

Caderno 7

SEGUNDA-FEIRA, 16 DE JULHO DE 2012

Executivo

GABINETE DO GOVERNADOR

CAPÍTULO II DAS CONCEITUAÇÕES, LIMITES DE PRODUÇÃO E PARÂMETROS

Art. 6º É considerada produção artesanal do produto de origem animal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

I - produtos cárneos - os estabelecimentos destinados a elaboração dos produtos cárneos artesanais, que processarão até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia para embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos;

II - leite - os estabelecimentos destinados à elaboração dos produtos lácteos artesanais que processarem até:

a) 500 (quinhentos) litros de leite diários como matéria prima para fabricação de derivados líquidos;

b) 1000 (mil) litros de leite diários para fabricação de derivados sólidos.

III - peixes, crustáceos e moluscos - os estabelecimentos destinados a processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia.

IV - ovos - os estabelecimentos destinados à produção, recepção e acondicionamento de até 200 (duzentas) dúzias por dia.

V - produtos de abelhas - os estabelecimentos destinados a recepção, beneficiamento e embalagem de até:

a) 11 (onze) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero apis;

b) 4 (quatro) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero melipona.

Art. 7º É considerada produção artesanal de produtos de origem vegetal por produtor que se enquadrar nos seguintes limites:

I - 60 (sessenta) toneladas, por ano, de frutas *in natura*;

II - 300 (trezentas) toneladas, por ano, de polpa como matéria prima básica;

III - 300 (trezentos) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matéria prima básica;

IV - 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais;

V - 360 (trezentos e sessenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria prima básica.

Art. 8º Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até três vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor individual, desde que cumpridas as normas estabelecidas neste Decreto.

Art. 9º Os produtos de que tratam os arts. 6º e 7º deste Decreto poderão ser comercializados em todo o Estado do Pará.

CAPÍTULO III

DAS COMPETÊNCIAS E CONDIÇÕES PARA OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 10. Compete à ADEPARÁ exercer ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, licenciamento, inspeção sanitária e fiscalização dos estabelecimentos e dos produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal por eles processados.

Art. 11. Para o funcionamento da agroindústria artesanal de produtos de origem animal e vegetal o estabelecimento deverá obrigatoriamente registrar-se na ADEPARÁ que poderá promover treinamento e orientação através de seu quadro funcional.

§ 1º Para obter o registro na ADEPARÁ, o estabelecimento deverá formalizar pedido instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido a ADEPARÁ solicitando o registro e o serviço de inspeção;

II - prova de condição de produtor ou de organização produtora artesanal dos produtos abrangidos por esta Lei;

III - documentos de identificação pessoal ou de constituição jurídica;

IV - carteira de saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituição habilitada;

V - cadastro ou inscrição de produtor na Secretaria de Estado da Fazenda;

VI - protocolo de produção conforme estabelecido no art. 32 do presente Decreto;

VII - comprovante do pagamento das taxas estabelecidas em norma complementar, respeitado o preconizado no art. 4º da Lei nº 7.565/2011;

VIII - outros documentos, atestados ou exames exigidos pelos órgãos competentes desde que previstos em normas complementares.

§ 2º A concessão do registro fica condicionada ao parecer emitido no laudo de vistoria da ADEPARÁ, que será realizado no prazo máximo de 30 dias, a partir da data de solicitação, registrada no protocolo da Agência.

§ 3º A validade do registro do produto artesanal será de 1 (um) ano, quando do primeiro registro, ficando após esse prazo a obrigatoriedade da renovação a cada 2 (dois) anos.

§ 4º Quando o laudo de vistoria, a que se refere o § 2º deste artigo, estabelecer ou determinar a necessidade de serem feitos ajustes de qualquer natureza nos estabelecimentos solicitantes, a concessão do registro será provisória e por tempo determinado, de acordo com cada caso específico à conveniência da Administração fiscalizadora, até que as recomendações ou determinações contidas no laudo sejam atendidas.

§ 5º Não atendidos os requisitos legais e regulamentares, o pedido definitivo será indeferido.

CAPÍTULO IV DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 12. O estabelecimento artesanal de alimentos deve:

I - localizar-se longe de fontes de mau cheiro e de contaminações;

II - ser construído em alvenaria ou outro material aprovado pela ADEPARÁ com área compatível com o volume máximo da produção;

III - dispor de produto aprovado pela inspeção, para higienizar as instalações, equipamentos e utensílios, como vapor, água quente e soluções cloradas;

IV - dispor permanentemente de água potável em quantidade suficiente para atender à demanda do estabelecimento, cuja fonte de canalização e reservatório deverão ser protegidos, para evitar qualquer tipo de contaminação;

V - dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, soro, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos artesanais;

VI - dispor de depósito ou armário, em material adequado, para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos;

VII - dispor, quando necessário, de sistema de frio, que poderá ser composto de freezer, geladeira industrial ou câmara fria;

VIII - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

IX - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao funcionamento da indústria artesanal, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, que permitam uma perfeita limpeza e higienização (plástico, aço inoxidável, alumínio ou outro produto adequado);

X - evitar utilização de madeira em utensílios dentro da unidade fabril, excetuando-se a condição em que a tecnologia empregada o exija, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a utilização de objetos tais como: latas de óleo, cuias, cabaças etc.;

XI - aplicar as providências preconizadas pelas normas de segurança do trabalho, segundo o porte e a natureza do estabelecimento.

CAPÍTULO V DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 13. Os pisos e paredes, bem como os equipamentos e utensílios devem ser lavados e adequadamente higienizados com produtos registrados no Ministério da Saúde, devendo ser mantidos limpos, organizados e em perfeitas condições de higiene e funcionamento, antes e após o processamento dos produtos.

Art. 14. As máquinas, tanques, caixas, recipientes, mesas e demais materiais e utensílios serão identificados de modo a evitar equívocos entre o destino de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não-comestíveis ou ainda utilizados na alimentação animal, usando-se as denominações "comestíveis" e "não-comestíveis".

Art. 15. Os equipamentos já usados, quando se destinarem ao acondicionamento dos produtos, devem ser previamente inspecionados pelo responsável pelo controle, condenando-se os que, após terem sido lavados e higienizados, forem julgados impróprios para uso no estabelecimento.

Art. 16. É vedado empregar recipientes com ligamento que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou ainda qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar a matéria prima, os ingredientes ou os produtos elaborados.

Art. 17. O estabelecimento deve ser mantido limpo, livre de moscas, mosquitos, ratos, camundongos ou quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, mesmo que seu uso seja aprovado pelo Ministério da Saúde.

Art. 18. É proibido residir, locar, dormir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade do estabelecimento ou ainda guardar adornos, roupas ou calçados de qualquer natureza nas instalações de recebimento, produção, expedição, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes.

Art. 19. As câmaras frias, freezers e refrigeradores devem atender às mais rigorosas condições de higiene e funcionamento, ficando seu uso exclusivo aos produtos aos quais se destinam.

Art. 20. O estabelecimento deve manter estoque suficiente de desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde para uso nas instalações, equipamentos, recipientes e utensílios.

Art. 21. Os currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos devem ser lavados e higienizados, sempre que necessário, com desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde.

Art. 22. No estabelecimento de laticínios é obrigatória a limpeza e a higienização dos recipientes utilizados na coleta, antes de seu retorno aos pontos de origem.

Art. 23. A caixa d'água deve ser lavada e higienizada no mínimo a cada 6 (seis) meses ou, se necessário em periodicidade inferior.

Art. 24. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

CAPÍTULO VI DA HIGIENE PESSOAL E USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

Art. 25. Todos os funcionários e/ou proprietários de estabelecimento, envolvidos no processo produtivo, deverão fazer exames de saúde a cada 6 (seis) meses.

Art. 26. Sempre que comprovada a ocorrência de dermatose, salmonelose, doença infectocontagiosa ou repugnante nos funcionários e proprietários do estabelecimento, estes deverão ser imediatamente afastados do trabalho.

Art. 27. É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas, calçados próprios limpos, assim como a boa higiene dos funcionários e proprietários do estabelecimento nas dependências de recebimento, produção, expedição, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, re-acondicionamento e armazenagem dos produtos, sob pena de interdição do estabelecimento.

Art. 28. É obrigatório o uso de máscaras próprias e limpas para a cobertura da boca e nariz nas tarefas que requerem contato direto do manipulador com o produto, tais como: corte e mexedura de coalhada, filetagem de pescado, corte de carnes e embalagem dos produtos, não sendo permitida a reutilização das mesmas em mais de um turno.

Art. 29. É obrigatório o uso de equipamentos ou indumentárias de proteção individual, tais como: luvas em malha de aço para a desossa e corte de carnes e pescados; chapéu, macacão, luva e bota de apicultor para a coleta de mel; aventais industriais e outros relacionados com a segurança do funcionário.

CAPÍTULO VII DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS, DO TRANSPORTE, DA EMBALAGEM E DA ARMAZENAGEM

Art. 30. Os produtos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal e estadual vigente ou por Protocolos de Produção Individualizados, devidamente aprovados pela ADEPARÁ, aplicando-se aos mesmos o princípio de Governança, Risco e Conformidade (GRC) em benefício do desenvolvimento humano sustentável.

Art. 31. O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados e registrados na ADEPARÁ.

Art. 32. Cada tipo de produto deverá ter Protocolo de Produção Individualizado junto à ADEPARÁ, descrevendo o processo de produção e o registro de fórmula contendo matérias primas e ingredientes utilizados.