
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA – ASSESSORIA TÉCNICA

D E C R E T O 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 2.424, de 10 de setembro de 2010, 75, 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- higiênicosanitários para a manipulação de Açaí e Bacaba por batedores sanitários 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 açaizeiro, cujo nome científico é *Euterpe oleracea Mart 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 açaizeiro, cujo nome científico é *Oenocarpus bacaba Mart 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: Patauá, 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 açaizeiro 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 - Higienização: 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 açaizeiro 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 - SESPA.

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 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- pós tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, tratamento, 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, despulpamento 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 Despulpamento: 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

DOE Nº 32.081, de 20/01/2012.

TEXTO IDÊNTICO AO PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DO PARÁ