

para a realização de operações rotineiras específicas na produção, armazenamento e transporte deste produto;

t) rastreabilidade: é o processo de acompanhamento do produto na cadeia alimentar-produção, beneficiamento, embalagem, armazenamento, transporte, comercialização, utilização e consumo final;

u) representante legal: é a pessoa física ou jurídica investida de poderes legais para praticar atos em nome do empreendimento produtor e/ou seus parceiros;

v) resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do empreendimento;

w) responsabilidade técnica: é a pessoa capacitada por instituição habilitada, responsável pela implantação do asseguração de qualidade e segurança do produto;

x) risco: estimativa da probabilidade de manifestação de perigo;

y) segurança do alimento: controle adequado e gerenciamento dos perigos.

4. PESSOAL:

4.1. Programa de Treinamento: os responsáveis, e todos os colaboradores que trabalhem na produção, desde o recebimento da matéria-prima, processamento, embalagem, armazenamento, comercialização, distribuição e transporte, bem como nos procedimentos de higienização, devem ser continuamente treinados em boas práticas de fabricação.

4.2. O treinamento deve ser compatível com a complexidade de tarefas identificadas no processo de fabricação deste produto.

4.3. Todos devem ser submetidos a exame clínico anual para manipuladores de alimento. O referido laudo deve permanecer no local do trabalho, disponíveis para serem apresentados quando de ações de fiscalização.

4.4. Não é permitido o preparo do produto as pessoas que apresente: hepatite A, diarreias, unheiros, infecções gastrointestinais, vômitos, febre e infecções naso-faríngeas. A pessoa que apresentar as condições citadas deverá ser afastada para outras funções e encaminhado para tratamento médico.

4.5. A pessoa que apresentar cortes ou lesões abertas não deve participar do processamento, a menos que as mesmas estejam protegidas por uma cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.

4.6. Higiene Pessoal: os colaboradores devem cumprir, diariamente, os seguintes hábitos de higiene:

4.6.1. Banho, escovação dos dentes, barba feita, bigode aparado e cabelos totalmente protegidos;

4.6.2. Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, sem maquiagem;

4.6.3. É vedado a utilização de adornos como, colar, amuleto, pulseira, fita, brinco, relógio e anel/aliança, que possa representar risco de contaminação;

4.7. Uniforme fechado, sem bolsos acima da cintura, conservado, limpo, com troca diária. Sapatos fechados, em boas condições de higiene e conservação. Devendo utilizar-se avental plástico no processo de limpeza do caranguejo.

4.8. Higiene das mãos:

O empreendimento deve afixar, em locais estratégicos e de forma visível, cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos.

4.9. Práticas sanitárias operacionais: as pessoas durante a etapa de manipulação não devem:

4.9.1. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos.

4.9.2. Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer.

4.9.3. Experimentar o produto com as mãos.

4.9.4. Tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se.

4.9.5. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.

4.9.6. Tocar em objeto alheio à atividade.

4.9.7. Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.

4.9.8. Manipular dinheiro.

4.9.9. Cuspir ou fumar sobre o produto.

5. ÁGUA E DEMAIS UTILIDADES:

5.1. A água utilizada para o preparo do produto deve ser proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa deve ser potável, de acordo com os procedimentos relativos ao controle da qualidade da água para o consumo humano e seu padrão de potabilidade, estabelecidos pela legislação vigente.

5.2. O reservatório de água é obrigatório, com as seguintes

condições:

I - capacidade e pressão suficientes;

II - superfície lisa, resistente e impermeável;

III - fácil acesso, para inspeção e limpeza, livre de material estranho, pássaros e vetores;

IV - isento de rachaduras e sempre tampados;

V - provido de extravasor na sua parte superior;

VI - feito de material atóxico, inodoro e resistente aos produtos e processos de limpeza;

VII - limpo e desinfetado nas seguintes situações:

a) quando for instalado;

b) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água;

c) no máximo, a cada 6 (seis) meses.

VIII - para higienização dos reservatórios, devem ser utilizadas metodologias oficiais.

5.3. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água isolada ou integrada com outros sistemas de abastecimento público, para ser utilizada para o preparo de massa de caranguejo artesanal, somente após atender legislação vigente.

6. LOCAL DE PRODUÇÃO:

6.1. As instalações devem ser em locais de forma a facilitar procedimentos operacionais por meio de fluxos contínuos, evitando-se cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o mercado. A separação adequada das atividades deve estar garantida por procedimentos obrigatórios, ou por meios físicos, que possibilitem evitar a contaminação cruzada e facilitar as operações higiênicas.

6.2. Os locais devem obedecer as seguintes especificações:

- pé direito de mínimo de 3,00 metros;

- pisos lisos, resistentes e antiderrapantes;

- paredes com barra impermeável até 2,00 metros;

- aberturas teladas, com equipamentos de proteção contra insetos e pragas;

- portas com fechamento automático.

7. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:

7.1. Os equipamentos utilizados devem ser feitos com material sanitário, dotado de superfície lisa, impermeável, com borda arredondada, de fácil limpeza e desinfecção, bem conservado. Os equipamentos de conservação do alimento, congeladores "freezer" deve estar em adequado funcionamento, a espessura do gelo formado nas paredes não dever ultrapassar 1,0 centímetro.

7.2. As fontes de calor e os equipamentos de congelamento devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

7.3. É permitida a utilização de caixa térmica, com tampa que sele o recipiente, revestida com material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável.

7.4. As mesas, bancadas, prateleiras, pias, cubas, tanques, devem ser suficientes, feitas de material sanitário, liso, resistente e impermeável, de fácil limpeza e bem conservado.

8. RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO:

- os fornecedores de caranguejo devem ser cadastrados junto ao estabelecimento, e somente fornecer animais machos e de tamanho adequados, é proibido fornecimento de sarara de condessa.

- os caranguejos devem ficar armazenados em tanques adequados e com capacidade de atender a produção de 5 (cinco) dias.

- os demais insumos devem estar de acordo com as normas legais. Armazenados em local limpo, livre de pragas e com temperatura e ventilação adequada. Devem ser separados por grupos, em prateleiras de material liso, resistente e impermeável.

- os produtos de limpeza, higiene e material químico devem ser armazenados em local específico.

9 - PREPARO:

- os animais devem ser lavados, escovados e limpos, "esquartejados" e colocados para cozinhar em água potável, para após serem processados, embalados no mais curto prazo de tempo, em embalagens de 1 kg ou de 0,5 kg, destinando-se imediatamente para ser congelado o produto, que deve ficar no mínimo entre -10°C a 18°C por 30- trinta dias. Não é permitido uso de nenhum aditivo.

10. EMBALAGEM/ROTULAGEM:

- a embalagem utilizada deve ser adequada às características

do produto, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os Padrões de Identidade e Qualidade do produto;

- a rotulagem do produto deve conter as seguintes informações:

I - denominação do produto;

II - conteúdo líquido;

III - identificação da origem, nome ou razão social e endereço do produtor;

IV - prazo de validade de 30 dias;

V - instruções para conservação e preparo do alimento;

VI - registro junto a ADEPARÁ.

11. TRANSPORTE:

- o transporte do produto acabado deve ser em compartimentos de veículos, que não possibilitem contaminação por substâncias estranhas, devendo utilizar recipientes de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável. Organizado adequadamente com uso de gelo reciclável, que não possibilite o descongelamento do produto.

12. HIGIENE (LIMPEZA E DESINFECÇÃO) RESÍDUOS SÓLIDOS:

- deve ser feito programação de higienização do local e equipamentos utilizados no processamento da massa de caranguejo artesanal:

I - diário: mesas, cadeiras, pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, lavatórios, sanitários;

II - diário ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação;

- semanal: paredes, portas, janelas, prateleiras, congeladores;

- quinzenal: estrados e similares;

- mensal: luminária, telas;

- recipientes de lixo devem ser higienizados diariamente ou sempre que necessário.

13. CONTROLE DE QUALIDADE:

- o empreendimento deve executar periodicamente avaliação interna de Boas Práticas de Fabricação;

- deve ser feita a guarda de amostra de cada lote de produção, etiquetada e congelada, por um período referente ao tempo de vida de prateleira.

DECRETO Nº 2.635, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2010

Qualifica como Organização Social a Associação Cruz Vermelha Brasileira, filial do Maranhão.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso III, da Constituição Estadual, e

Considerando o parecer favorável do Secretário de Estado de Governo, recomendando a qualificação da Cruz Vermelha Brasileira, Filial do Maranhão como Organização Social, conforme o Processo nº 2009/131931-148856; 2010/102596; Considerando, ainda, o disposto no art. 6º, da Lei Estadual nº 5.980, de 19 de julho de 1996,

DECRETO:

Art. 1º Fica qualificada como Organização Social, nos termos da Lei Estadual nº 5.980, de 19 de julho de 1996, a Associação Cruz Vermelha Brasileira, filial do Maranhão, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, com sede na Cidade de

São Luís, Estado do Maranhão, sito na Avenida Getúlio Vargas nº 2.342, Bairro de Monte Castelo, conforme o Estatuto Social registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas Cantuária de Azevedo, sob o nº 135 de averbação e, Microfilme nº 38535, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob o nº 08.921.311/0001-03.

Art. 2º A Associação acima qualificada tem como finalidade prestar serviços de prevenção, proteção e promoção nas áreas de educação, assistência social, saúde e outras, desenvolvendo estas atividades através da gestão e administração de hospitais, desenvolvimento de programas e projetos educacionais, dentre outros que prestem serviços para população que delas tiverem mais necessidade.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALACIO DO GOVERNO, 2 de dezembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO Nº 2.636, DE 3 DE DEZEMBRO DE 2010

Altera dispositivo do Decreto nº 1.093, de 29 de junho de 2004, e dá outras providências.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe confere o art. 135, inciso V, da Constituição Estadual, e Considerando os termos do Processo nº 156410/2010, de interesse da Universidade do Estado do Pará - UEPA,

DECRETO: