



ESTADO DO ACRE
Diário Oficial

ASSINATURA DIGITAL

Segunda-feira, 21 de Agosto de 2023

www.diario.ac.gov.br

Ano LVI - nº 13.599

80 Páginas

SUMÁRIO

GOVERNADORIA DO ESTADO	1
ÓRGÃOS MILITARES	8
SECRETARIAS DE ESTADO	10
AUTARQUIAS	32
FUNDAÇÕES PÚBLICAS	36
MUNICIPALIDADE	40
TRIBUNAL DE JUSTIÇA	75
DIVERSOS	76

GOVERNADORIA DO ESTADO

GABINETE DO GOVERNADOR

ESTADO DO ACRE

DECRETO Nº 11.306, DE 17 DE AGOSTO DE 2023

Dispõe sobre normas sanitárias para a inspeção, fiscalização e diretrizes relacionadas à produção e comercialização de produtos e subprodutos de origem animal, elaborados de forma artesanal, provenientes de produtores rurais, cooperativas e estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, dentro do âmbito do Estado do Acre, e cria o Selo D'Colônia.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO ACRE, no uso das atribuições que lhe confere o art. 78, incisos IV e VI, da Constituição do Estado do Acre, e tendo em vista o art. 14 da Lei nº 3.731, de 20 de abril de 2021,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre normas sanitárias para a inspeção, fiscalização e diretrizes relacionadas à produção e comercialização de produtos e subprodutos de origem animal, elaborados de forma artesanal, provenientes de produtores rurais, cooperativas e estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, dentro do âmbito do Estado do Acre, em consonância com a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, a Lei nº 3.731, de 20 de abril de 2021, e o disposto no art. 143-A do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e cria o Selo D'Colônia.

Art. 2º As atividades de inspeção e fiscalização higiênico-sanitárias e tecnológicas dos produtos artesanais comestíveis de que trata este Decreto serão exercidas, no âmbito do Estado, pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE, vinculado à Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Acre - IDAF/AC.

§ 1º O disposto no caput deste artigo não se aplica às casas atacadistas e varejistas que exponham ao comércio produtos de origem animal produzidos sob a forma artesanal, sujeitas à fiscalização do órgão responsável pela vigilância sanitária, em conformidade com as normas da legislação vigente.

§ 2º A DIPOA contará com uma coordenação exclusiva para os produtos que se enquadram neste Decreto, que receberá treinamento específico para essa finalidade e será responsável pela padronização técnica deste serviço em todo o Estado.

§ 3º O Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Acre - IDAF/AC poderá firmar convênio com entes públicos, com a finalidade de executar as atividades de inspeção e fiscalização previstas neste Decreto, com o objetivo de desburocratizar e garantir a qualidade, inocuidade, identidade e a segurança dos produtos com Selo D'Colônia.

Art. 3º A inspeção sanitária, de competência do IDAF-AC/SIE/DIPOA, abrange os serviços de inspeção industrial e sanitária, ainda o monitoramento dos processos e controles de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, armazenagem e expedição, rotulagem e trânsito de quaisquer produtos de origem animal, manipulados ou beneficiados sob a forma artesanal.

Parágrafo único. A inspeção e o monitoramento previstos no caput deste artigo serão focados prioritariamente em sanidade e inocuidade das matérias-primas, boas práticas de fabricação, sanidade e inocuidade dos produtos acabados.

Art. 4º Entende-se por produto do Selo D'Colônia, aqueles elaborados de forma artesanal, tradicional, podendo ter identidade cultural e ou regional, produzidos em pequenas escalas.

§ 1º Os limites diários de produção para caracterização da pequena escala, são os seguintes:

I - até 500 (quinhentos) litros de leite, como matéria-prima para elaboração de produtos lácteos;

II - até 1.500 (mil e quinhentos) quilogramas de peixes, como matéria-prima para produtos oriundos de pescado.

III - até 300 (trezentas) dúzias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;

IV - até 250 (duzentos e cinquenta) quilogramas para mel e produtos de colmeia, com limite anual de 12.500 (doze mil e quinhentos) quilogramas.

§ 2º Os estabelecimentos poderão mediante prévia autorização da DIPOA, concentrar sua produção em dias específicos, visando otimização operacional, hipótese em que a aplicação dos limites definidos nos incisos I a II deste artigo considerará a média diária aferida com base na produção semanal efetiva.

§ 3º A autorização a que se refere o § 2º deste artigo fica condicionada à comprovação de que o estabelecimento possui equipamentos, ambientes produtivos, de armazenamento e fluxo de produção suficientes à produção de forma concentrada, sem acarretar gargalos operacionais ou risco higiênico e sanitário aos produtos.

Art. 5º Os estabelecimentos de derivados do leite são classificados em:

I - unidade de produtos lácteos: estabelecimento destinados à recepção, ao beneficiamento, manipulação, ao envase, ao acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, exceto leite, para consumo humano direto;

II - queijaria: estabelecimento destinados à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos referidos nos incisos I e II deste artigo poderão armazenar o leite cru refrigerado, utilizado para o processamento, por período não superior a quarenta e oito horas, atendendo as normas técnicas vigentes.

Art. 6º Os estabelecimentos de pescado e seus derivados são classificados em unidades de beneficiamento de pescado e produtos, as quais se definem, para os fins deste Decreto, como aquelas destinadas à recepção, lavagem do pescado, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos de pescado.

Art. 7º Os estabelecimentos de ovos são classificados em granjas avícolas, as quais se definem, para os fins deste Decreto, como aqueles destinados à produção, recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos.

Art. 8º Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento, que se definem, para os fins deste Decreto, como aqueles destinados à recepção, classificação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedi-

ção de produtos de abelha e derivados.

Art. 9º Será admitida a utilização de matéria-prima de procedência reconhecida, adquirida de terceiros, desde que haja comprovação de controle higiênico-sanitário.

§ 1º As propriedades fornecedoras de leite para elaboração de produtos lácteos artesanais a partir do leite cru devem ser monitoradas para ocorrência de brucelose e tuberculose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose Animal (PNCEBT).

§ 2º Os animais que testarem positivo para brucelose e ou tuberculose deverão ser retirados imediatamente da produção de matéria-prima e serem destinados conforme legislação específica.

§ 3º A condição de saúde dos animais negativos deverá ser avaliada sessenta dias depois da eliminação dos positivos, até que se obtenha um resultado negativo de todos animais testados.

§ 4º Deve ser realizado testes de detecção e controle de mastite clínica e subclínica diário.

§ 5º Deve ser realizado controle parasitológico e de outras manifestações patológicas, que comprometam a saúde do rebanho ou qualidade do leite, pescado e aves.

§ 6º As propriedades fornecedoras de matérias-primas devem adotar um manual de boas práticas agropecuárias, assim entendidos os procedimentos que atendam às normas regulamentares quanto à oferta de alimentos seguros e oriundos de sistemas de produção sustentáveis.

§ 7º Os produtores devem cumprir orientações do IDAF/AC.

§ 8º O pescado deverá ser transportado junto com a Guia de Trânsito Animal (GTA) para garantir sua rastreabilidade.

Art. 10. A matéria-prima deverá ser transportada e armazenada em condições adequadas para preservação de sua qualidade.

CAPÍTULO II

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 11. Os estabelecimentos devem solicitar o registro junto à DIPOA, conforme disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 12. Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares;

II - avaliação e aprovação pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo com laudo elaborado pelo Auditor Fiscal Estadual Agropecuário com formação em Medicina Veterinária;

IV - concessão do registro.

Art. 13. O registro e o respectivo alvará de funcionamento serão emitidos pelo Presidente do IDAF/AC após todas as exigências serem cumpridas com base neste Decreto e normas complementares.

Art. 14. O alvará terá validade de um ano, devendo ser requerido anualmente até o dia 31 de março, podendo, entretanto, a qualquer momento, ser recolhido pela autoridade competente em caso de infração à legislação vigente.

Art. 15. O estabelecimento deverá solicitar a renovação anual, e sua concessão será condicionada à entrega da documentação completa solicitada pelo IDAF/AC.

CAPÍTULO III

CARIMBO DE INSPEÇÃO

Art. 16. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do Selo D'Colônia e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo IDAF/AC.

Art. 17. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo selo D'Colônia terá identidade visual e sua utilização deverá ser fidedigna na forma do Anexo I deste Decreto.

§ 2º As iniciais "S.I.E." significam "Serviço de Inspeção Estadual".

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura, bem como é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º O número de registro será único e identificará cada unidade agroindustrial.

Art. 18. Quando constatadas irregularidades nos carimbos presente nos rótulos, estes devem ser apreendidos e inutilizados.

CAPÍTULO IV

DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 19. O estabelecimento deve estar situado em áreas que não apresentem níveis indesejados de odores, fumaças, poeira e outros contaminadores, que não estejam expostos a inundações e devem possuir autorização do órgão competente.

Art. 20. Ser localizado distante dos limites das vias públicas, no mínimo, em 30 (trinta) metros, de preferência no centro do terreno, com área disponível para circulação interna de veículos, devidamente cercado e projetados de forma a permitir a separação entre áreas e setores, pelo

emprego de meios eficazes, com fluxo ordenado e contínuo desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto acabado, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

Art. 21. O estabelecimento deve ter área limpa e área suja devidamente separadas.

Art. 22. O estabelecimento deve ser construído em alvenaria ou outro material aprovado pela DIPOA, com área compatível com o volume máximo da produção.

Art. 23. O estabelecimento deve dispor de depósito ou armário, em material permitido pela legislação vigente, para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos.

Parágrafo único. Os depósitos deverão ser distintos para matérias e produtos de limpeza, de embalagens e demais insumos respeitando a natureza e suas destinações.

Art. 24. O estabelecimento deve dispor de produtos, aprovados pelo órgão regulamentador, para higienização e sanitização das instalações, equipamentos e utensílios, como vapor ou água quente e soluções cloradas.

Art. 25. O estabelecimento deve observar as normas de segurança do trabalho, segundo o porte e a natureza do estabelecimento.

Art. 26. O estabelecimento deve dispor de banheiro, vestiário, depósito, área administrativa separados do ambiente interno destinado ao processamento, manipulação e estocagem.

Art. 27. O estabelecimento deve possuir piso antiderrapante, sem batedentes, impermeável, de fácil higienização e com declive adequado para permitir o escoamento adequado de líquidos.

Art. 28. O estabelecimento deve possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, dotadas de janelas com telas de proteção contra insetos.

Art. 29. O estabelecimento deve possuir teto ou forro de cor clara, construídos com materiais que proporcionem facilidade de higienização e possuir sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação.

Art. 30. O estabelecimento deve dispor permanentemente de água potável e em quantidade suficiente para atender à demanda do estabelecimento, cuja fonte de canalização e reservatório deverá ser protegida, para evitar qualquer tipo de contaminação.

Art. 31. O estabelecimento deve dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, soro, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos artesanais, de acordo com as recomendações do órgão ambiental responsável.

Art. 32. O estabelecimento deve dispor, quando necessário, de gelo para pescado, sistema de frio, que poderá ser composto de freezer, geladeira industrial ou câmara fria.

Art. 33. O estabelecimento deve dispor de fonte de energia elétrica compatível com a necessidade do estabelecimento.

Art. 34. O estabelecimento deve ter as aberturas da construção, com acesso ao seu exterior, fechadas com telas à prova de insetos.

Art. 35. O estabelecimento deve dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, que permitam uma perfeita limpeza e higienização.

Art. 36. Fica proibido o uso de madeira em esquadrias ou em utensílios dentro da unidade de produção, excetuando-se a condição em que a tecnologia empregada o exija.

Parágrafo único. Em nenhuma circunstância podem ser utilizados objetos tais como latas de óleo, cuias, cabaças ou quaisquer outros materiais não aprovados pela DIPOA.

CAPÍTULO V

DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 37. Todas as instalações e os equipamentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a elaboração dos produtos artesanais.

Art. 38. Os pisos e paredes, bem como os equipamentos e utensílios devem ser lavados e adequadamente higienizados com produtos registrados no Ministério da Saúde e aprovados pelo órgão regulamentador, devendo ser mantidos limpos, organizados e em perfeitas condições de higiene e funcionamento, antes e após o processamento dos produtos.

Art. 39. 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. 40. É proibido o acondicionamento de matérias-primas, ingredientes e produtos artesanais elaborados, em carros e recipientes que tenham servido para produtos não-comestíveis.

Art. 41. É proibido empregar recipientes de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado 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 dos produtos elaborados e higienização.

Art. 42. Os recipientes já usados, quando se destinarem ao acondicionamento dos produtos, devem ser previamente inspecionados, conde-

nando-se os que, após terem sido lavados e higienizados, forem julgados impróprios para uso no estabelecimento.

Art. 43. O estabelecimento deve ser mantido limpo, livre de moscas, mosquitos, ratos, camundongos ou quaisquer outros vetores, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de produtos tóxicos, mesmo que seu uso seja aprovado pelo Ministério da Saúde, sendo que o processo de dedetização deve ser realizado por empresa devidamente registrada nos órgãos competentes.

Art. 44. É proibido residir, dormir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos na área de produção do estabelecimento ou ainda guardar adornos, roupas ou calçados de qualquer natureza nas instalações de recebimento, produção, expedição, depósito de matéria-prima e ingredientes.

Art. 45. As instalações sanitárias, vestiários e outras dependências, devem ser mantidas limpas, organizadas, livres de pragas, goteiras, infiltrações, mofo, vazamentos e estruturas quebradas ou defeituosas.

Art. 46. As câmaras frias, freezers e refrigeradores devem atender às mais rigorosas condições de higiene e funcionamento, dispondo de sistema para controle de temperatura, devendo ser higienizados sempre que necessário, ficando seu uso exclusivo aos produtos aos quais se destinam.

Art. 47. Os tanques de recepção de pescado ou depósito de resíduos devem ser lavados e higienizados, sempre que necessário, com desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde.

Art. 48. No estabelecimento de derivados de leite é obrigatória a limpeza e a higienização dos recipientes utilizados na coleta, antes de seu retorno aos pontos de origem.

Art. 49. O reservatório de água que abastece o estabelecimento deve ser lavado e higienizado no mínimo a cada 6 (seis) meses ou, se necessário, em periodicidade inferior a critério do órgão fiscalizador.

Art. 50. As caixas de inspeção e sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

CAPÍTULO VI

DA HIGIENE DOS TRABALHADORES

Art. 51. Todos os funcionários, colaboradores e/ou proprietários de estabelecimento, envolvidos no processo produtivo, deverão fazer exames de saúde a cada 6 (seis) meses.

Art. 52. Sempre que comprovada a ocorrência de dermatose, salmonelose, doença infectocontagiosa ou repugnante nos funcionários, os colaboradores e proprietários do estabelecimento deverão ser imediatamente afastados do trabalho até a cura da enfermidade, só podendo retornar após laudo médico de liberação para exercer a atividade em questão.

Art. 53. As pessoas que trabalham nas áreas de manipulação não podem ter acesso a setores que são passíveis de contaminação.

Art. 54. É obrigatório o uso de EPI's, limpos e higienizados, assim como a boa higiene dos funcionários, colaboradores e proprietários do estabelecimento nas dependências de recebimento, produção, expedição, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento e armazenagem dos produtos, sob pena de interdição do estabelecimento.

Art. 55. 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 e embalagem dos produtos, não sendo permitida a reutilização das mesmas em mais de um turno.

Parágrafo Único. Todos os funcionários e proprietários que manipulem produtos devem fazer ao menos uma vez por ano treinamento em Boas Práticas de Fabricação - BPF.

Art. 56. É obrigatório o uso de equipamentos ou indumentárias de proteção individual, tais como luvas em malha de aço para a desossa e cortes de pescados; aventais industriais e outros relacionados com a segurança do funcionário.

CAPÍTULO VII

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 57. São obrigações do produtor artesanal ou estabelecimento processador artesanal:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Decreto;
II - alimentar no sistema SISDAF o relatório mensal até o quinto dia útil do mês subsequente, contendo os dados estatísticos da produção, industrialização, do transporte e da comercialização dos produtos de origem animal, o não atendimento da entrega do relatório no prazo estabelecido, culminará na aplicação das penalidades de acordo com normas complementares;

III - fornecer material necessário aos trabalhos de inspeção, quando solicitado;
IV - manter em dia o registro do recebimento do pescado, matérias-primas, produtos artesanais de origem animal, especificando sua procedência e qualidade, saída e destino destes;

V - possuir livro oficial de registro com termo inicial de abertura, lavrado pelo IDAF, na data do início do funcionamento, para as informações, recomendações e visitas da fiscalização, para o controle higiênico-sanitário e tecnológico da produção, e ser mantido no estabelecimento produtor, à disposição da fiscalização.

Art. 58. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos artesanais de origem animal que não esteja instalado e equipado para a finalidade que se destina.

Art. 59. Deve respeitar o fluxograma operacional, de modo a facilitar os trabalhos de produção, de inspeção e de higienização.

Art. 60. Os estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização de que

trata este Decreto deverão:

I - assegurar que todas as etapas de armazenamento, fabricação e transporte dos produtos sejam realizadas de forma higiênica na sua elaboração, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade e inocuidade,

II - desenvolver e executar programas de BPF e POP's, para assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos artesanais, dos ingredientes e dos insumos.

CAPÍTULO VIII

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

Art. 61. Os produtos e matérias-primas artesanais comestíveis de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, respeitadas as disposições no presente Decreto, terão livre trânsito no Estado do Acre.

Art. 62. Qualquer produto artesanal comestível de origem animal, destinado a alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no estado do Acre, portar rótulo registrado na DIPOA.

Art. 63. Os produtos artesanais deverão obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos em norma vigente.

Art. 64. O estabelecimento só poderá utilizar rótulos devidamente aprovados e registrados na DIPOA.

Art. 65. Cada tipo de produto deverá ter seu registro de rótulo junto a DIPOA, descrevendo o processo de produção e o registro de fórmula contendo matérias-primas e ingredientes utilizados, bem como sua porcentagem. Constituirá a fórmula dos produtos artesanais:

I - matéria-prima de origem animal;

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

III - tecnologia de processamento.

Art. 66. A elaboração de produtos artesanais não padronizados só será permitida após a aprovação do seu registro de rótulo pela DIPOA.

Art. 67. A análise qualitativa da matéria-prima de ingredientes e produtos artesanais será realizada em laboratórios especializados da rede oficial ou privados.

Art. 68. 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. 69. O transporte da matéria-prima e dos produtos finais deverá ser efetuado em veículo limpo e fechado, dotado de proteção e de outras condições adequadas para manter a qualidade do produto.

Parágrafo único. Os produtos transportados deverão ser embalados atendendo o disposto no art. 66. deste Decreto e acondicionados em caixas fechadas.

Art. 70. 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. Em caso de descumprimento, o produto fica sujeito a medida cautelar de apreensão e inutilização, sem direito à indenização ao infrator.

Art. 71. A embalagem dos produtos deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação.

Parágrafo único. A rotulagem deverá conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e legislações específicas, bem como a indicação de que é produto artesanal e o número de registro na DIPOA.

CAPÍTULO IX

DAS PENALIDADES

Art. 72. As infrações dos dispositivos do presente Decreto serão passíveis de sanções previstas na Lei nº 3.731, de 20 de abril de 2021, e no Decreto nº 11.120, de 22 de setembro de 2022.

CAPÍTULO X

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 73. O responsável legal da agroindústria responderá administrativamente, sem prejuízos as sanções cíveis e penais cabíveis, pelas consequências à saúde pública, caso se comprovar omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico-sanitários e físico-químicos de produtos artesanais.

Art. 74. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pela DIPOA.

Art. 75. A DIPOA poderá estabelecer, quando for o caso, as análises rotineiras necessárias para cada produto beneficiado.

Art. 76. Fica autorizado normas operacionais complementares, quando necessárias, que serão estabelecidas em normativas internas da DIPOA.

Art. 77. Os estabelecimentos de produtos artesanais não contemplados por este Decreto continuarão regidos pelo disposto nas legislações vigentes, ou qualquer outra norma que o substitua.

Art. 78. As ações de fiscalização do IDAF/AC terão prioritariamente caráter orientativo, sendo aplicada demais penalidades quando demonstrada má-fé ou reiterada inobservância da legislação vigente.

Art. 79. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Rio Branco - Acre, 17 de agosto de 2023, 135º da República, 121º do Tratado de Petrópolis e 62º do Estado do Acre.

Gladson de Lima Cameli
Governador do Estado do Acre

	Fontes
<i>D'Colônia</i>	<i>Skyoval</i>
IDAF INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA RURAL DO ESTADO DO ACRE SIE 00000	Open Sauce Sans

