

Executivo

GABINETE DO GOVERNADOR

DECRETO Nº 326, DE 20 JANEIRO DE 2012

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe confere o art. 135, inciso V, da Constituição Estadual, e Considerando o Programa Estadual de Qualidade do Açaí, instituído pelo Decreto nº 2.475, de 10 de setembro de 2010, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 250, de 13 de outubro de 2011;

Considerando os Termos de Compromisso de Ajustamento de Conduta, firmados entre o Ministério Público do Estado e batedores artesanais de Açaí instalados no Estado do Pará;

Considerando a relevância econômica e social da cadeia produtiva do Açaí no âmbito do Estado, visando à geração de emprego e renda para a população paraense;

Considerando os Regulamentos Técnicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e os Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais, RDC nº 218, de 29 de julho de 2005;

Considerando a necessidade do conhecimento real do número de estabelecimentos que manipulam artesanalmente o Açaí no Estado do Pará, visando possibilitar ao Estado a promoção de políticas públicas de inclusão sócio-produtivas imediatas neste segmento da cadeia produtiva;

Considerando a necessidade de estabelecer requisitos higiênico-sanitários para a manipulação de Açaí e Bacaba por batedores artesanais, de forma a prevenir surtos com Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e minimizando o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos;

Considerando o propósito conjunto do Governo e dos batedores de Açaí, Bacaba e congêneres em melhorar as condições higiênico-sanitárias das unidades processadoras, oferecendo aos consumidores um produto seguro e com padronização do processamento do Açaí,

D E C R E T A:

Art. 1º O disposto neste Decreto é aplicável ao produto do Açaí de origem artesanal e congêneres, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

CAPÍTULO I DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º Para efeitos deste Decreto, considera-se:

I - Açaí: é o fruto da palmeira conhecida como açazeiro, cujo nome científico é *Euterpe oleracea Mart*, fruta nativa da Região Amazônica, pequena, redonda e de cor azul-noite, quase negra, que ganhou fama como fonte natural de energia por todo o Brasil e pelo Mundo; denominação dada à polpa acrescida de água obtida do atrito dos frutos, muito consumida no Estado e classificada pelos batedores artesanais como fino ou popular, médio e grosso;

II - Água Potável: água para o consumo humano, cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde;

III - Bacaba: fruto oriundo de uma palmeira nativa da Bacia Amazônica, semelhante ao açazeiro, cujo nome científico é *Oenocarpus bacaba Mart*;

IV - Basqueta: caixa plástica vazada;

V - Branqueamento: tratamento térmico que tem a finalidade de inativar enzimas que poderiam causar reações de deterioração, como o escurecimento. O branqueamento tem, também, outros efeitos, como o de reduzir a carga microbiana inicial do produto;

VI - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

VII - Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos aos alimentos e às bebidas que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade;

VIII - Congêneres: Pataúá, Buriti (miriti);

IX - Desinfecção: operação de redução do número de microrganismos por método físico e/ou químico;

X - Despolpamento: extração das polpas dos frutos do açazeiro e da bacabeira;

XI - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): síndrome ou doença originada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados por microrganismos, toxinas e outros agentes químicos ou físicos em quantidades que afetam a saúde do consumidor;

XII - Envase: colocar em vasilha; no caso do Açaí, preferencialmente em sacos plásticos transparentes atóxicos para a preservação das boas qualidades do produto;

XIII - Estabelecimentos que Manipulam e Comercializam Açaí: local onde o Açaí é processado, denominado de batedores ou vitaminosas;

XIV - Higieneização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

XV - Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

XVI - Manipulação de Alimentos e Bebidas: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção de alimentos e bebidas preparados com vegetais, envolvendo as etapas de preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização;

XVII - Manipulador de Alimentos: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento ou a bebida;

XVIII - Matéria-Prima Beneficiada: os frutos de Açaí e Bacaba submetidos ao processo de retirada da parte não-comestível ou não-utilizável sem alterar suas principais características naturais, podendo incluir os procedimentos de seleção, lavagens, branqueamento, despolpamento, envase e acondicionamento;

XIX - Mofo: denominação comum a fungos que vivem de matérias orgânicas por eles decompostas;

XX - Paletes: é uma base feita de diversos materiais, com exceção da madeira, que serve de suporte para as caixas de produtos ficarem empilhadas;

XXI - Polpa: parte comestível do fruto do açazeiro e da bacabeira;

XXII - Pragas: animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos e bebidas, tais como insetos, roedores e pássaros;

XXIII - Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos do preparo de alimentos e bebidas;

XXIV - Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfecção domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água;

XXV - Sujidades: são materiais indesejáveis, como insetos, folhas, palhas e resíduos de cachos encontrados na área de cultivo, como no produto colhido oriundos da própria cultura ou não;

XXVI - Vetores: seres vivos que veiculam o agente infeccioso aos alimentos e bebidas, incluindo os vetores mecânicos que agem apenas como transportadores e os biológicos que atuam como veiculadores e abrigos biológicos.

CAPÍTULO II DO CADASTRAMENTO DOS BATEDORES ARTESANAIS DE AÇAÍ E BACABA

Art. 3º É obrigatória a implementação do cadastramento semestral de todos os estabelecimentos artesanais que manipulam o Açaí no Estado do Pará.

§ 1º O cadastramento semestral de que trata o *caput* deste artigo ocorrerá nos meses de janeiro e agosto.

§ 2º A implementação do cadastramento semestral será planejada e executada pelo Grupo de Trabalho instituído pelo Decreto nº 2.475, de 10 de setembro de 2010, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 250, de 13 de outubro de 2011, sob a coordenação da Secretaria de Estado de Agricultura - SAGRI e da Secretaria de Estado de Saúde Pública - SESPÁ.

Art. 4º Para efeito do cumprimento do disposto no art. 3º deste Decreto, serão estabelecidas ações para:

I - promover campanha estadual nos meios de comunicação a fim de tornar pública a convocação dos batedores artesanais de Açaí, Bacaba e congêneres, orientando sobre os postos de cadastramento, que será realizado nas Secretarias Municipais de Saúde, tendo como ponto central de controle as Vigilâncias Sanitárias Municipais;

II - estabelecer ações de educação sanitária por meio de campanhas educativas, orientando a importância deste segmento da cadeia produtiva do Açaí e da necessidade da organização e da estruturação das unidades produtivas no contexto social do

Estado do Pará.

Art. 5º O Grupo de Trabalho descrito no art. 3º, § 2º, deste Decreto estabelecerá a metodologia empregada para a perfeita execução das metas estabelecidas.

Parágrafo único. As decisões do Grupo de Trabalho serão consubstanciadas em resoluções.

Art. 6º Para a implementação do cadastramento de todos os batedores de Açaí e Bacaba no Estado do Pará, poderão ser firmados convênios e acordos de cooperação técnica com entidades públicas ou privadas.

CAPÍTULO III INSTALAÇÕES, MATERIAIS, MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

SEÇÃO I LOCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7º Os estabelecimentos que manipulam o Açaí e a Bacaba deverão estar situados em áreas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar sujeitos a inundações.

Art. 8º Os estabelecimentos descritos no artigo anterior deverão dispor de fonte de energia compatível com a demanda da atividade e deverão estar situados longe de quaisquer criações de animais domésticos, podendo ser área urbana ou rural.

SEÇÃO II ESTRUTURA FÍSICA

Art. 9º A estrutura física deverá ser construída em alvenaria, atendendo às seguintes etapas do processamento:

I - recepção;

II - seleção;

III - higienização;

IV - tratamento térmico;

V - despolpamento.

§ 1º Deverão ser observadas, ainda, as seguintes regras:

I - toda a sua cobertura deverá ser em telha, com teto forrado de material resistente e de cor clara, que seja de fácil higienização, de modo a impedir o acúmulo de sujeira, minimizar a condensação e formação de mofo;

II - as luminárias devem estar protegidas para evitar quebra/explosão e estar posicionadas distante da máquina de bater, evitando a atração de insetos pela luz;

III - o piso de todas as áreas do prédio deverá ser impermeável, antiderrapante, resistente e de fácil higienização, possuir escoamento de águas residuais e, quando existir canaletas, estas devem ser cobertas;

IV - as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso;

V - O dimensionamento da edificação deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separação em caso de diferentes atividades, por meios físicos, de forma a evitar contaminação cruzada;

VI - a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas do processamento;

VII - o acesso às instalações deve ser controlado, independente e não comum a outros usos e não possuir portas com abertura para o setor de processamento;

VIII - as instalações devem ser abastecidas de água corrente potável filtrada, dispor de rede de esgoto contendo ralos sinfonados com grelhas que permitam o seu fechamento;

IX - deve existir lavatório exclusivo para a lavagem das mãos na área de manipulação devendo possuir dispensador de sabão líquido, sanitizante, porta papel toalhas ou outro sistema seguro para a secagem das mãos e lixeira acionada sem contato manual;

X - as caixas de gordura e rede de esgoto devem ter dimensões compatíveis ao volume dos resíduos, devendo estar localizadas fora da área de processamento;

XI - as áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais;

XII - as instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulação externa de forma a facilitar a higienização do local;

XIII - as instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalha de papel não-reciclado ou outro sistema higiênico seguro para a secagem das mãos e lixeiras dotadas de tampa acionadas sem contato manual e sem portas abrindo para o setor de processamento;

XIV - os equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos devem ser de material que não transmitam