Assembleia Legislativa do Estado do Acre

LEI Nº 3.513, DE 13 DE AGOSTO DE 2019

Dispõe sobre a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí e cria o Selo de Qualidade para os estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem vegetal no Estado.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO ACRE

FAÇO SABER que a Assembleia Legislativa do Estado do Acre decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica criado o Programa Estadual de Qualidade do Açaí e o Selo de Qualidade de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem vegetal, denominado “Selo de Qualidade do Açaí”.

Art. 2º O disposto nesta lei é aplicável ao produto do açaí de origem artesanal e congêneres, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

Art. 3° A implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí tem por objetivo identificar e promover a execução das ações de fortalecimento e desenvolvimento do comércio e consumo do açaí, no âmbito do Estado.

Art. 4º Para efeito do cumprimento do descrito no art. 3º, serão estabelecidas ações para desenvolvimento dos projetos a seguir:

a) VETADO

b) projeto de organização dos entrepostos de comercialização e de melhoramento do transporte e escoamento do açaí;

c) projeto de implantação de boas práticas de fabricação aos batedores artesanais incluindo as etapas de controle de água, controle de resíduos, conduta e higiene pessoal, programa de higiene do estabelecimento e equipamentos e controle de processamento;

d) projeto de arranjos financeiros junto às instituições financeiras por meio de linhas de crédito para micro e pequenos produtores, destinadas à melhoria da estruturação física e aquisição de equipamentos;

e) VETADO

f) projeto de estímulo ao associativismo e ao cooperativismo, estabelecendo normas para que o produto seja adquirido ou absorvido também pelo governo do Estado.

Art. 5º Para a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí, o governo do Estado poderá firmar convênios e acordos de cooperação técnica com entidades públicas ou privadas de notório saber e experiência técnica, visando a fundamentar suas decisões e a estruturar estratégias e projetos.

CAPÍTULO I

Das Definições

Art. 6º Para efeitos desta lei, considera-se:

I - açaí: é o fruto da palmeira conhecida como açaizeiro, cujo nome científico é Euterpe oleracea 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 - basqueta: caixa plástica vazada;

VI - 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;

V - 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;

VI - 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;

VII - desinfecção: operação de redução do número de microrganismos por método físico e/ou químico;

VIII - despolpamento: extração das polpas dos frutos do açaizeiro;

IX - 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;

X - envase: colocar em vasilha; no caso do açaí, preferencialmente em sacos plásticos transparentes atóxicos para a preservação das boas qualidades do produto;

XI - estabelecimentos que manipulam e comercializam açaí: local onde o açaí é processado, denominado de batedores ou vitaminosas;

XII - higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

XIII - limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

XIV - 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;

XV - manipulador de alimentos: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento ou a bebida;

XVI - matéria-prima beneficiada: os frutos de açaí serão 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;

XVII - mofo: denominação comum a fungos que vivem de matérias orgânicas por eles decompostas;

XVIII - paletes: é uma base feita de diversos materiais, com exceção da madeira, que serve de suporte para as caixas de produtos ficarem empilhadas;

XIX - polpa: parte comestível do fruto do açaizeiro;

XX - pragas: animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos e bebidas, tais como insetos, roedores e pássaros;

XXI - resíduos: materiais a serem descartados, oriundos do preparo de alimentos e bebidas;

XXII - 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;

XXIII - 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; e

XXIV - 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

Art. 7º Deverá ser viabilizado a implementação do cadastramento semestral de todos os estabelecimentos artesanais que manipulam o açaí no Estado.

§ 1º O cadastramento semestral de que trata o caput deste artigo ocorrerá nos meses de janeiro e agosto.

§ 2º VETADO

Art. 8º Para efeito do cumprimento do disposto no art. 7º desta lei, serão estabelecidas ações para:

I - promover campanha estadual nos meios de comunicação a fim de tornar pública a convocação dos batedores artesanais de açaí, orientando sobre os postos de cadastramento, que será realizado nas secretarias municipais de saúde, tendo como ponto central de controle as vigilâncias sanitárias municipais; e

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.

Art. 9º VETADO

Art. 10. Para a implementação do cadastramento de todos os batedores de açaí no Estado, 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. 11. Os estabelecimentos que manipulam o açaí deverão estar situados em áreas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar sujeitos a inundações.

Art. 12. 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. 13. A estrutura física deverá ser construída em alvenaria, atendendo às seguintes etapas do processamento:

I - recepção;

II - seleção;

III - higienização;

IV - tratamento térmico; e

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; e

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. 14. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, observando-se as seguintes regras:

I - as caixas de gordura devem ser periodicamente limpas;

II - o descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica;

III - as operações de limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos devem ser realizadas diariamente;

IV - a área de preparação do produto deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho;

V - 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;

VI - os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde e devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

VII - a diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante;

VIII - 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;

IX - os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento; e

X - 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.

Parágrafo único. No prazo de até sessenta dias, contados da publicação desta lei, a SESACRE estabelecerá, por meio da Vigilância Sanitária Estadual, portaria em que constará a relação

de equipamentos mínimos necessários para o funcionamento das amassadeiras de açaí no Estado.

SEÇÃO IV

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

Art. 15. 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-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios; e

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. 16. 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; e

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. 17. 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 - higienizar 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, despolpamento 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; e

XI - é proibido o depósito de roupas e objetos pessoais na área de produção.

SEÇÃO II

Do Processamento dos Frutos

Art. 18. 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 quinze minutos, conforme quadro no Anexo único desta lei; e

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 oitenta graus celsius por 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 Despolpamento: 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 quatro a sete graus celsius, não devendo ser comercializada após vinte e quatro horas.

CAPÍTULO V

Das Atividades de Inspeção e Fiscalização

Art. 19. VETADO

Art. 20. O órgão fiscalizador, no desempenho de suas atividades, poderá requisitar do detentor dos produtos abrangidos nesta lei, 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

Do Selo de Qualidade do Açaí

Art. 21. O “Selo de Qualidade do Açaí”, de natureza facultativa, será concedido aos estabelecimentos que cumpram os requisitos mínimos obrigatórios alusivos à higiene e segurança alimentar, previstos na legislação vigente, observado o disposto nesta lei.

Art. 22. O “selo de qualidade da alimentação” é o meio físico que identifica a implantação e manutenção de um conjunto de processos que garantam a higiene e segurança alimentar na produção e comercialização do açaí, definidos em conformidade com as normas previstas nesta lei, naquelas editadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e em regulamento da SESACRE.

Art. 23. O regulamento exporá sobre:

I - a estrutura de gestão do selo, sua composição e atribuições;

II - os critérios de adesão, manutenção e renovação do selo;

III - os direitos e deveres das partes;

IV - formato do selo; V - prazo de validade; e

VI - campanhas de educação dos batedores.

Parágrafo único. VETADO

CAPÍTULO VII

Das Disposições Finais e Transitórias

Art. 24. O prazo para a conclusão do planejamento da implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí e cadastramento de todos os batedores artesanais no Estado do será de noventa dias a contar da data de promulgação desta lei, podendo ser prorrogado em caso de comprovada necessidade, por igual período.

Art. 25. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Rio Branco-Acre, 13 de agosto de 2019, 131º da República, 117º do Tratado de Petrópolis e 58º do Estado do Acre.

Gladson de Lima Cameli

Governador do Estado do Acre

ANEXO ÚNICO

HIGIENIZAÇÃO DO AÇAÍ (FRUTO)

QUANTIDADE DE HIPOCLORITO	QUANTIDADE DE ÁGUA
7,5 ml	1L
75 ml	10L
750 ml	100L