

DECRETO Nº 43.075, DE 26 DE MAIO DE 2016.

Regulamenta a Lei nº 15.566, de 2 de setembro de 2015, que dispõe sobre as condições sanitárias relativas à fabricação, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de gelo no Estado de Pernambuco e cria o selo sanitário.

O GOVERNADOR DO ESTADO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos incisos II e IV do art. 37 da Constituição Estadual, e tendo em vista a Lei nº 15.566, de 2 de setembro de 2015,

DECRETA:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Ficam estabelecidas as normas regulamentadoras da Lei nº 15.566, de 2 de setembro de 2015, que dispõe sobre as condições sanitárias relativas à fabricação, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de gelo no Estado de Pernambuco e cria o selo sanitário.

Art. 2º Para os efeitos deste Decreto são adotados os seguintes conceitos:

I - água potável: água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido pelo Ministério da Saúde e que não ofereça riscos à saúde;

II - controle da qualidade: conjunto de atividades exercidas regularmente pelo fabricante de gelo, destinado a verificar se a água utilizada no processo de produção e o gelo produzido atendem aos requisitos da legislação vigente;

III – gelo: produto resultante da congelação de água potável;

IV – rotulagem: toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, inclusive em relevo, ou litografada ou colada sobre a embalagem do gelo;

V – embalagem: o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio do gelo; e

VI - estabelecimentos especiais: locais destinados ao comércio de alimentos, tais como: restaurantes, bares, lanchonetes, padarias, confeitarias, açougues, peixarias e congêneres, e que produzem gelo destinado aos seus consumidores.

Art. 3º O presente Decreto aplica-se às empresas fabricantes de gelo destinado ao consumo humano e/ou à conservação de alimentos.

§ 1º A fabricação do gelo para outros fins não dependerá dos requisitos estabelecidos neste Decreto, devendo, entretanto, o gelo ser colorido com substância química não tóxica ou acondicionado em embalagem com características específicas para esse fim e com rotulagem própria que identifique que esse gelo não se destina ao consumo humano nem à conservação de alimentos.

§ 2º Os estabelecimentos especiais devem atender, no que couber, aos requisitos técnicos estabelecidos neste Decreto.

**CAPÍTULO II
DO SELO SANITÁRIO**

Art. 4º Fica obrigatória a aposição de selo sanitário nas embalagens que contenham gelo, em circulação neste Estado, ainda que provenientes de outra Unidade da Federação.

Art. 5º O selo sanitário deverá possuir numeração sequencial alfanumérica, marca comercial do produtor, mecanismos de segurança que dificultem a remoção após aplicação, sistema de rastreabilidade embarcado com garantida de origem, além de ser resistente à umidade, ao calor e à luz, em conformidade com a legislação e tratados internacionais relativos ao meio ambiente e à proteção da saúde.

Parágrafo único. A empresa responsável pela impressão e comercialização do selo sanitário deverá:

I - submeter à Agência Pernambucana de Vigilância Sanitária – APEVISA o modelo a ser implantado, para análise e aprovação;

II - prestar informações pertinentes ao tema, quando solicitadas;

III - disponibilizar um sistema web com permissão de acesso para os fabricantes, órgãos e entidades de controle, contendo funcionalidades específicas para a solicitação e aprovação dos pedidos; e

IV - disponibilizar relatórios para a gestão gerencial.

Art. 6º Para efeito da aquisição, bem como da aposição do selo sanitário, a empresa deve atender cumulativamente aos seguintes requisitos:

I - quanto à natureza do estabelecimento:

a) na hipótese da empresa estabelecida neste Estado, ser inscrita no Cadastro de Contribuintes do Estado de Pernambuco – CACEPE como estabelecimento fabricante de gelo; e

b) na hipótese de contribuinte estabelecido em outra Unidade da Federação, ser inscrito no respectivo cadastro de contribuintes como estabelecimento fabricante de gelo;

II - quanto à licença para funcionamento concedida pelo órgão ou entidade responsável pela vigilância sanitária:

a) na hipótese de contribuinte estabelecido neste Estado, possuir a referida licença atualizada, emitida pela APEVISA ou vigilância sanitária municipal; e

b) na hipótese de empresa estabelecida em outra Unidade da Federação, habilitar-se na APEVISA, com a comprovação de regularidade da empresa perante o órgão ou entidade responsável pela vigilância sanitária competente, estadual ou municipal, da respectiva Unidade da Federação.

**CAPÍTULO III
DAS EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES**

Art. 7º As edificações e instalações devem ser projetadas de forma a permitir a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de fluxo de pessoas e produto acabado, a fim de evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada e de possibilitar o fluxo de operações com condições higiênicas desde a chegada da matéria prima e durante o processo de produção até a obtenção do produto final.

Art. 8º O estabelecimento fabricante de gelo deve possuir, no mínimo, as seguintes áreas:

I - setor administrativo com instalações sanitárias;

II - depósito de insumos e embalagens;

III - área protegida e coberta para máquina de produção de gelo, compressores e silo, quando for o caso;

IV - sala de embalagem, pesagem e lacre;

V - câmara fria;

VI - área para guarda de Equipamentos de Proteção Individual – EPI's;

VII - vestiários com instalações sanitárias;

VIII - área coberta e pavimentada para expedição do produto final;

IX - depósito de material de limpeza; e

X - lixeira intermediária.

§ 1º O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separação entre as diferentes atividades, por meios físicos ou por outros meios eficazes, de forma a evitar a contaminação cruzada.

§ 2º O fluxo de produção e os requisitos técnicos, que tratem dos pisos, tetos, paredes, esquadrias, pinturas e instalações elétricas e hidrossanitárias, devem obedecer, no que couber, à legislação sanitária relativa aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos.

**CAPÍTULO IV
DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

Art. 9º. Todos os equipamentos e utensílios utilizados na fabricação do gelo e que possam entrar em contato com o produto devem ser confeccionados de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção, devendo ter as superfícies lisas, sem frestas ou outras imperfeições, que possam comprometer a higiene do produto, evitando, assim, que seja fonte de contaminação.

Art. 10. A produção de gelo deve ser realizada por máquinas automáticas, acopladas diretamente ao silo, no caso de gelo em escama, ou à sala de pesagem e fechamento.

Art. 11. O ensacamento do gelo, pesagem e fechamento das embalagens devem ser realizados em sala própria para este fim, dispondo apenas dos equipamentos e materiais necessários às operações.

Art. 12. O sistema de fechamento deve ser efetuado por máquinas automáticas ou manuais e deve garantir a vedação das embalagens do gelo para evitar vazamentos e contaminação do produto.

**CAPÍTULO V
DO PADRÃO DE POTABILIDADE E DO CONTROLE DE QUALIDADE DA
ÁGUA E DO GELO**

Art. 13. Toda a água utilizada na fabricação do gelo deve ter a sua qualidade garantida em todas as etapas da captação, armazenagem e distribuição mediante o monitoramento dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos.

Art. 14. A água de abastecimento dos estabelecimentos fabricantes de gelo proveniente da rede pública, de poços artesianos ou de outros mananciais deve ter o seu padrão de potabilidade em conformidade com o estabelecido pelo Ministério da Saúde para água destinada ao consumo humano.

Art. 15. O gelo destinado ao consumo humano e/ou à conservação de alimentos deve atender os seguintes padrões de qualidade:

I - características organolépticas: ser inodoro e insípido;

II - características físicas e químicas: o padrão de potabilidade estabelecido pelo Ministério da Saúde para água destinada ao consumo humano;

III - características microbiológicas: bactéria do grupo coliforme: ausência em 100ml (cem mililitros) do produto degelado; e

IV - características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer corpo estranho ao produto.

Parágrafo único. Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimento, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

Art. 16. O controle de qualidade da água utilizada no estabelecimento e do gelo produzido constitui obrigação da empresa, que pode realizar as análises em laboratório próprio ou terceirizado.

Art. 17. O estabelecimento deve manter registro atualizado das análises de controle da qualidade da água e do gelo previstas neste Decreto.

**CAPÍTULO VI
DAS EMBALAGENS**

Art. 18. As embalagens que estejam em contato direto com o gelo devem ser fabricadas em conformidade com as boas práticas de fabricação e obedecendo, ainda, ao seguinte:

I - devem ser confeccionadas em polietileno metaloceno de baixa densidade, com seguintes características:

a) embalagens para até 3,0 kg (três quilos): espessura mínima de 120 (cento e vinte) micras;

b) embalagens de 3,1 (três vírgula um) a 10,0 kg (dez quilos): espessura mínima de 110 (cento e dez) micras;

c) embalagens de 10,1 (dez vírgula um) a 30,0 kg (trinta quilos): espessura mínima de 120 (cento e vinte) micras; e

d) embalagens acima de 30,0 kg (trinta quilos): espessura mínima de 150 (cento e cinquenta) micras;

II - devem ser fabricados de material virgem de primeiro uso, ficando proibida a utilização de materiais plásticos procedentes de embalagens, fragmentos de objetos, plásticos reciclados ou já utilizados; e

III - nas condições previsíveis de uso, as embalagens não devem ceder ao produto substâncias indesejáveis, tóxicas ou contaminantes, que representem um risco à saúde humana.

Art. 19. Os fabricantes das embalagens devem possuir licença de funcionamento da vigilância sanitária competente, na atividade de "indústria de embalagens para alimentos", nos termos da legislação federal vigente.

Art. 20. O gelo destinado para outros fins deve ser acondicionado em embalagens com capacidade mínima de 30 kg (trinta quilos), obedecendo às características especificadas no inciso I do art. 15.

**CAPÍTULO VII
DA ROTULAGEM**

Art. 21. Os dizeres de rotulagem devem atender aos requisitos estabelecidos na legislação federal vigente, devendo o rótulo ser aprovado previamente pelo órgão ou entidade de vigilância sanitária competente.

Art. 22. As embalagens do gelo para outros fins deverão conter, no mínimo, os seguintes dizeres de rotulagem:

I - dados da empresa: razão social, CNPJ e endereço;

II - marca do produto; e

III - deve ser incluída a seguinte expressão "gelo impróprio para o consumo humano e para conservação de alimentos", impressa em caracteres na cor vermelha e com, no mínimo, metade do tamanho dos caracteres utilizados na marca do produto.

**CAPÍTULO VIII
DO ARMAZENAMENTO**

Art. 23. O armazenamento do gelo deve ser realizado em local adequado, câmara fria, organizado e separado das matérias-primas e ingredientes de forma a manter a integridade e qualidade sanitária do produto final.

**CAPÍTULO IX
DO TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO À VENDA**

Art. 24. O transporte de gelo para outros fins deve ser acompanhado da nota fiscal da carga transportada com a indicação da finalidade de uso do produto.