

IX – Possuir proteção antipragas nas janelas, portas e outras aberturas que se comuniquem com o exterior de material de fácil higienização;

X – O estabelecimento disporá de água em quantidade suficiente que atenderá as necessidades gerais do processamento, obedecendo aos padrões de potabilidade regulamentado no RIISPOA e na Portaria nº 518 do Ministério da Saúde, será complementada tratada, com cloro e supervisionada em planilha do PPHO, com verificação diária de cloro e pH em escala colorimétrica estabelecida pela inspeção.

XI – Possuir equipamentos e utensílios de material de fácil de higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XII – Possuir, na área de manipulação, lavatórios, lixeiras com pedal, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado;

XIII – A iluminação e a ventilação, seguirão o que determina o Artigo 33, itens 2 e 15 do Decreto Federal nº 30.691 de 29 de Março de 1952, do Regulamento de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA, em que todas as seções deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas, através de janelas e/ou aberturas, sempre providas de tela à prova de insetos, exceto exceções previstas no presente regulamento, e nos casos de iluminação artificial, também indispensável, far-se-á por “luz fria”, observando-se que os focos luminosos serão dispostos de maneira a garantir perfeita iluminação da área e possuir luminárias protegidas contra quebras;

XIV – Possuir área delimitada e separada do domicílio e de outras construções não relacionadas ao estabelecimento, com acesso restrito às pessoas envolvidas na atividade de produção;

XV - Deverá possuir ralos com caixas sifonadas, em todas as dependências. A rede de esgoto sanitário será independente da rede da agroindústria (efluentes) não sendo permitida a passagem das redes de esgotos sob a área de processamento. As águas residuais não serão lançadas diretamente na superfície do terreno serão direcionadas as caixas de gordura e sumidouro.

§1º Todas as dependências, equipamentos e utensílios deverão ser higienizados, utilizando produtos aprovados pela autoridade sanitária competente.

§2º não será permitido o uso de forro de madeira.

CAPÍTULO – VIII

DO CONTROLE E QUALIDADE DO PRODUTO

Art. 20. O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte deverá elaborar, desenvolver, implantar e monitorar Manual de Boas Práticas de Fabricação – MBPF, e os devidos Procedimento Operacional Padronizado/POP e Procedimento Padrão de Higiene Operacional/PPHO.

Art. 21. As embalagens devem ser armazenadas em boas condições higiênico sanitárias e em áreas destinadas a este fim.

Art. 22. O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte deverá realizar, imediatamente, o recolhimento dos seus produtos quando for constatado desvio no controle do processo produtivo que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 23. A critério da ADEPARÁ, poderão ser considerados responsáveis pelo estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte:

I – O Agricultor familiar, devidamente capacitado;

II – O responsável indicado pela associação ou cooperativa; ou

III – O profissional reconhecido pelo Conselho de classe.

CAPÍTULO – IX

DAS PENALIDADES E INFRAÇÕES

Art. 24. O não cumprimento do disposto nesta Portaria e nas Normativas baixadas pela ADEPARÁ implicará em:

I - Advertência por escrito quando o dano possa ser reparado;

II - Apreensão e destruição dos produtos inadequados;

III - Cancelamento do cadastro do agricultor ou responsável pelo estabelecimento quando o dano for considerado irreparável.

Art. 25. As infrações presentes nesta Portaria serão punidas administrativamente, mediante Processo Administrativo com garantia de ampla defesa, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis.

Parágrafo Único. Incluem-se entre as infrações previstas nesta Portaria, atos que procurem embarçar a ação dos servidores da ADEPARÁ no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; informações

inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à segurança da produção do alimento.

Art. 26. As penalidades a serem aplicadas por servidores da ADEPARÁ constarão de advertência, apreensão e destruição das matérias-primas e produtos, com a cassação do registro do estabelecimento.

Art. 27. A pena de advertência será dada ao infrator primário que:

I - Desobedecer a quaisquer das exigências higiênico-sanitárias;

II - Permitir a permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

III - Acondicionar ou embalar produtos em recipientes não permitidos;

IV - Não colocar em destaque o número do registro fornecido pela ADEPARÁ, nos rótulos ou em produtos;

V - Não exibir data de fabricação e prazo de validade legíveis;

VI - Embarçar ou burlar a ação dos servidores da ADEPARÁ no exercício das suas funções;

VII - Deixar de apresentar a planilha de rastreabilidade da comercialização dos produtos.

Art. 28. Para efeito de apreensão e destruição, previstos nesta Portaria, consideram-se impróprios para consumo os produtos:

I - Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, contendo sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento ou transporte;

II - Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Que não estiverem de acordo com o previsto nesta Portaria.

Art. 29. Serão considerados motivos para cancelamento do registro, as não conformidades, inclusive dos padrões físico-químicos e/ou microbiológicos, detectadas por ocasião das auditorias de manutenção ou monitoramento além das adulterações, fraudes ou falsificações conforme descrito abaixo:

a) Adulterações

I - Quando o produto não atenda as especificações e determinações fixadas;

II - Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da ADEPARÁ;

IV - Quando mascarar a data de fabricação.

b) Fraudes

I - Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos pela ADEPARÁ;

II - Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;

III - Supressão de um ou mais elementos e/ou substituição em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

IV - Conservação com substâncias proibidas;

V - Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VI - Utilização de matéria prima ou produto de terceiros sem atender as Boas Práticas de Fabricação.

c) Falsificações

I - Quando os produtos forem elaborados, preparados e comercializados com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade do agricultor familiar cadastrado;

II - Quando forem usadas denominações diferentes das previstas em legislações vigentes.

Art. 30. Será lavrado o auto de infração em três vias que deverá ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representantes.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se recusar a assinar, será feita declaração a respeito no próprio auto, solicitando-se a assinatura de duas testemunhas, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário do estabelecimento, por correspondência registrada com aviso de recebimento.

Art. 31. São responsáveis pela infração às disposições da

presente Portaria, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas, responsável ou proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a produção.

Art. 32. É proibido conceder Registro, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente auditado.

Art. 33. Nos casos de cancelamento do Registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação, serão apreendidos e inutilizados carimbos, rótulos e respectivas matrizes.

CAPÍTULO – X

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 34. Em caráter transitório, os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte cadastrados na ADEPARÁ, poderão comercializar seus produtos em todo território Paraense.

Art. 35. Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte cadastrados na ADEPARÁ serão registrados, relacionados ou certificados quando cumprirem, na totalidade, as obrigações assumidas no Termo de Compromisso.

CAPÍTULO – XI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 36. O agricultor familiar proprietário ou dirigente do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte habilitado, nos termos desta Portaria, é o responsável pela qualidade dos alimentos que produz e se obriga a:

I – Capacitar-se para execução das atividades discriminadas no inciso I art. 2º desta Portaria, por meio de participação em cursos e treinamentos sobre Boas Práticas de Fabricação – BPF, na especialidade de sua produção, os quais serão realizados sob a supervisão e a Coordenação da ADEPARÁ, ou outra instituição conveniada.

II – Promover ações corretivas sempre que forem detectadas falhas no processo produtivo ou no produto;

III – Fornecer a ADEPARÁ, sempre que solicitado, dados e informações sobre os serviços, as matérias primas e as substâncias utilizadas, os processos produtivos, as práticas de fabricação e os registros de controle de qualidade, bem como sobre os produtos e subprodutos fabricados;

IV – assegurar livre acesso aos Fiscais Estaduais Agropecuários da ADEPARÁ, aos estabelecimentos habilitados e colaborar com o trabalho.

Art. 37. A ADEPARÁ e os órgãos oficiais de pesquisa e extensão rural Estadual, desenvolverão de forma articulada com a Secretaria de Educação, os Conselhos Regionais de Profissão e as entidades representativas dos agricultores familiares e o Ministério Público Estadual e Federal, programa de educação sanitária visando a fomentar, entre os produtores e a sociedade, consciência crítica sobre a importância da inspeção e da fiscalização sanitária para a saúde pública e para a garantia da segurança alimentar.

Art. 38. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação. Belém do Pará, 02 de Outubro de 2014.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE

GABINETE DA DIRETORIA GERAL

SÁLVIO CARLOS FREIRE DA SILVA

DIRETOR GERAL DA ADEPARÁ,

CONTRATO

NÚMERO DE PUBLICAÇÃO: 752285

Contrato: 131

Exercício: 2014

Classificação do Objeto: Outros

Objeto: É a prestação de serviços de frete de aeronave com piloto, de conformidade com a cláusula Primeira do referido contrato.

Valor Total: 120.396,00

Data Assinatura: 30/09/2014

Vigência: 30/09/2014 a 29/09/2015

Pregão Eletrônico: 12/2014

Orçamento:

Programa de Trabalho Natureza da Despesa Fonte do Recurso
Origem do Recurso

20604137062040000 339039 0261000000 Estadual

Contratado: SANTARÉM TAXI AÉREO LTDA

Endereço: Av Eng Fernando Guilhon, s/nº