VIII ROTULAGEM

Art. 25. As embalagens dos produtos a que se refere este Decreto deverão ser previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ITA.

Art. 26. Os produtos deverão ser embalados e envasados em potes de vidro ou plástico, lacrados através de sistemas que impeçam sua violação, cujos métodos devem ser previamente aprovados pelo SIM/ITA.

Art. 27. A rotulagem da embalagem deve conter os dizeres referentes ao produto, dentre eles obrigatoriamente:

- I. Denominação de venda do alimento;
- II. Lista de ingredientes;
- III. Conteúdos líquidos;
- IV. Identificação da origem;
- V. Nome ou razão social e endereço;
- VI. Identificação do lote;

- VII. Prazo de validade;
- VIII. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- IX. Chancela do SIM/ITA;
- X. Tabela de informação nutricional.

Parágrafo único - Deverão ser observadas as demais exigências previstas no Código de Defesa do Consumidor.

Art. 28. A reutilização de embalagem; a cessão de embalagens ou rotulagens a terceiros, por quaisquer circunstâncias, será considerada infração e implicará na aplicação das sanções previstas na Lei Municipal n. 4493/2006, e nas demais disposições legais pertinentes.

TÍTULO IX **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 29. A caracterização de qualquer tipo de fraude ou infração, bem como o descumprimento das normas deste Decreto e da legislação pertinente em vigor implicará, além das sanções citadas no artigo 11 e incisos da Lei Municipal n. 2789/2010, na condenação dos produtos adulterados.

Art. 30. Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Itajubá, 08 de junho de 2015.

RODRIGO IMAR MARTINEZ RIERA
Prefeito Municipal

JOSÉ HENRIQUE JACARINI
Secretário Municipal de Agricultura

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

ALFREDO VANSNI HONÓRIO
Secretário Municipal de Governo