

Decreto Nº 480 DE 12/07/2012

Publicado no DOE - PA em 16 jul 2012

Regulamenta a Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará e dá outras providências.

O Governador do Estado do Pará, no uso das atribuições que lhe confere o art. 135, inciso V, da Constituição Estadual, e tendo em vista o disposto no art. 17 da Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011,

Decreta:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Este Decreto regulamenta a Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre as normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e dá outras providências.

Art. 2º. As normas para licenciamento de estabelecimentos que se dedicam às atividades artesanais ou processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará serão reguladas de acordo com o disposto na Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011.

Parágrafo único. As ações decorrentes das atividades previstas neste Decreto serão exercidas pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ.

Art. 3º. Para efeito deste Decreto, entende-se por:

I - produtos artesanais - qualquer produto comestível de origem animal e vegetal elaborado em escala não industrial, inclusive aqueles que mantenham características tradicionais, culturais ou regionais;

II - estabelecimento - a estrutura física destinada ao recebimento, obtenção e depósito de matéria prima, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenamento e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal;

III - estabelecimento de pequenos animais - o estabelecimento destinado ao abate e elaboração de produtos artesanais de pequenos animais de importância econômica;

IV - estabelecimento de médios e grandes animais - o estabelecimento destinado ao abate e elaboração de produtos artesanais de médios e grandes animais de importância econômica;

V - estabelecimento de embutidos, defumados e salgados - o estabelecimento destinado à elaboração de produtos artesanais cárneos embutidos, defumados e salgados;

VI - estabelecimento de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos - o estabelecimento destinado à elaboração de produtos artesanais de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos;

VII - estabelecimento de recepção e acondicionamento de ovos - o estabelecimento destinado à recepção e acondicionamento de ovos;

VIII - estabelecimento de produtos apícolas - o estabelecimento destinado à recepção e elaboração de produtos artesanais apícolas;

IX - estabelecimento de laticínios - o estabelecimento destinado à recepção do leite e elaboração de seus derivados;

X - estabelecimento de produtos vegetais - o estabelecimento destinado à elaboração de produtos artesanais de frutas e outros vegetais, como doces, frutas pré-preparadas, polpa e conservas doces e salgadas;

XI - estabelecimento de massas, doces e salgados - o estabelecimento destinado à elaboração artesanal de massas, doces e salgados de origem vegetal;

XII - estabelecimento de produtos da cana-de-açúcar - o estabelecimento destinado à elaboração artesanal de rapadura, melado, açúcar mascavo e afins;

XIII - estabelecimento de microorganismos - o estabelecimento destinado à elaboração de produtos artesanais oriundos de cogumelos e afins;

XIV - órgão executor - a ADEPARÁ, com atribuição de executar as atividades previstas neste Decreto, através de setor exclusivo;

XV - inspeção e fiscalização - o ato de examinar a higiene das pessoas, a construção e a higiene do estabelecimento, das instalações e equipamentos; a higiene, sanidade e os padrões físico-químicos e microbiológicos no recebimento, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, assim como durante as fases de elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais;

XVI - inspetor e fiscal - o médico veterinário e o engenheiro agrônomo em suas respectivas áreas de competência, devidamente capacitados e credenciados pela ADEPARÁ, responsáveis pelo registro, inspeção e fiscalização do estabelecimento, das instalações e equipamentos, recebimento, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Art. 4º. Designa-se por atividade artesanal de produtos comestíveis a atividade econômica em escala não industrial, inclusive às de reconhecido valor cultural e social, de raiz tradicional ou étnica ou contemporânea na confecção tradicional de bens alimentares.

§ 1º A atividade artesanal de comestíveis deve caracterizar-se pela fidelidade aos processos tradicionais, em que a intervenção pessoal constitui um fator predominante e o produto final é de fabrico individualizado e genuíno, sem prejuízo da abertura à inovação.

§ 2º A predominância da intervenção pessoal é avaliada em relação às fases do processo produtivo em que se interfere ou determine a qualidade e natureza do produto final, em obediência aos requisitos referidos no parágrafo anterior.

Art. 5º. Ficam estabelecidas as condições necessárias para a implantação e o funcionamento de estabelecimentos de produtos artesanais, voltadas para o beneficiamento, elaboração e a

comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, segundo o que determina este Decreto.

Parágrafo único. São consideradas matérias primas passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal:

I - produtos cárneos;

II - leite;

III - peixes, crustáceos e moluscos;

IV - ovos;

V - produtos de abelhas;

VI - mandioca e outros tubérculos comestíveis;

VII - frutas;

VIII - hortaliças e legumes;

IX - cereais;

X - outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis com padrão de qualidade e identidade estabelecidos e passíveis de regulamentação.

CAPÍTULO II

DAS CONCEITUAÇÕES, LIMITES DE PRODUÇÃO E PARÂMETROS

Art. 6º. É considerada produção artesanal do produto de origem animal por produtor que se enquadrar dentro dos seguintes limites:

I - produtos cárneos - os estabelecimentos destinados a elaboração dos produtos cárneos artesanais, que processarão até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia para embutidos, defumados, salgados e demais produtos cárneos;

II - leite - os estabelecimentos destinados à elaboração dos produtos lácteos artesanais que processarem até:

a) 500 (quinhentos) litros de leite diários como matéria prima para fabricação de derivados líquidos;

b) 1000 (mil) litros de leite diários para fabricação de derivados sólidos.

III - peixes, crustáceos e moluscos - os estabelecimentos destinados a processar até 150 (cento e cinquenta) quilogramas por dia.

IV - ovos - os estabelecimentos destinados à produção, recepção e acondicionamento de até 200 (duzentas) dúzias por dia.

V - produtos de abelhas - os estabelecimentos destinados à recepção, beneficiamento e embalagem de até:

a) 11 (onze) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero apis;

b) 4 (quatro) toneladas, por ano, de mel e demais produtos da colméia oriundos de abelhas do gênero melípona.

Art. 7º. É considerada produção artesanal de produtos de origem vegetal por produtor que se enquadrar nos seguintes limites:

I - 60 (sessenta) toneladas, por ano, de frutas in natura;

II - 300 (trezentas) toneladas, por ano, de polpa como matéria prima básica;

III - 300 (trezentos) quilogramas, por dia, de hortaliças e legumes como matéria prima básica;

IV - 100 (cem) toneladas, por ano, de cereais;

V - 360 (trezentos e sessenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria prima básica.

Art. 8º. Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até três vezes à quantidade do limite estabelecido para produtor individual, desde que cumpridas as normas estabelecidas neste Decreto.

Art. 9º. Os produtos de que tratam os arts. 6º e 7º deste Decreto poderão ser comercializados em todo o Estado do Pará.

CAPÍTULO III

DAS COMPETÊNCIAS E CONDIÇÕES PARA OBTER O REGISTRO

Art. 10º. Compete à ADEPARÁ exercer ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, licenciamento, inspeção sanitária e fiscalização dos estabelecimentos e dos produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal por eles processados.

Art. 11º. Para o funcionamento da agroindústria artesanal de produtos de origem animal e vegetal o estabelecimento deverá obrigatoriamente registrar-se na ADEPARÁ que poderá promover treinamento e orientação através de seu quadro funcional.

§ 1º Para obter o registro na ADEPARÁ, o estabelecimento deverá formalizar pedido instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido a ADEPARÁ solicitando o registro e o serviço de inspeção;

II - prova de condição de produtor ou de organização produtora artesanal dos produtos abrangidos por esta Lei;

III - documentos de identificação pessoal ou de constituição jurídica;

IV - carteira de saúde e de manipulador de alimentos emitida por instituição habilitada;

V - cadastro ou inscrição de produtor na Secretaria de Estado da Fazenda;

VI - protocolo de produção conforme estabelecido no art. 32 do presente Decreto;

VII - comprovante do pagamento das taxas estabelecidas em norma complementar, respeitado o preconizado no art. 4º da Lei nº 7.565/2011;

VIII - outros documentos, atestados ou exames exigidos pelos órgãos competentes desde que previstos em normas complementares.

§ 2º A concessão do registro fica condicionada ao parecer emitido no laudo de vistoria da ADEPARÁ, que será realizado no prazo máximo de 30 dias, a partir da data de solicitação, registrada no protocolo da Agência.

§ 3º A validade do registro do produto artesanal será de 1 (um) ano, quando do primeiro registro, ficando após esse prazo a obrigatoriedade da renovação a cada 2 (dois) anos.

§ 4º Quando o laudo de vistoria, a que se refere o § 2º deste artigo, estabelecer ou determinar a necessidade de serem feitos ajustes de qualquer natureza nos estabelecimentos solicitantes, a concessão do registro será provisória e por tempo determinado, de acordo com cada caso específico à conveniência da Administração fiscalizadora, até que as recomendações ou determinações contidas no laudo sejam atendidas.

§ 5º Não atendidos os requisitos legais e regulamentares, o pedido definitivo será indeferido.

CAPÍTULO IV

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 12º. O estabelecimento artesanal de alimentos deve:

I - localizar-se longe de fontes de mau cheiro e de contaminações;

II - ser construído em alvenaria ou outro material aprovado pela ADEPARÁ com área compatível com o volume máximo da produção;

III - dispor de produto aprovado pela inspeção, para higienizar as instalações, equipamentos e utensílios, como vapor, água quente e soluções cloradas;

IV - dispor permanentemente de água potável em quantidade suficiente para atender à demanda do estabelecimento, cuja fonte de canalização e reservatório deverão ser protegidos, para evitar qualquer tipo de contaminação;

V - dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, soro, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos artesanais;

VI - dispor de depósito ou armário, em material adequado, para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos;

VII - dispor, quando necessário, de sistema de frio, que poderá ser composto de freezer, geladeira industrial ou câmara fria;

VIII - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

IX - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao funcionamento da indústria artesanal, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, que permitam uma perfeita limpeza e higienização (plástico, aço inoxidável, alumínio ou outro produto adequado);

X - evitar utilização de madeira em utensílios dentro da unidade fabril, excetuando-se a condição em que a tecnologia empregada o exija, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a utilização de objetos tais como: latas de óleo, cuias, cabaças etc.;

XI - aplicar as providências preconizadas pelas normas de segurança do trabalho, segundo o porte e a natureza do estabelecimento.

CAPÍTULO V

DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 13º. Os pisos e paredes, bem como os equipamentos e utensílios devem ser lavados e adequadamente higienizados com produtos registrados no Ministério da Saúde, devendo ser mantidos limpos, organizados e em perfeitas condições de higiene e funcionamento, antes e após o processamento dos produtos.

Art. 14º. As máquinas, tanques, caixas, recipientes, mesas e demais materiais e utensílios serão identificados de modo a evitar equívocos entre o destino de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não-comestíveis ou ainda utilizados na alimentação animal, usando-se as denominações "comestíveis" e "não-comestíveis".

Art. 15º. Os equipamentos já usados, quando se destinarem ao acondicionamento dos produtos, devem ser previamente inspecionados pelo responsável pelo controle, condenando-se os que, após terem sido lavados e higienizados, forem julgados impróprios para uso no estabelecimento.

Art. 16º. É vedado empregar recipientes com ligamento que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou ainda qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar a matéria prima, os ingredientes ou os produtos elaborados.

Art. 17º. O estabelecimento deve ser mantido limpo, livre de moscas, mosquitos, ratos, camundongos ou quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, mesmo que seu uso seja aprovado pelo Ministério da Saúde.

Art. 18º. É proibido residir, locar, dormir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade do estabelecimento ou ainda guardar adornos, roupas ou calçados de qualquer natureza nas instalações de recebimento, produção, expedição, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes.

Art. 19º. As câmaras frias, freezers e refrigeradores devem atender às mais rigorosas condições de higiene e funcionamento, ficando seu uso exclusivo aos produtos aos quais se destinam.

Art. 20º. O estabelecimento deve manter estoque suficiente de desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde para uso nas instalações, equipamentos, recipientes e utensílios.

Art. 21º. Os currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos devem ser lavados e higienizados, sempre que necessário, com desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde.

Art. 22º. No estabelecimento de laticínios é obrigatória a limpeza e a higienização dos recipientes utilizados na coleta, antes de seu retorno aos pontos de origem.

Art. 23º. A caixa d'água deve ser lavada e higienizada no mínimo a cada 6 (seis) meses ou, se necessário em periodicidade inferior.

Art. 24º. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

CAPÍTULO VI

DA HIGIENE PESSOAL E USO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIS)

Art. 25º. Todos os funcionários e/ou proprietários de estabelecimento, envolvidos no processo produtivo, deverão fazer exames de saúde a cada 6 (seis) meses.

Art. 26º. Sempre que comprovada a ocorrência de dermatose, salmonelose, doença infectocontagiosa ou repugnante nos funcionários e proprietários do estabelecimento, estes deverão ser imediatamente afastados do trabalho.

Art. 27º. É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas, calçados próprios limpos, assim como a boa higiene dos funcionários e proprietários do estabelecimento nas dependências de recebimento, produção, expedição, obtenção e depósito de matéria prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, re-acondicionamento e armazenagem dos produtos, sob pena de interdição do estabelecimento.

Art. 28º. É obrigatório o uso de máscaras próprias e limpas para a cobertura da boca e nariz nas tarefas que requerem contato direto do manipulador com o produto, tais como: corte e mexedura de coalhada, filetagem de pescado, corte de carnes e embalagem dos produtos, não sendo permitida a reutilização das mesmas em mais de um turno.

Art. 29º. É obrigatório o uso de equipamentos ou indumentárias de proteção individual, tais como: luvas em malha de aço para a desossa e corte de carnes e pescados; chapéu, macacão, luva e bota de apicultor para a coleta de mel; aventais industriais e outros relacionados com a segurança do funcionário.

CAPÍTULO VII

DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS, DO TRANSPORTE, DA EMBALAGEM E DA ARMAZENAGEM

Art. 30º. Os produtos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação federal e estadual vigente ou por Protocolos de Produção Individualizados, devidamente aprovados pela ADEPARÁ, aplicando-se aos mesmos o princípio de Governança, Risco e Conformidade (GRC) em benefício do desenvolvimento humano sustentável.

Art. 31º. O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados e registrados na ADEPARÁ.

Art. 32º. Cada tipo de produto deverá ter Protocolo de Produção Individualizado junto à ADEPARÁ, descrevendo o processo de produção e o registro de fórmula contendo matérias primas e ingredientes utilizados.

Parágrafo único. Constituirá a fórmula dos produtos artesanais:

I - matéria prima de origem animal e vegetal;

II - ingredientes, condimentos, corantes, coagulantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e quaisquer outras substâncias que entrem em sua elaboração;

III - tecnologia de processamento.

Art. 33º. A elaboração de produtos artesanais não padronizados só será permitida após a aprovação do seu Protocolo de Produção Individualizado pela ADEPARÁ.

Art. 34º. Os produtos artesanais produzidos anteriormente à entrada em vigor deste Decreto, bem como os futuros, deverão obter junto à ADEPARÁ a aprovação de sua fórmula e seu respectivo processo de elaboração.

Art. 35º. A análise qualitativa da matéria prima, de ingredientes e produtos artesanais será realizada em laboratórios credenciados pela ADEPARÁ, sendo as amostras coletadas pelos inspetores e fiscais.

Art. 36º. O estabelecimento deverá manter um sistema de controle que permita confrontar, em quantidade, o volume dos produtos elaborados com a matéria prima e ingredientes que lhe deram origem.

Art. 37º. Os produtos que não se destinarem à comercialização imediata deverão ser armazenados em locais próprios e em temperaturas adequadas para a melhor conservação e preservação de sua qualidade.

Art. 38º. O uso de aditivos será permitido desde que sejam cumpridas as Normas do Ministério da Saúde, com a obrigatoriedade de sua descrição nos ingredientes contidos na rotulagem.

Parágrafo único. Fica terminantemente proibida a utilização de produtos que contenham amido vegetal e/ou gordura de origem vegetal em produtos lácteos. Neste caso o produto deverá ser apreendido e inutilizado imediatamente, não cabendo qualquer indenização e submetendo o estabelecimento que o produziu ao disposto no art. 49 deste Decreto.

Art. 39º. A embalagem dos produtos deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação dos mesmos e conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor, especialmente a rotulagem, a indicação de que é produto artesanal e o número de registro na ADEPARÁ.

Art. 40º. Compete à ADEPARÁ, diretamente ou por delegação, a prestação de orientação técnica e a execução de atividades de treinamento dos produtores.

§ 1º A ADEPARÁ poderá celebrar convênios com as Prefeituras dos municípios, entidades públicas ou privadas que disponham de estrutura técnica e laboratorial, visando à garantia dos aspectos higiênico-sanitários e do controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por este Decreto.

§ 2º Compete à ADEPARÁ o acompanhamento e fiscalização das atividades dos convênios previstos neste artigo.

Art. 41º. Os Municípios que possuam estrutura técnica e laboral, bem como o Serviço de Inspeção Municipal instalado que preencha as condições adequadas à execução das tarefas para implementação e funcionamento da inspeção e fiscalização dos estabelecimentos, visando à garantia dos aspectos de sanidade e controle de qualidade dos produtos processados nos estabelecimentos abrangidos por este Decreto, poderão assumir tal competência delegada pela Agência de Defesa Agropecuária do Pará - ADEPARÁ.

Art. 42º. O controle sanitário do rebanho destinado a fornecer matéria prima para as atividades previstas neste Decreto é obrigatório, devendo abranger as ações necessárias à manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas capazes de comprometer a saúde dos animais ou a qualidade dos produtos.

Art. 43º. O estabelecimento responderá nas esferas jurídicas pertinentes pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos e ao uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte e comercialização.

Art. 44º. Deverá ser mantido, em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote de animais que lhe deu origem.

Art. 45º. O estabelecimento deverá manter um livro oficial de registro com termo inicial de abertura, lavrado pela ADEPARÁ, na data do início do funcionamento, no qual serão assinalados especificamente:

I - as visitas e recomendações da inspeção oficial;

II - o resultado das análises do controle de qualidade;

III - outros dados e informações julgados necessários pela ADEPARÁ.

Art. 46º. O estabelecimento deverá manter controle de qualidade do produto a ser comercializado, mediante implantação e aplicação criteriosa das Boas Práticas de Fabricação (BPF), sendo facultada à ADEPARÁ a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório para as análises de rotina, seguindo normas operacionais definidas para tal fim, conforme o disposto no art. 41 deste Decreto, sem ônus para a unidade agroindustrial artesanal.

Art. 47º. A ADEPARÁ poderá estabelecer, quando for o caso, as análises rotineiras necessárias para cada produto beneficiado.

Parágrafo único. As amostras para as análises especificadas no caput deste artigo deverão ser coletadas exclusivamente nas unidades artesanais.

Art. 48º. Qualquer ampliação ou remodelação no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das alterações pela ADEPARÁ.

Art. 49º. A caracterização de qualquer tipo de fraude, infração ou descumprimento deste Decreto sujeitará o infrator às seguintes sanções:

I - advertência;

II - cancelamento da licença junto à ADEPARÁ, respeitados o devido processo legal e os princípios da ampla defesa e do contraditório.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 50º. Os casos omissos e dúvidas suscitadas na execução deste Decreto serão resolvidos pela ADEPARÁ, com a participação direta de representante(s) das agroindústrias artesanais.

Art. 51º. Os estabelecimentos de produtos artesanais não contemplados por este Decreto continuarão regidos pelo disposto no Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, ou qualquer outra norma que o substitua.

Art. 52º. Este Decreto entra em vigor 30 (trinta) dias após a data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO, 12 de julho de 2012.

SIMÃO JATENE

Governador do Estado