



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCÓRDIA DO PARÁ  
PODER EXECUTIVO

PUBLICADO EM  
04/06/19  
em conformidade com a Lei Municipal  
Nº 296/2009 de 08/04/2009  
Responsável pela Publicação

Walmir Araújo Alves  
Sec. Municipal de Administração  
Port. Nº 001/2017

DECRETO Nº 010/2019 DE 04 DE JUNHO DE 2019

**Estabelece requisito higiênico- sanitários para a manipulação de Açaí e Bacaba por batedores artesanais, de forma a prevenir surtos com Doenças Transmitidas por Alimentos.**

(DTA) e minimizando o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos.

**CONSIDERANDO:** O Programa Estadual de Qualidade do Açaí, 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;

**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 no município de Concórdia do Pará.

**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, visando possibilitar ao Município de Concórdia do Pará e ao Estado a promoção de políticas públicas de inclusão sócio-produtivas imediatas neste segmento da cadeia produtiva;

**CONSIDERANDO:** A necessidade de estabelecer requisitos higiênico-sanitários para a manipulação de Açaí por batedores artesanais, de forma a prevenir Surtos com Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), em especial a DOENÇA DE CHAGAS e minimizando o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos;

**CONSIDERANDO:** o propósito conjunto do Governo municipal e dos batedores de Açaí, Bacaba e congêneres em melhorar as condições higiênico-sanitárias das unidades



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCÓRDIA DO PARÁ  
PODER EXECUTIVO

PUBLICADO EM  
04/06/19  
Em conformidade com a Lei Municipal  
Nº 295/2009 de 08/04/2009  
Responsável pela Publicação

Walmir Araújo Alves  
Sec. Municipal de Administração  
Port. Nº 001/2017

processadoras, oferecendo aos consumidores um produto seguro e com padronização do processamento do Açaí,

**Elias Guimarães Santiago**, Prefeito do Município de Concórdia do Pará, no uso de suas atribuições legais e,

**DECRETA:**

**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, 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;

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);

