

D E C R E T O Nº 1.380, DE 3 DE SETEMBRO DE 2015

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, D E C R E T A:

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, além da necessidade de se habilitar a agricultura familiar e do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte 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 e da agricultura familiar 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 específica 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 - área suja: local ou dependência do estabelecimento artesanal que apresente maior risco de contaminação aos alimentos;

IV - área limpa: local ou dependência do estabelecimento de produto artesanal onde ocorra o processamento e acondicionamento dos alimentos, construído com o objetivo de impedir a introdução e multiplicação de agentes contaminantes;

V - armazenamento: conjunto de atividades e requisitos estabelecidos por normas para se obter uma correta conservação de matéria-prima, de produtos acabados, resíduos e insumos;

VI - bloqueio sanitário: instalação provida de lavador de botas, lavatório de mãos com acionamento não manual da água, detergente, sanitizante, papel toalha, coletor de lixo com tampa de acionamento por pedal, adjacente ao acesso à área de processamento;

VII - boas práticas de fabricação: procedimentos higiênico-sanitário básico e operacionais aplicado em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal e vegetal incluindo atividades e controles complementares;

VIII - efluentes: resíduos sólidos e líquidos oriundos do processo de fabricação dos produtos artesanais;

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

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

XI - estabelecimento de recepção e acondicionamento de ovos: o estabelecimento destinado à recepção e acondicionamento de ovos;

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

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

XIV - 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;

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

XVI - estabelecimento de micro-organismos: o estabelecimento destinado à elaboração de produtos artesanais oriundos de cogumelos e afins;

XVII - órgão executor: a ADEPARÁ, com atribuição de executar as atividades previstas neste Decreto;

XVIII - inspeção: atividade desenvolvida por Fiscal Agropecuário, com objetivo de avaliar os estabelecimentos, a produção, preparação, manipulação, acondicionamento, toda a cadeia produtiva, implicando em expressar julgamento de valor sobre a situação observada, se dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos em Legislações específicas, e quando for o caso, a consequente aplicação de medidas de orientação ou punição, previstas nas legislações;

XIX - vistoria prévia: quando o interessado, prestador ou produtor, solicita vistoria para obter orientações com a finalidade de se adequar às exigências legais da ADEPARÁ;

XX - fiscalização: verificação, pelo Fiscal Estadual Agropecuário da ADEPARÁ, da conformidade com requisitos estabelecidos em normas legais e regulamentares e a adoção de medidas cabíveis para impor o cumprimento desses requisitos;

XXI - 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;

XXII - agricultor familiar: aquele definido na forma da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;

XXIII - cadastro: peça inicial do processo de registro, relacionamento e certificação de produtos de origem animal e vegetal, e do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte nos serviços estaduais de inspeção industrial e sanitária ou na coordenação de produtos artesanais, vinculado à assinatura de termo de compromisso com vistas à habilitação sanitária;
XXIV - certificação: título complementar de adesão voluntária que atesta os padrões de identidade e qualidade, e da origem de produtos industrializados nas regiões;

XXV - habilitação sanitária: é o ato privativo dos órgãos oficiais de controle, defesa e inspeção animal e vegetal, atestando que o estabelecimento, para fins de execução das ações previstas, atende aos princípios básicos de higiene e de saúde aplicáveis à espécie, visando, sobretudo, à garantia de inocuidade e qualidade dos produtos comercializados e à saúde do consumidor.

XXVI - relacionamento: modalidade de habilitação sanitária exigível dos fornecedores de matéria-prima e produto semiacabado de origem animal e vegetal para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte registrado, certificado ou em processo de registro e certificação pela ADEPARÁ;

XXVII - sustentabilidade: trata-se de um conceito amplo, muito valorizado no pós-guerra, que incorpora definições em comum como manutenção à longo prazo de recursos naturais, produtividade agrícola respeitando as limitações impostas pelo meio ambiente, otimização da produção das culturas com pouca ou nenhuma dependência de recursos externos e satisfação as necessidades sociais das famílias e comunidades rurais, englobando as dimensões econômicas, ambientais e sociais;

XXVIII - termo de compromisso: instrumento legal utilizado pelo Serviço de Inspeção Estadual Animal e Vegetal em que o proprietário ou responsável do estabelecimento fará cumprir todas as exigências da ADEPARÁ;

XXIX - vigilância sanitária: conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos e agravos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e da circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde. Parágrafo único. Para efeito do disposto no inciso I, produtos de origem animal podem ser adicionados de produtos de origem vegetal.

Art. 4º Designa-se por atividade artesanal de produtos comestíveis a atividade econômica em escala específica, 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 influencia ou determine a qualidade e a 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.

Art. 6º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

I - a inclusão social e produtiva artesanal e da agroindústria de pequeno porte;

II - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da produção artesanal e da agroindústria de pequeno porte;

III - atendimento aos preceitos estabelecidos na Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007, no Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, na Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e no Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010;

IV - transparência dos procedimentos de regularização;

V - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

VI - integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

VII - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VIII - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos;

IX - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento da produção artesanal e da agroindústria familiar.

CAPÍTULO II

DAS CONCEITUAÇÕES, LIMITES DE PRODUÇÃO E PARÂMETROS

Art. 7º 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. 8º 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 (trezentas e sessenta) toneladas, por ano, de mandioca como matéria-prima básica.

Art. 9º Para grupos, associações ou cooperativas a produção poderá chegar até três vezes à quantidade do limite estabelecido por produto individual, desde que cumpridas às normas estabelecidas neste Decreto.

Art. 10. Os produtos de que tratam os arts. 7º e 8º deste Decreto poderão ser comercializados em todo o Estado do Pará.

CAPÍTULO III

DAS COMPETÊNCIAS E CONDIÇÕES PARA OBTER O REGISTRO

Art. 11. 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 e da agroindústria familiar comestíveis de origem animal e vegetal por eles processados.

Art. 12. Para o funcionamento da agroindústria artesanal e familiar de produtos de origem animal e vegetal o estabelecimento deverá obrigatoriamente registrar-se na ADEPARÁ.

§ 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 animal e vegetal;

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. 33 do presente Decreto;

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

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

§ 2º 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 1 (um) ano.

§ 3º 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, poderá haver concessão do registro provisório e por tempo determinado, de acordo com cada caso específico à conveniência da ADEPARÁ, até que as recomendações ou determinações contidas no laudo sejam atendidas.

§ 4º Não atendidos os requisitos legais e regulamentares, o pedido definitivo será indeferido.

CAPÍTULO IV

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 13. O estabelecimento artesanal e a agroindústria familiar de alimentos devem:

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

XI - O pé-direito das instalações deve facilitar troca de ar e a claridade, e permitir a adequada instalação dos equipamentos;

XII - Os estabelecimentos abrangidos por este Decreto, devem dispor de uma unidade exclusiva de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

CAPÍTULO V

DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 14. 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. 15. 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. 16. 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. 17. 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. 18. 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. 19. 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. 20. 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. 21. O estabelecimento deve manter estoque suficiente de desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde para uso nas instalações, equipamentos, recipientes e utensílios.

Art. 22. 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. 23. 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. 24. A caixa d'água deve ser lavada e higienizada no mínimo a cada 6 (seis) meses ou, se necessário em periodicidade inferior.

Art. 25. 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. 26. Todos os funcionários e/ou proprietários de estabelecimento, envolvidos no processo produtivo, deverão fazer exames de saúde a cada 6 (seis) meses.

Art. 27. 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. 28. 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. 29. 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, não sendo permitida a reutilização das máscaras em mais de um turno.

Art. 30. 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. 31. Os produtos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação Federal e Estadual vigentes ou por Protocolos de Produção Individualizados, devidamente aprovados pela ADEPARÁ, aplicando-

se-lhes o princípio de Governança, Risco e Conformidade (GRC) em benefício do desenvolvimento humano sustentável.

Art. 32. O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados e registrados na ADEPARÁ.

Art. 33. 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. 34. A elaboração de produtos artesanais não padronizados só será permitida após a aprovação do seu Protocolo de Produção Individualizado pela ADEPARÁ.

Art. 35. 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. 36. A análise qualitativa da matéria-prima, de ingredientes e produtos artesanais será realizada em laboratórios credenciados, sendo as amostras coletadas pelos inspetores e fiscais.

Art. 37. 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. 38. 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. 39. O uso de aditivos será permitido desde que sejam cumpridas as normas do Ministério da Saúde, sob a orientação de responsável técnico com registro no CREA, e com a obrigatoriedade da descrição dos 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. 51 deste Decreto.

Art. 40. A embalagem dos produtos deverá obedecer às condições de higiene necessárias à sua boa conservação 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. 41. Compete à ADEPARÁ, diretamente ou por delegação, a prestação de orientação técnica aos 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. 42. Os municípios que possuam estrutura técnica, 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 ADEPARÁ.

Art. 43. 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. 44. O estabelecimento responderá administrativamente e 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. 45. 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. 46. 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. 47. 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

CAPÍTULO VIII

DAS OBRIGAÇÕES DAS UNIDADES DA AGROINDÚSTRIA ARTESANAL

Art. 48. O produtor ou estabelecimento processador artesanal têm as seguintes obrigações

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - possuir registro do estabelecimento e o fornecedor de matéria-prima deve ser cadastrado na ADEPARÁ;

III - apresentar relatório mensal à ADEPARÁ, até o 5º dia útil do mês subsequente, contendo os dados estatísticos da produção, industrialização, do transporte e da comercialização dos produtos de origem animal e vegetal;

IV - manter em dia o registro do recebimento de matérias-primas, produtos fabricados, especificando sua procedência e qualidade, saída e destino destes;

V - possuir livro para o registro das informações, recomendações e visitas da fiscalização, efetuadas para o controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção, que deve ser rubricado pelo Fiscal Estadual Agropecuário a ser mantido no estabelecimento produtor, à disposição da fiscalização;

VI - no caso de cancelamento do registro, encaminhar à ADEPARÁ, a documentação arquivada, os rótulos e embalagens;

VII - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento.

Art. 49. 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. 50. Qualquer ampliação ou remodelação no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das alterações pela ADEPARÁ.

CAPÍTULO IX

DAS PENALIDADES

Art. 51. Os infratores da legislação e das normas regulamentares pertinentes aos produtos artesanais e da agroindústria familiar estão sujeitos às penalidades impostas pela ADEPARÁ, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis, sendo as seguintes:

I - advertência: nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela ADEPARÁ;

II - apreensão e/ou inutilização de matéria-prima, ingredientes e produtos artesanais elaborados, quando não se apresentarem dentro dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos adequados à sua finalidade ou quando forem adulterados ou fraudados;

III - suspensão das atividades do estabelecimento, nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou, ainda, de embargo à ação fiscalizadora;

IV - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos artesanais ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º Caso não sejam atendidas as exigências que motivaram a suspensão de que trata o inciso III deste artigo, em até 15 dias, a empresa é interditada.

§ 2º A interdição do estabelecimento de que trata o inciso IV deste artigo pode ser revogada ou suspensa após o atendimento das exigências que motivaram a sanção, caso não seja revogada ou suspensa, o registro é cancelado decorrido o prazo de seis meses.

Art. 52. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública e autoridades do Poder Público, incluindo no âmbito civil e penal.

CAPÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 53. Em caráter transitório, os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte cadastrados na ADEPARÁ, poderão comercializar seus produtos em todo território paraense.

Art. 54. Os estabelecimentos agroindustriais 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. 55. O estabelecimento responde administrativamente, e quando for o caso, civil e penalmente, pelas consequências à saúde pública, que comprovem omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos, físicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos artesanais.

Art. 56. O controle sanitário dos rebanhos que geram a matéria-prima para a produção artesanal e de agroindústria familiar de alimentos é obrigatório seguir as orientações da ADEPARÁ.

Art. 57. Os diversos tipos de produtos, devem satisfazer as Normas de Padrão de Identidade e Qualidade, regulamentados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 58. Para a execução das atividades deste Regulamento o órgão de assistência técnica do Estado do Pará deverá dar contínua assistência técnica aos envolvidos no processo de produção.

Art. 59. As autoridades policiais do Estado, no cumprimento deste Regulamento, devem prestar completa cobertura e o devido apoio à inspeção e fiscalização.

Art. 60. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução deste Regulamento são resolvidos pela ADEPARÁ.

Art. 61. 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. 62. Este Decreto entra em vigor 30 (trinta) dias após a data de sua publicação.

Art. 63. Revoga-se o Decreto Estadual nº 480, de 12 de julho de 2012.

PALÁCIO DO GOVERNO, 3 de setembro de 2015.

SIMÃO JATENE Governador do Estado

Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Estado. PALÁCIO DO GOVERNO, 3 de setembro de 2015.