

EXTRATO DA(S) PORTARIA(S) DE HOMOLOGAÇÃO EXPEDIDA(S) PELO ILMO. SR. PRESIDENTE DO INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ-ITERPA, NOS AUTOS DOS PROCESSOS DE REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA NÃO ONEROSA (DOAÇÃO) DE TERRAS, EM QUE FIGURA(M) COMO INTERESSADO(S):

PROCESSO	NOME	DENOMINAÇÃO	ÁREA	MUNICÍPIO	PORTARIA
2018/259254	PREFEITURA MUNICIPAL DE ULIANÓPOLIS	ÁREA PATRIMONIAL "VILA GURUPUZINHÓ"	3ha.64a.22ca	ULIANÓPOLIS	873/2020
2018/259254	PREFEITURA MUNICIPAL DE ULIANÓPOLIS	ÁREA PATRIMONIAL "VILA ARCO-IRIS"	21ha.75a.33ca	ULIANÓPOLIS	874/2020
1997/57152	FRANCISCO CHAVES DE ASSIS	RETIRO CAMPO ALEGRE	53ha.60a.15ca	UISEU	875/2020

Belém (PA), 18.11.2020
Bruno Yoheiji Kono Ramos
Presidente ITERPA

Protocolo: 602424

NÚCLEO DE GERENCIAMENTO DO PARÁ RURAL

CONTRATO

CONTRATO Nº009/2020

Objeto: Aquisição de Equipamento Agrícola.
Valores: R\$178.000,00.
Data da Assinatura: 16/11/2020.
Vigência: 16/11/2020 a 16/11/2021.
PROGRAMA DE TRABALHO: 04122129783380000.
NATUREZA: 449052.
FONTE: 0101000000.
PLANO INTERNO: 20DEMP00051.
EVENTO: 200035.

Contratada: LS TRACTOR ASAP COMERCIO DE MÁQUINAS LTDA., inscrita no CNPJ sob o nº 20.716.823/0001-25, com endereço na cidade de Contagem/MG, na Rua Manaus, nº 116, bairro Amazonas, CEP: 32.240-050.
Ordenador: FELIPE COELHO PICANÇO – Gerente Executivo - NGPR.

Protocolo: 602175

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ

PORTARIA

PORTARIA Nº4811/2020, ADEPARÁ, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2020

Regulamenta a Lei Estadual nº 6.679, de 10 de agosto de 2004, e o Decreto nº 1.417, de 01 de outubro de 2015, que dispõem sobre a Legislação de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e seus Derivados.

CONSIDERANDO a necessidade de padronização das ações dos Fiscais Estaduais Agropecuários -Médicos Veterinários junto aos estabelecimentos registrados no SIE/PA;

CONSIDERANDO a Portaria Estadual nº 5083/2015 que estabelece a implantação dos Programas de Autocontrole nos estabelecimentos registrados no SIE/PA, da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ);

O Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará no uso de suas atribuições que lhe conferem o artigo 2º, da Lei Estadual nº 6.679, de 10 de agosto de 2004, conforme Decreto Estadual Nº 1.417/20015;

RESOLVE:

Art.1º Tornar obrigatória a implantação, a manutenção, o monitoramento e a verificação dos Programas de Autocontrole dos estabelecimentos, que possuem registros sistematizados e auditáveis, que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Portaria e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Art. 2º A implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole são de responsabilidade do estabelecimento, para que seja garantida a qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos seus produtos. Devendo ser concluídas em 12 (doze) meses contados a partir da publicação desta portaria.

§1º O serviço de inspeção fará a verificação da implantação em 03(três) fases distintas, com os seguintes prazos:

I -1º fase -até 04(quatro) meses

II -2º fase -até 08 (oito) meses

III -3º fase -até 12 (doze) meses§2º

A empresa apresentará no ato de requisição de registro ou de renovação de registro os planos de autocontrole implantados.

Art.3º. O não cumprimento de uma fase dentro do prazo estipulado, não prorrogará os demais prazos das fases a serem implantadas.

§1º Em casos de não cumprimento dos prazos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Estadual, será lavrado o auto de infração pelo Fiscal Estadual Agropecuário -FEA.

Art.4º A equipe da garantia da qualidade deverá antecipar a ocorrência dos perigos à saúde pública, bem como de outros atributos de qualidade. Registrando todas as informações para possíveis apresentações ao Serviço de Inspeção Estadual -SIE durante uma verificação.

Art.5º Para os fins desta Portaria, são adotados os seguintes conceitos:

I - Aferição – É o ato ou efeito de aferir, de comparar pesos e medidas com seus respectivos padrões;

II-Análise de autocontrole-análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

III-Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC-sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

IV-Análise fiscal- Análise efetuada por laboratório oficial ou credenciado a Rede Estadual de Laboratórios Agropecuários ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará;

V-Análise pericial-análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

VI- Área de inspeção (AI)-Cada seção ou setor e os equipamentos e utensílios representam uma área de inspeção. A AI inclui forro, paredes, pisos, drenos e outras estruturas eventualmente presentes, compreendendo o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, limitado por parede, piso e teto;

VII-Boas Práticas de Fabricação -BPF -condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

VIII-Calibração-Conjunto de procedimentos destinados a estabelecer uma correspondência entre uma grandeza física conhecida ou padronizada e as leituras de um instrumento no qual esta grandeza é medida;

IX-Conformidade-Indicação ou julgamento de que o produto, as atividades ou serviços atendem às exigências da especificação relevante;

X-Contaminação cruzada-Contaminação gerada pelo contato indevido de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XI-Desinfecção-procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XII -Elementos de controle: Procedimentos que visam a implantação, manutenção, monitoramento e registros de Programas de autocontrole.

XIII-Espécies de açougue-são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XIV -Higienização-procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XV -Inovação tecnológica-produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XVI -Limpeza-remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XVII -Manipulação de alimentos-São as operações que se efetuam sobre a matéria prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte;

XVIII-Monitoramento-Realizado pelo Controle de Qualidade da empresa e visa observar em determinado período de tempo se as condições determinadas no PAC estão dentro dos padrões. O monitoramento verifica sua condição se é aceitável ou não aos padrões que se espera dele;

XIX -Padrão de identidade-conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XX -Perigo: Contaminante de natureza biológica, química ou física, ou constituinte do alimento que pode causar danos à saúde ou à integridade do consumidor.

XXI-Programa de Prevenção e Controle de Adição de Água em Produtos-PPCAAP: Programa integrante do Controle de formulação de produtos e combate à fraude relacionado a prevenção e controle de adição de água.

XXII-Procedimento Padrão de Higiene Operacional -PPHO-procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;