

substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos conforme estabelecido em legislação específica, e devem ser mantidos em adequado estado de conservação e serem resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

SEÇÃO III
HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 10. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, observando-se as seguintes regras:

I - as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento;

II - as caixas de gordura devem ser periodicamente limpas;

III - o descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica;

IV - as operações de limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos devem ser realizadas diariamente;

V - a área de preparação do produto deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho;

VI - devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, substâncias com odor e/ou desodorantes em quaisquer das suas formas, não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos;

VII - os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde e devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

VIII - a diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante;

IX - os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;

X - os utensílios utilizados na higienização de instalações deve ser distintos daqueles usados para higienização dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;

XI - os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos. Quando esta atividade for realizada pelo batedor, deverá ser executada após o encerramento da comercialização.

SEÇÃO IV
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Art. 11. O controle integrado de vetores e pragas urbanas obedecerá às seguintes regras:

I - a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas;

II - 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;

III - 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 desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde;

IV - quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

V - quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

SEÇÃO V
MANEJO E DESTINO DOS RESÍDUOS

Art. 12. No manejo e destino dos resíduos deverão ser observadas as seguintes regras:

I - o estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;

II - as lixeiras utilizadas para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de tampas acionadas preferencialmente sem contato manual;

III - Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. Parágrafo único. Compete ao proprietário do estabelecimento a retirada dos resíduos sólidos do Açaí das vias públicas.

CAPÍTULO IV
CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOAS PRÁTICAS DE PROCESSAMENTO

SEÇÃO I
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS BATEDORES

Art. 13. Os batedores devem:

I - ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos e relógios de pulso, dentre outros;

II - usar cabelos presos e protegidos por touca, rede ou outro acessório apropriado para esse fim;

III - utilizar vestimenta apropriada de cor clara, composta por camisa de manga, calça, sapato fechado, conservados e limpos;

IV - lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário;

V - não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e/ou a bebida, durante o preparo;

VI - utilizar instrumentos e/ou utensílios higienizados ao realizar as operações de seleção, lavagem, branqueamento, despoldamento e envase;

VII - adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos e pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios;

VIII - os manipuladores de alimentos devem ser capacitados em Boas Práticas com ênfase em orientações para o processamento do Açaí (descrito na Seção III), contaminantes alimentares, higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos;

IX - o controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica (carteira de saúde ou atestado de saúde ocupacional);

X - os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do Açaí, devem ser afastados da atividade de preparação enquanto persistirem tais condições de saúde;

XI - é proibido o depósito de roupas e objetos pessoais na área de produção.

SEÇÃO II
DO PROCESSAMENTO DOS FRUTOS

Art. 14. O fruto do Açaí, ao chegar ao estabelecimento, deve ser acondicionado em caixas plásticas vazadas (basquetas) dispostas sobre estrados ou paletes e armazenado em área específica para este fim.

§ 1º Os frutos devem ser peneirados para eliminação das sujidades e nesse momento deve ser realizada a inspeção visual para a retirada dos frutos verdes e/ou estragados, insetos vivos ou mortos e de qualquer corpo estranho que não seja retido pela peneira.

§ 2º A higienização do fruto deve ser realizada em três etapas, descritas a seguir:

I - primeira lavagem: realizada com água potável, para retirada das sujidades, insetos e outros resíduos que ficam aderidos à superfície do fruto.

II - segunda lavagem: nesta etapa realiza-se a inserção do Açaí (fruto) em solução de água e hipoclorito de sódio ou água sanitária, a uma concentração de 150 PPM do cloro ativo, por 15 minutos, conforme quadro no Anexo Único deste Decreto.

III - terceira lavagem: deve ser feita com água potável para a retirada do resíduo de hipoclorito de sódio.

§ 3º Branqueamento: Esta operação consiste em mergulhar os frutos higienizados com o auxílio de um cesto vazado em água potável aquecida a uma temperatura de 80º C (oitenta graus Celsius) por 10 (dez) segundos.

§ 4º Resfriamento e/ou Amolecimento: Após o branqueamento, deve-se mergulhar imediatamente os frutos em água fria para realizar o arrefecimento rápido deles. Caso seja necessário, os frutos podem ficar imersos nesta água para amolecimento.

§ 5º Despoldamento: Deve ser realizado em maquinário próprio, previamente higienizado, utilizando água potável.

§ 6º Envase: No envase ou medição o Açaí batido deve ser acondicionado em embalagens adequadas, preferencialmente em sacos plásticos atóxicos, próprios para alimento.

§ 7º A produção excedente, que não for comercializada imediatamente, deverá ser acondicionada e refrigerada à temperatura de 4 (quatro) a 7º C (sete graus Celsius), não devendo ser comercializada após 24 (vinte e quatro) horas.

CAPÍTULO V
DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 15. A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos e locais previstos neste Decreto serão executadas pelas Secretarias Municipais de Saúde por meio da Vigilância Sanitária dos Municípios e monitoradas pela Secretaria de Estado de Saúde Pública - SESPA, com base neste Decreto e legislação específica.

Art. 16. O órgão fiscalizador, no desempenho de suas atividades, poderá requisitar do detentor dos produtos abrangidos neste Decreto, mão-de-obra auxiliar para coleta de amostras.

Parágrafo único. O impedimento às ações de que trata este artigo caracteriza embaraço à fiscalização e sujeita o infrator às sanções previstas na legislação.

CAPÍTULO VI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 17. O prazo para a conclusão do planejamento da implementação do cadastramento de todos os batedores artesanais de Açaí no Estado do Pará será de 90 (noventa) dias a contar da data de publicação deste Decreto, podendo ser prorrogado em caso de comprovada necessidade, por igual período.

Art. 18 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. PALÁCIO DO GOVERNO, 20 de janeiro de 2012.

SIMÃO JATENE
Governador do Estado
ANEXO ÚNICO
HIGIENIZAÇÃO DO AÇAÍ (FRUTO)

Quantidade de Hipoclorito	Quantidade de Água
7,5 ml	Para cada 1 litro
75 ml	Para 10 litros
750 ml	Para 100 litros

D E C R E T O Nº 327, DE 20 DE JANEIRO DE 2012

Altera o Decreto nº 200, de 16 de setembro de 2011, que "Autoriza os Secretários de Estado e os dirigentes de entidades da Administração Indireta do Estado a celebrar contratos, acordos, ajustes, convênios e outros instrumentos congêneres, com entidades públicas e particulares, e dá outras providências".

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, incisos V e XXV, da Constituição Estadual e tendo em vista o disposto na Lei nº 7.543, de 20 de julho de 2011,

D E C R E T A:

Art. 1º O Decreto nº 200, de 16 de setembro de 2011, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º Ficam os Secretários de Estado autorizados a celebrar, em nome do Estado, contratos, acordos, ajustes, convênios e outros instrumentos congêneres, com entidades públicas e particulares.

§ 1º Os Titulares dos órgãos da Administração Direta Estadual deverão informar previamente os Secretários Especiais de Estado ou o Secretário de Estado de Segurança e Defesa Social, considerando a área respectiva de atuação, sobre os contratos, acordos, ajustes, convênios e outros instrumentos congêneres a serem celebrados com entidades públicas ou privadas.

§ 2º Os Secretários Especiais de Estado e o Secretário de Estado de Segurança Pública e Defesa Social acompanharão a execução do objeto e a prestação de contas dos ajustes de que trata este artigo.

Art. 1º-A Observada a vinculação prevista na Lei nº 7.543, de 20 de julho de 2011, ficam os Secretários Especiais de Estado e o Secretário de Estado de Segurança Pública e Defesa Social autorizados a celebrar, em nome do Estado, contratos, acordos, ajustes, convênios e outros instrumentos congêneres, com entidades públicas ou privadas, quando estes atos envolverem a participação de entidades da Administração Indireta do Estado. Parágrafo único. Os Secretários Especiais de Estado e o Secretário de Estado de Segurança Pública e Defesa Social acompanharão a execução do objeto e a prestação de contas dos ajustes de que trata este artigo.

Art. 2º A Secretaria de Estado de Planejamento, Orçamento e Finanças - SEPOF e a Secretaria de Estado da Fazenda - SEFA serão ouvidas previamente quando o ajuste envolver encargos aporte de recursos financeiros ou contrapartida do Tesouro Estadual, cabendo, respectivamente, ao Titular da SEPOF e da SEFA firmar as declarações de conformidade orçamentária e financeira, quando exigidas.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. Art. 4º Fica revogado o Decreto nº 3.579, de 26 de julho de 1999."

PALÁCIO DO GOVERNO, 20 de janeiro de 2012.
SIMÃO JATENE
Governador do Estado
JOSÉ BARROSO TOSTES NETO
Secretário de Estado da Fazenda
SÉRGIO ROBERTO BACURY DE LIRA
Secretário de Estado de Planejamento, Orçamento e Finanças

