

tária ou desmembrada, ou na respectiva parte plana da cápsula ou outro material empregado na vedação do recipiente.

O rótulo deve ser previamente aprovado pela ADEPARÁ e constar em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis. Deverão obedecer ao descrito na RDC 360 da ANVISA e na PORTARIA Nº 157 de 19/08/2002 do INMETRO e as exigências de rotulagem do MAPA e da ADEPARA.

O RÓTULO DO PRODUTO deve ser previamente aprovado pela ADEPARÁ e constar em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres obrigatórios:

- o nome do produtor ou fabricante, com CNPJ e Inscrição Estadual;
- o endereço do estabelecimento de produção;
- o número do registro do produto na ADEPARÁ;
- a denominação do produto;
- a marca comercial;
- os ingredientes, e se contem ou não glúten, conforme legislação da ANVISA.
- o conteúdo, expresso na unidade correspondente de acordo com normas específicas;
- a data de fabricação;
- o prazo de validade;
- lote de fabricação;
- informações nutricionais (em 100g), de acordo com as exigências da RDC -360 da ANVISA.

- Constar os dizeres: "Produzido no Pará Emprego e Renda para os Paraenses", bem como a bandeira do Estado do Pará conforme lei Estadual Nº 7.116, de 24 de março de 2008.

- O Produto produzido no Estado deverá conter em seu rótulo a expressão "Indústria Brasileira".

- Descrição do modo de preparo com ingredientes e quantidades utilizados nas formulações

- Uma empresa poderá possuir mais de uma embalagem para o mesmo produto, com rotulagem diferente desde que seja devidamente registrada na ADEPARA a nova marca comercial.

- Uma empresa poderá envasilhar o seu produto na marca comercial de outra empresa, desde que seja previamente comunicado a ADEPARA e estejam devidamente autorizadas por ambas as empresas e mediante um contrato de envasilhar em marca própria, e com a devida declaração a ADEPARA.

As embalagens devem ser armazenadas sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

A marca comercial do produto também poderá constar na parte plana da cápsula de vedação, desde que nesta não constem outros dizeres.

Fica proibida a reutilização de embalagens para o acondicionamento do produto acabado.

#### 14- CONTROLE DE VETORES E PRAGAS.

A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos registrados pelo Ministério da Saúde.

#### 15-DO CONTROLE DAS MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Os serviços da industrialização devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras.

Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor.

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

#### 16 - DO CONTROLE DO TRÂNSITO

A fiscalização do trânsito dos vegetais será feita através de barreiras fixas e móveis, onde os transportadores de vegetais, produtos vegetais, subprodutos, derivados e resíduos de valor econômico deverão apresentar obrigatoriamente os documentos exigidos nas Legislações Estaduais vigentes. O transportador que for interceptado nas barreiras fixas ou móveis, sem a posse dos documentos exigidos, estará sujeito às penalidades e sanções estabelecidas na Lei nº 7.392/2010, em regulamento e em atos normativos complementares.

O transportador, antes do embarque de produtos vegetais, subprodutos, e de derivados e resíduos de valor econômico passíveis das medidas sanitárias deverá exigir do proprietário ou detentor desses produtos os documentos indispensáveis ao trânsito dos mesmos ficando ambos responsáveis pelos produtos e sujeitos individualmente às penalidades.

Na execução das atividades de prevenção e controle exigir-se-á para o trânsito de produtos e subprodutos de origem vegetal os seguintes documentos fitossanitários:

I - GTV emitido pela ADEPARA;

II- Registro do produto na ADEPARA

III - Outros documentos estabelecidos em atos normativos.

A Nota Fiscal ou a Nota Fiscal de Produtor indica a origem e o destino do vegetal em trânsito.

#### 17 - DO CONTROLE DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos, de acordo com as atividades desenvolvidas, deverão observar o disposto em Regulamentos.

Os estabelecimentos, de acordo com suas atividades e linhas de produção desenvolvidas, deverão dispor da infraestrutura básica adequada para a produção, manipulação, padronização, e comercialização do produto.

Os estabelecimentos deverão dispor de responsável técnico pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional.

Os estabelecimentos referidos deverão adotar programa permanente de boas práticas de fabricação em conformidade com as normas estabelecidas pela ADEPARA, e demais órgãos de vigilância sanitária.

Independentemente do controle e da fiscalização do Poder Público, é facultado aos estabelecimentos realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados, contratados para este fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

#### 18 - DOCUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

- o termo de inspeção/fiscalização;
- o termo de interdição;
- o termo de desinterdição;
- o termo de apreensão;
- o auto de infração;
- o termo de coleta de amostras;
- a notificação de julgamento;
- o termo de inutilização;
- o termo de liberação;
- o termo de doação;
- o termo de fiel depositário;
- o termo de cassação;
- o termo de suspensão da atividade;
- o termo de liberação da atividade; e
- termo de medida fitossanitária

Os modelos dos documentos previstos, bem como as suas respectivas finalidades são definidos pela ADEPARA.

#### 19 - DAS AMOSTRAS DE FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Para efeito de análise de fiscalização, será procedida a coleta de amostra do produto, constituída de três unidades representativas do lote ou partida. Para efeito de análise de controle ou orientação, será procedida a coleta de uma unidade de amostra representativa do lote ou partida.

O resultado da análise de fiscalização deverá ser informado ao fiscalizador, ao produtor e ao detentor do produto, quando distintos.

No caso de amostra oriunda de produto apreendido, o resultado da análise de fiscalização deverá ser comunicado aos interessados no prazo máximo de trinta dias, contados da data da coleta, salvo prorrogação por igual período expressamente motivada.

O interessado que não concordar com o resultado da análise de fiscalização poderá requerer análise pericial ou perícia de contraprova.

Havendo divergência entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova, proceder-se-á à análise ou perícia de desempate, que prevalecerá sobre as demais, qualquer que seja o resultado, não sendo permitida sua repetição.

Nas análises laboratoriais previstas em regulamento, serão aplicados os métodos oficiais e as tolerâncias analíticas reconhecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

#### 20 - DO REGISTRO NA ADEPARA

Documentos para obter registro na ADEPARÁ

1 - A APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO: deverá ser requerida apresentando-se os seguintes documentos:

Requerimento com identificação do requerente - 2 vias;

RG e CPF - Original e Cópia;

Alvará expedido pela prefeitura local - Original e Cópia;

Licença ambiental expedida pelo órgão competente - Original e Cópia;

Planta do terreno com informações sobre a área disponível, área a ser construída, acidentes existentes, detalhe sobre água de abastecimento, rede de esgoto, local de escoamento de resíduos e posição dos ventos, na escala de 1:100- Original e Cópia;

CNPJ- Original e Cópia;

Inscrição Estadual - Original e Cópia.

2 - REGISTRO DO ESTABELECIMENTO: terá validade de três anos para o serviço de inspeção industrial e para o serviço de inspeção artesanal e deverá ser solicitado via requerimento ao Diretor Geral da ADEPARÁ, em duas vias, devendo estar acompanhada dos seguintes documentos:

2.1 - Formulário específico de Registro de Estabelecimento, fornecido pela ADEPARA, devidamente preenchido - Original e Cópia;

2.2 - Contrato Social que deve constar no objetivo a atividade exercida, CNPJ e Inscrição Estadual- Original e Cópia;

2.3 - Carteira de saúde e de Manipulador de alimento dos funcionários - 1 via;

2.4 - Documentação do Responsável Técnico - RG, CPF e registro no conselho profissional - Original e Cópia;

2.5 - Memorial Descritivo das Instalações e Equipamentos - Original e Cópia;

2.6 - Planta baixa e de cortes longitudinal e transversal, dentro das normas técnicas específicas, na escala de 1:100 - Original e Cópia;

2.7 - Alvará de Funcionamento de estabelecimento, expedido pela prefeitura local - Original e Cópia;

2.8 - Licenciamento Ambiental expedido pelo órgão competente - Original e Cópia.

2.9 - Laudo de Vistoria - Será feita uma vistoria prévia do estabelecimento pelo fiscal da ADEPARÁ, para posterior liberação do Certificado de Registro