

4.8.2. Os trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem feridas ou cortes nas mãos, braços ou antebraços, deverão ser tratados e, se necessário, afastados da fabricação;

4.8.3. Trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem infecções ou doenças na garganta ou nos olhos, diarreias, resfriados, gripes, dermatose, salmonelose ou outra doença infectocontagiosa ou repugnante, deverão ser afastados da fabricação da Farinha de Pescado Tipo Piracuí ou serem dispensados do trabalho até o restabelecimento da saúde;

4.8.4. É recomendável que trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem algum sinal clínico de doença sejam encaminhados para consulta médica;

4.8.5. Cópias das carteiras de saúde dos funcionários, devidamente válidas, deverão ser mantidas arquivadas como registros na unidade processadora e apresentada durante a fiscalização.

4.9. CAPACITAÇÃO DOS TRABALHADORES

4.9.1. Os trabalhadores das unidades de fabricação deverão participar, obrigatoriamente, de palestras, de treinamentos e de cursos ministrados por um Responsável Técnico;

4.9.2. As unidades de fabricação deverão manter os registros dos treinamentos realizados.

4.10. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS

4.10.1. Deverá ser implantado nas unidades de fabricação um controle integrado de pragas de forma a impedir o acesso, o abrigo e a proliferação de pragas em seu interior;

4.10.2. O acesso de pragas nas unidades de fabricação deverá ser impedido empregando-se, no mínimo, as seguintes medidas: I - Utilizar ralos sifonados, com fechamento apropriado e com tela de proteção;

II - Colocar telas nas aberturas, janelas e portas das áreas de processamento e de armazenamento;

III - Manter as portas ou as outras aberturas ajustadas ao batente (ex.: vedação de borracha na parte inferior das portas) e fechadas;

IV - Utilizar portas com dispositivo capaz de garantir o fechamento sem contato manual;

4.10.3. O abrigo de pragas nas unidades de fabricação deverá ser impedido, empregando-se, no mínimo, as seguintes medidas:

I - Fechar frestas, pequenos buracos e espaços nas paredes, nos pisos e nos tetos, que possam servir de esconderijo;

II - Manter limpas as áreas externas e internas;

III - Eliminar lixos e entulhos;

IV - Manter as lixeiras sempre tampadas;

V - Manter materiais em desuso fora do interior da unidade processadora.

4.10.4. A proliferação de pragas nas unidades de fabricação deverá ser impedida empregando-se, no mínimo, as seguintes medidas:

I - Eliminar poças d'água no piso e arredores da unidade processadora;

II - Eliminar resíduos de pescado na área de processamento;

III - Proibir que os trabalhadores se alimentem nas áreas de processamento e de armazenamento;

IV - Estocar o lixo das áreas de processo sempre em coletores apropriados, tampados e ensacados e removê-lo quantas vezes forem necessárias;

V - Proibir que animais sejam alimentados nas proximidades da unidade processadora.

4.10.5. Quando necessário, deverá realizar a aplicação de produtos químicos de combate às pragas (pesticidas), registrados no Ministério da Saúde, seguindo-se as recomendações do fabricante;

4.10.6. A aplicação de pesticidas na área interna da unidade processadora deverá ser feita sempre fora do horário de produção e protegendo-se os equipamentos, os utensílios e os alimentos (matéria-prima, insumos e Farinha de Pescado Tipo Piracuí embalados) de forma a evitar sua contaminação;

4.10.7. Após a aplicação de pesticidas no interior da unidade processadora, deverá higienizar as instalações, os equipamentos e os utensílios para retirada de possíveis resíduos químicos;

4.10.9. A aplicação de pesticidas deverá ser registrada informando, no mínimo, nome comercial do produto, do princípio ativo e da data de aplicação.

4.11. DISPOSIÇÃO DE RESÍDUOS

4.11.1. Os resíduos (papel, plásticos, água de higienização, salmoura e outros restos de processamento) produzidos pelas unidades de fabricação deverão ser coletados e dispostos (descartados) de tal forma que não provoquem odores, atração e abrigo de pragas e de poluição ambiental;

4.11.2. Efluentes da produção e de sanitários deverão ter sistemas de escoamento compatíveis com as características do resíduo. Não será permitido o desaguamento direto de águas residuais a céu aberto e em igarapés;

4.11.3. Resíduos deverão ser retirados do interior da unidade processadora tantas vezes quanto se fizerem necessárias;

4.11.4. Os coletores de lixo das áreas de processamento deverão ser identificados, íntegros, dotados de tampas e de fácil higienização;

4.11.5. Os coletores de lixo da unidade de processamento da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverão ser higienizados diariamente após a retirada dos resíduos sólidos;

4.11.6. Quando aplicável, o armazenamento de resíduos fora da área de processamento deverá ser feito, até sua coleta e destinação final, em recipientes específicos, de fácil higienização e dotados de tampa.

4.12. CONTROLE DAS OPERAÇÕES DE FABRICAÇÃO

4.12.1. As unidades de fabricação deverão possuir arquivadas, como registro, um cadastro simplificado de fornecedores de matéria-prima contendo no mínimo nome, endereço/localização, contato e volume aproximado de camarão fornecido;

4.12.2. A recepção de pescado deverá estar registrada (dar um número) individualmente por fornecedor e a Farinha de Pescado Tipo Piracuí produzido no dia deve compor um lote de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos;

4.12.3. As unidades de fabricação deverão receber pescado fresco originário de propriedades aquícolas que empregam as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e transportam em recipientes exclusivos para pescado, conforme os protocolos específicos;

4.12.4. Antes da transferência do pescado fresco (matéria-prima) para a sala de fabricação, este deverá ser avaliado sensorialmente (visual, cor e odor) para sua aceitação e o resultado deverá ser registrado (anotado) na recepção do pescado;

4.12.5. A unidade beneficiadora solicitará ao Responsável Técnico a prestação de orientação técnica e a execução de atividades de treinamento dos manipuladores quanto ao controle de qualidade na fabricação dos produtos.

4.13. EMBALAGEM E ROTULAGEM

4.13.1. A embalagem e/ou envase da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverá ser realizada respeitando-se o que se preconiza nas BPF para higiene de ambientes, de equipamentos e de utensílios;

4.13.2. Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em local destinada para este fim. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação. 4.13.3. As embalagens deverão ser de uso único e os recipientes não deverão ter sido anteriormente utilizados para nenhuma outra finalidade, eliminando as possibilidades de contaminação do produto final;

4.13.4. Os recipientes para transporte da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para ser verificada sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados deverão estar secos antes do uso;

4.13.5. Quando o envase da Farinha de Pescado Tipo Piracuí for realizado em recipientes plásticos ou de material similar, estes deverão ser de primeiro uso e previamente sanitificados;

4.13.6. As unidades de fabricação deverão usar embalagens aprovadas/apropriadas para uso em Farinha de Pescado Tipo Piracuí;

4.14. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DA FARINHA DE PESCADO TIPO PIRACUÍ

4.14.1. As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

4.14.2. Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados pelo proprietário do estabelecimento, a fim de que somente sejam expedidos Farinha de Pescado Tipo Piracuí aptas para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e ao transporte.

4.14.3. O transporte da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverá ser realizado, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua qualidade pelos raios solares, pelas chuvas ou pela poeira.

4.14.4. O transporte da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverá ser realizado em condições que mantenham a qualidade higiênico-sanitária, físico-química e microbiológica até o ponto de distribuição/comercialização.

4.15. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.15.1. As unidades de fabricação de Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverão, obrigatoriamente, registrar-se no órgão regulamentador competente (ADEPARA) e o certificado de registro deverá estar sempre afixado em local visível;

4.15.2. As unidades de fabricação deverão dispor aos funcionários de manual de procedimentos descrevendo as condições de Boas Práticas de Fabricação que realizam, abordando, no mínimo, os seguintes itens:

I - Manter a qualidade da Água;

II - Higienização das Instalações, dos Equipamentos e dos Utensílios;

III - Higiene, Comportamento, Saúde e Capacitação dos trabalhadores;

IV - Controles das Operações de Fabricação.

4.15.3. Nas unidades de fabricação deverão existir arquivados os seguintes registros:

I - Medições diárias de cloro residual da água;

II - Laudos de análises microbiológicas e físico-químicas da água realizadas pelo estabelecimento em laboratórios externos. Além de cópias dos laudos das análises oficiais realizadas pela ADEPARA.

III - Higienização do reservatório de água;

IV - Cópia das carteiras de saúde dos trabalhadores;

V - Comprovação da capacitação dos manipuladores;

VI - Planilha de aplicação de pesticidas de combate a pragas, quando aplicável;

VII - Cadastro simplificado de fornecedores de matéria-prima;

VIII - Planilha com o controle de avaliação sensorial na recepção do pescado por fornecedor;

IX - Planilha de controles de fabricação:

a) volume e origem do pescado utilizado;

b) quantidade de ingredientes adicionados;

c) temperatura ao final do cozimento (coçção) ou assamento;

d) quantidade de Farinha de Pescado Tipo Piracuí obtido após processamento (peso);

e) número ou código do lote de produção ou de fabricação.

Protocolo: 396188

PORTARIA Nº 4189/2018 – ADEPARÁ, de 21 de dezembro de 2018.

O Diretor da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARÁ, no uso de suas atribuições legais, e com fundamento no art. 4º do Decreto Estadual nº 929, de 18 de dezembro de 2013, que regulamenta o sistema de promoção dos ocupantes de cargos de provimento efetivo da carreira de Procurador, no âmbito das autarquias e fundações públicas da Administração Estadual de que trata a Lei Estadual nº 6.873, de 28 de junho de 2006,

RESOLVE:

Art. 1º - DECLARAR a existência de 02(duas) vagas de Procurador Autárquico e Fundacional, classe PR-II, e de 01(uma) vaga de Procurador Autárquico e Fundacional, classe PR-III, nesta Autarquia, de acordo com o quantitativo de cargos previsto no anexo II da Lei Estadual nº 6.873/2006, estando esses cargos vagos até a presente data;

Art. 2º - INFORMAR que o servidor Pedro Fernando Baldez Vasconcelos, matrícula funcional nº. 5903483/1, provido no cargo de Procurador Autárquico desde 28/11/2012, possui na presente data 2.215 dias de efetivo exercício na ADEPARÁ, correspondente a 06 (seis) anos, e 25 (vinte e cinco) dias, preenchendo os requisitos estabelecidos no Decreto Estadual nº 929/2013;

Art. 3º - Eventuais provimentos por promoção na carreira de Procurador Autárquico correrão por conta da dotação orçamentária desta Agência de Defesa Agropecuária para o ano de 2019. Registre-se e publique-se.

LUIZ PINTO DE OLIVEIRA

Diretor-Geral

ADEPARÁ

Protocolo: 396307

LICENÇA PRÊMIO

PORTARIA Nº4185/2018 - ADEPARÁ, 20 DE DEZEMBRO DE 2018

A AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ – ADEPARÁ, por meio de seu Diretor Administrativo e Financeiro, em conjunto com a Gerente de Recursos Humanos, pelas atribuições regimentalmente conferidas pelo artigo 15, inciso I, VII e artigo 18, inciso I e XIX de Decreto Estadual nº 393 de 11 de setembro de 2003.

CONSIDERANDO, o que determina o Art. 77, IX e Art. 98, 99 e 100 da lei nº 5.810/94.

R E S O L V E:

CONCEDER o(a) servidor(a) FLÁVIA BASTOS DE MEDEIROS, matrícula nº 5445191, ocupante do cargo de Fiscal Estadual Agropecuário, 30 (trinta) dias de Licença Prêmio, referente ao triênio 2001/2004, no período de 02/01/2019 a 31/01/2019.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMpra-SE

ANDREIA GONCALVES DE CARVALHO

Gerente da Área de Gestão de Pessoas, em exercício

SALVIO CARLOS FREIRE DA SILVA

Diretor Administrativo e Financeiro

Protocolo: 396238

DESIGNAR FISCAL DE CONTRATO

PORTARIA Nº 4170 de 17 de dezembro de 2018

O DIRETOR GERAL da ADEPARÁ, no uso de suas atribuições legais que lhe foram delegadas pelo Decreto Governamental de 20 de abril de 2017, publicado no DOE nº 33359 de 24 de abril de 2017.

CONSIDERANDO o disposto no Decreto nº 870, de 04 de outubro de 2013,

RESOLVE:

Art 1º - Designar o servidor MARCELO EDUARDO FERREIRA AMORAS, matrícula nº 51855545/ 3, para exercer a função de Fiscal do Contrato nº 98/2018, firmado pela ADEPARÁ, que tem por objeto a aquisição de Pneus para a frota.

LUIZ PINTO DE OLIVEIRA

Protocolo: 396472