

patologia que acarrete sua incapacidade ou invalidez,tendo cessada a sua incapacidade civil quando completou a maioridade(21anos),em 04/12/2008,nos termos do artigo 152,inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Marcos Antonio Junior,por morte de Mariana Rita

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de beneficiário instituí do,uma vez que o requerente NÃO É PORTADOR de patologia que acarrete sua inca pacidade ou invalidez,tendo cessada a sua incapacidade civil,quando completou a maioridade(21anos),em 15/05/08,nos termos do artigo 152,inciso II,da Lei Comple mentar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Luisa Marcondes Luz Vissoto,por morte de Sonia Marcondes Luz Hlibka

Motivo:Indeferindo o requerimento de Reinclusão,na qualida de de beneficiária instituída,uma vez que a requerente NAO É PORTADORA de patologia que acarrete sua incapacidade ou invalidez,tendo cessada a sua incapacidade civil,quando completou a maioridade(21anos)em 01/12/2008,nos termos do arti go 152,inciso II, da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Olívia de Azevedo Marques,por morte José Floriano de Azevedo Marques

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de beneficiária instituí da por Declaração de Vontade,uma vez que a requerente NÃO É PORTADORA de patolo gia que acarrete sua invalidez ou incapacidade,tendo cessada sua incapacidade civil,quando completou a maioridade(21anos),em 06/09/2008,nos termos do artigo 152,inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Leticia Moraes Lacerda,por morte de Jurema Gonçalves

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de beneficiária instituí da,uma vez que a requerente NÃO É PORTADORA de patologia que acarrete sua incapacidade ou invalidez,tendo cessada sua incapacidade civil,quando comple tou a maioridade(21anos),em 23/12/2008,nos termos so artigo 152,inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Marília Franco Afonso,por morte de Ademar Villa

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de beneficiária insti tuída,uma vez que a requerente NÃO É PORTADORA de patologia que acarrete sua incapacidade ou invalidez,tendo cessada a sua incapacidade civil quando comple tou a maioridade(21anos),em 18/02/2009,nos termos do artigo 152,inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Antonio Onofre da Silva Junior,por morte de Antonio Onofre da Silva

Motivo:Indeferindo o requerimento de liberação de paga mento retido,por falta de recadastramento em época oportuna,pois dos documentos apresentados,verificou-se que o requere nte faria jus ao recebimento do benefício,do período de Junho/2001 a Dezembro/2002,data em que completou a maior idade civil(21anos).As parcelas devidas estão prescritas,pois o requerente deveria ter solicitado a liberação do benefício até Dezembro/2007,ou seja,05(cinco)anos após ter completado a maior idade,nos termos do artigo 161,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Flávia dos Santos Leite,por morte de Anna Brito Santos Hermsdorff

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de beneficiária instituí da,uma vez que a requerente NÃO É PORTADORA de patologia que acarrete sua incapacidade ou invalidez,tendo cessada sua incapacidade civil,quando comple tou a maioridade(21anos),em 09/09/2008,nos termos do artigo 152,inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Karine de Barros Vieira,por morte de Matilde Lopes de Barros e Vieira

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de filha universitária, uma vez que na certidão de nascimento apresentada quando do recadastramento, constatou-se que a requerente casou-se,e,de acordo com o decidido pelo Conselho Consultivo desta Autarquia,nos autos do processo IP-044113/03,o casamento é moti vo de extinção do benefício previdenciário,nos termos do artigo 157,da Lei Complementar nº180/78.

Leonardo Ferreira Dorini,por morte de Mirian Marins Dorini
Motivo:Indeferindo o pedido de benefício vitalício,na qualida de beneficiário instituído por Declaração de Vontade,uma vez que o Laudo Médico emitido pelo Departamento Médico desta Autarquia,concluiu ser o requeren te portador de pato logia que NÃO O INVALIDA para manter sua subsistência e NÃO O INCAPACITA para os atos da vida civil,nos termos do artigo 153,da Lei Complementar nº180/78, conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Thaise de Arruda Fernandes Carvalho,por morte de José Heraldly Franco

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de beneficiária instituí da por Designação,uma vez que a requere nte NÃO É PORTADORA de patologia que acarrete sua inca pacidade ou invalidez,tendo cessada a sua incapacidade civil, quando completou a maioridade(21anos),em 10/12/2008,nos termos do artigo 152, inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica

Camila Orlandeli Albuquerque,por morte de Rita Vieira Barboni

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de beneficiária instituí da por Declaração de Vontade,uma vez que a requerente NÃO É PORTADORA de patolo gia que acarrete sua incapacidade ou invalidez,tendo cessada a sua inca pacidade civil ao completar a maioridade(21anos),em 28/04/2009,nos termos do artigo 152, inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Ivany Aparecida Nascimento,por morte de Benedito Campos do Nascimento

Motivo:Indeferindo o requerimento de liberação de paga mentos retidos desde Outubro/1994(por falta de recadastra mento em época oportuna),na qualidade de filha solteira,pois dos documentos apresentados,constatou-se que a requerente casou-se em 27/10/1995,apesar de ter se separado em 2004 e esta separação ter sido convertida em divórcio.Desta forma,a postulante perdeu a condição de sol teira,pois seu estado civil atual é de DIVORCIADA,nos termos do artigo 147, inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica

Deborah Hanser,por morte de Magdalena Matiello

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de beneficiária instituí da por Designação,pois sua pretensão não se encontra tutelada pela legislação vigente.NÃO SENDO PORTADORA de patologia que acarrete sua incapacidade ou invalidez,tendo completado a maioridade(21anos),em 03/05/2009,não preenchendo os requisitos necessários à conti nuação do pagamento do benefício,nos termos do disposto no artigo 152,inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Ronaldo de Jesus Moraes Junior,por morte de Luiza Vieira de Camargo

Motivo:Indeferindo o pedido de Reinclusão,na qualidade de beneficiário instituí do por Declaração de Vontade,pois sua pretensão não se encontra tutelada pela legislação vigente,NÃO SENDO PORTADOR de patologia que acarrete sua incapacidade ou invalidez,tendo completado a maioridade(21anos)em 19/02/2009,não preenchendo os requi sitos necessários à continuação do pagamento do benefício,nos

termos do disposto no artigo 152,inciso II,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Mantendo o despacho denegatório do pedido de pen são,requerido por:

Daniela Maria Elorza Prado,por morte de Everardo de Souza Prado

Motivo:Mantendo o despacho denegatório,habilitada na qualidade de filha inválida eis que sua pretensão não se encon tra tutelada pela legislação vigente,uma vez que do Laudo Médico emitido pelo Departamento Médico desta Autarquia em 22/05/07 constatou-se que a requerente é portadora de patolo gia que NÃO A INVALIDA para manter sua subsistência e NÃO A INCAPACITA para os atos da vida civil,nos termos do artigo 147,inciso II,da Lei Complementar nº180/78,por seu próprios e jurídi cos fundamentos,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Antonia Albertina de Oliveira,por morte de Manoel Rodrigues Neto

Motivo:Mantendo o despacho denegatório,na qualidade de Companheira,pois o pedido de pensão já foi objeto de aná lise deste Departamento,sendo INDEFERIDO e publica do às fls.03,do Diário Oficial de 16/04/2003,merecendo o seguinte despacho: “o ex-servidor faleceu no estado civil de CASADO,de acordo com a certidão de óbito, não constando averbação de divórcio,sendo que a requerente não comprovou os 05(cinco)anos de vida marital”,não preenchendo assim os requisitos previstos no artigo 147,inciso IV,da Lei Complementar nº180/78,conforme parecer da Procura doria Jurídica.

Williams Campos do Nascimento,por morte de Benedito Campos do Nascimento

Motivo:Mantendo despacho denegatório,na qualidade de Filho,tendo sido publicado o Indeferimento,às fls.24/25,do Diário Oficial de 13/03/09,Seção I,por seus pró prios e jurídicos fundamentos,conforme parecer da Procuradoria Jurídica.

Deferindo o pedido de isenção de imposto de renda requerido por:

Elisabeth Ocsi Penteado,por morte de Antonio Rocha Penteado

Motivo:Deferindo o pedido de Isenção de Imposto de Renda,na qualidade de Viúva, pois o Laudo Médico concluiu ser a requerente portadora de patologia(CID-10 C44),diagnostica da em Setembro de 2005,que está prevista no inciso XIV,do artigo 6º,da Lei nº7713 de 22/12/88,alterado pelo artigo 47,da Lei nº8541 de 23/12/92,com a redação dada pelo artigo 1º,da Lei Federal nº11052 de 29/12/2004 e no artigo 151,da Lei Federal nº8213 de 24/07/91.Por ser doença passível de contro le,o presente laudo tem validade por 05(cinco)anos,à partir de Janeiro de 2008.

Dalva Aparecida de Mattos Bellato,por morte de Felipe Bellato

Motivo:Deferindo o pedido de Isenção de Imposto de Renda,na qualidade de Viúva, pois o Laudo Médico concluiu ser a requerente portadora de patologia(CID-10 C50.9)diagnostica da em Abril de 2003,que está prevista no inciso XIV,do artigo 6º,da Lei nº7713 de 22/12/88,alterado pelo artigo 47,da Lei nº8541 de 23/12/92, com a redação dada pelo artigo 1º,da Lei Federal nº11052 de 29/12/2004 e no arti go 151,da Lei Federal nº8213 de 24/07/91.Por ser doença passível de controle,o presente laudo tem validade por 10(dez)anos,à partir da data do diagnóstico.

Agricultura e Abastecimento

GABINETE DO SECRETÁRIO

Resolução SAA - 42, de 19-6-2009

Recomenda Norma Técnica para produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados

O Secretário de Agricultura e Abastecimento, de acordo com o disposto no artigo 1º, da Resolução SAA - 32, de 9-6-2001, e considerando que:

não há legislação ou normas específicas regulamentando o setor dos produtos minimamente processados e frescos cortados: os produtos minimamente processados e frescos cortados são alimentos, sofrem manipulação e necessitam de cuidados higiénicos e tecnológicos;

os produtos minimamente processados e frescos cortados são um novo e promissor nicho de mercado e o produtor tem a possibilidade de agregar mais valor à sua produção agrícola: foi atendido também o artigo 2º da Resolução SAA-32, de 9-6-2001, através da constituição de uma comissão especial da Câmara Setorial de Hortaliças, Cebola e Alho, com objetivo específico de elaborar a presente norma, resolve:

Artigo 1º - Recomendar a seguinte Norma Técnica:

Norma Técnica Para Produtos Hortifrutícolas Minimamente Processados E Frescos Cortados

1. Objetivo

A presente Norma tem como objetivo, orientar os estabelecimentos processadores de produtos hortifrutícolas minima mente processados e frescos cortados, nos procedimentos gerais, necessários para as boas práticas, a fim de garantir a inocuidade do produto final, através das condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

A presente Norma aplica-se aos estabelecimentos que realizam as atividades de processamento, fracionamento, acondicionamento, armazenamento, transporte e/ou exposição à venda de produtos hortifrutícolas minimamente processados e/ou frescos cortados.

3. DEFINIÇÕES

Para fins desta Norma Técnica são aplicadas as seguintes definições:

Produtos minimamente processados: produtos hortifrutícolas higienizados e embalados que foram submetidos a processos técnicos, preservando suas características sensoriais naturais, tornando-os prontos para o consumo in natura ou para preparo culinário.

Produtos frescos cortados: produtos hortifrutícolas cortados e/ou descascados, ensacados ou pré-emballados, não-higienizados, mantendo o estado fresco original.

Anti-sepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insu mo, produto em meio de processo e produto acabado.

Boas práticas: procedimentos técnico-sanitários necessá rios para garantir a qualidade e inocuidade dos alimentos.

Coadjuvante: é toda substância, excluindo os equipamen tos e os utensílios na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos ou seus ingredientes, para obter uma finali dade tecnológica durante o tratamento ou elaboração. Tal substância deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços da substância ou seus derivados.

Desinfecção: é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não resulte na contaminação do alimento que será elaborado.

Desinfecção do produto: é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de micro-organismos do produto hortifrutícola a um nível adequado ao consumo humano.

Embalagem: recipientes, pacotes, caixas e envoltórios des tinados a garantir a conservação e/ou facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

Embalagem primária: embalagem que está em contato direto com os alimentos.

Enxágue: operação de remoção de exudato, posteriormen te às fases de descascamento e corte, ou de remoção de subs tâncias coadjuvantes de lavagem ou desinfecção do produto hortifrutícola.

Fracionamento de alimento: é a operação através da qual se divide um alimento, sem modificar sua composição original. Higienização: operação que engloba a limpeza e a desin fecção (ambiental ou do alimento).

Hortalica in natura ou fruta in natura: todo alimento de ori gem vegetal que é consumido em seu estado natural.

Insumo: toda substância sólida, líquida ou gasosa, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está pre sente no produto final em sua forma original ou modificada.

Limpeza: é o processo de remoção de sujidades e material aderido, seja pela utilização de água (lavagem), com ou sem produtos químicos associados, e/ou outros meios seguros e efi cientes, que não contamine m o alimento.

Matéria-prima: todo produto hortifrutícola fresco cultivado em conformidade com as boas práticas agrícolas, destinado à produção de produtos hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados.

Material sanitário: é todo material inerte que não favorece a migração de elementos para o alimento. Deve ser liso, não poroso, desenhado de forma a não permitir o refúgio de pragas, terra, microrganismos e outras contaminações e, ainda, deve ser de fácil limpeza e desinfecção.

Painel principal: é a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

Processadora: estabelecimento que realiza as atividades de processamento, fracionamento, acondicionamento, armazena mento, transporte de produtos hortifrutícolas minimamente processados e/ou frescos cortados.

Produto higienizado: é o produto hortifrutícola que passou por operação de limpeza e desinfecção.

Reprocesso: é a atividade em que produtos em meio ou final de processo retornam à condição de matéria-prima no fluxo de produção para sofrerem novo processamento, sem prejuízo da qualidade e inocuidade do produto final.

Resíduos: são materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

Sanitizante: é qualquer agente químico ou físico que garanta a redução da carga microbiológica a níveis permitidos em legislação.

Secagem: A secagem é a etapa de retirada do excesso de água superficial sem remoção da água de composição do teci do vegetal.

Toalete: etapa que visa a retirada de talos, raízes, cascas, peles e/ou partes não-aproveitáveis.

Visitante: são todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação ou elaboração de alimentos, podendo constituir focos de contaminação duran te o preparo dos alimentos. São considerados visitantes os supervisores, consultores, fiscais, funcionários fora do horário de trabalho, auditores e todos aqueles que necessitem entrar nas áreas de produção.

4. REFERÊNCIAS

Dec. Lei nº 986, de 21/10/69 - Institui normas básicas sobre alimentos.

Lei Estadual nº 10.083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.

Lei Estadual nº 10.083, de 23/09/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo. SP, BR.

Lei Mun. nº 13.725, de 09/01/04 - Código Sanitário do Município de São Paulo, BR.

Dec. Mun. nº 40.497, de 27/04/01 - Permite, para fins de doação, a reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos. SP, BR.

Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA - Padrões Microbiológicos para Alimentos.

Resolução RDC nº 175 de 08 de julho de 2003 - ANVISA - Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana em alimentos embalados.

Resolução RDC nº 77 de 16 de abril de 2001 - ANVISA - Altera o item D3 da Portaria 152/MS/SVS de 26 de fevereiro de 1999 e estende o regulamento para desinfecção de hortifrutí colas nas Normas Gerais para Produtos Saneantes Domissanitários.

Resolução nº 150 de 28 de maio de 1999 - ANVISA - Autoriza a inclusão da substância ácido dicloroisocianúrico e seus sais de sódio e potássio para desinfecção de água para consumo humano.

Resolução RDC 163, de 01/09/01 - MS/ANVISA - Regulamento técnico para produtos saneantes fortemente áci dos e fortemente alcalinos. Brasília, DF, BR.

Resolução 22, de 15/03/00 - MS/ANVISA - Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. DF, BR.

Resolução 23, de 15/03/00 - MS, ANVISA, alterada pela Resolução RDC 278, de 22/9/2005 - Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos. DF, BR.

Portaria 518, de 25/03/04 - MS - Estabelece Procedimentos e Responsabilidades relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, e dá outras providências.

Resolução RE 09, de 16/01/03 - MS/ANVISA - Orientação técnica sobre padrões referenciais de qualidade do ar interior em ambientes climatizados artificialmente, de uso público e coletivo. DF, BR.

Portaria. MS 15, de 23/08/88, e suas alterações - MS/SVS - Dispõe sobre o registro dos saneantes domissanitários com ação microbiana. DF.

Portaria. 1428, de 26/11/93 - MS/SVS - Regulamento técni co sobre inspeção sanitária, boas práticas de produção e/ou prestação de serviços e padrão de identidade e qualidade na área de alimentos. Brasília, DF.

Portaria. MAA 368, de 04/09/97 - Ministério da Agricultura - Boas práticas de fabricação. Brasília, DF, BR.

26/02/99. Regulamento técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algícidas e fungicidas para piscinas. DF, BR.

Portaria. 06, de 10/03/99 - Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. São Paulo, SP, BR.

Portaria. 09, de 06/11/00 - Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária - Norma Técnica para Empresas Prestadoras de Serviços em Controle de Vetores e Pragas Urbanas. São Paulo, SP, BR.

Portaria no 326, de 30 de julho de 1997. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Regulamentos técni cos sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializa dores de alimentos, DF, BR.

Portaria Nº. 2535 de 24 de outubro de 2003 - ANVISA - Estabelece critérios e parâmetros para a produção de alimentos e bebidas, aplicados às empresas de alimentos.

Portaria Nº. 36/MS/GM de 19 de janeiro de de 1990 - ANVI-SA - Aprova normas e o padrão de potabilidade de água destina da ao consumo humano.

Portaria Nº. 152 de 26 de fevereiro de 1999 - ANVISA - Aprova o regulamento técnico para produtos destinados à desinfecção de água para o consumo humano e de produtos algícidas e fungicidas para piscinas.

Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004 - Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, DF, BR.

Resolução RDC no 275, de 21 de outubro de 2002 - Ministério da Saude, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores /Industrializadores de Alimentos, DF, BR.

Resolução RDC no 259, de 20 de setembro de 2002 - Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, DF, BR.

Resolução RDC Nº. 218, DE 29 DE JULHO DE 2005. Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais, DF, BR.

5. PROCESSAMENTO DE PRODUTOS HORTIFRUTÍCOLAS MINIMAMENTE PROCESSADOS E FRESCOS CORTADOS

5.1. Matérias-primas, insumos e embalagens

5.1.1 As processadoras de hortifrutícolas minimamente processados e frescos cortados devem especificar critérios téc nicos para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, insumos, aditivos e embalagens, objetivando produtos inocuos. No caso de embalagens para acondicionamento dos produtos acabados tenham grau alimentício,

5.1.2 Os critérios técnicos, estabelecidos no subitem 5.1.1, devem estar formalmente documentados, podendo ser sob a forma de contrato entre a processadora e o fornecedor de maté rias-primas, insumos, aditivos e embalagens ou outra forma que garanta a rastreabilidade.

5.1.3 As matérias-primas, insumos, aditivos e embalagens devem ser submetidas à inspeção e aprovados, com respectivos registros, conforme critérios estabelecidos pela processadora.

5.1.4 Transporte da matéria-prima: a matéria-prima deve ser transportada sob condições que assegurem a integridade e a qualidade sanitária. Os veículos de transporte devem estar limpos, dotados de cobertura para proteção da carga e não devem transportar animais, produtos saneantes, produtos tóxi cos ou outros materiais contaminantes que possam comprome ter a qualidade sanitária da matéria-prima.

5.1.5 Recepção

5.1.5.1 A processadora deve efetuar a recepção da má te ria-prima em local limpo dotado de piso lavável, sem acúmulo de água, arejado, protegido contra raios solares e chuva.

5.1.5.2 Devem ser utilizados controles adequados para evi tar a contaminação da matéria-prima, insumos e embalagens, por agentes químicos, físicos ou microbiológicos.

5.1.5.3 Devem ser registrados os dados que permitam a identificação da origem e rastreabilidade, nome do produto, marca, nº do lote, data de fabricação e validade se for o caso.

5.1.5.4 A recepção da matéria-prima e o descarte de resí duos devem ser efetuados em locais ou horários distintos.

5.1.6 Estocagem

5.1.6.1 A matéria-prima não deve ser recebida e arma zena da em equipamentos e recipientes que possam constituir risco à saúde pública.

5.1.6.2 As matérias-primas devem ser acondicionadas em contentores limpos e de material sanitário.

5.1.6.3 A matéria-prima deve ser armazenada segregada de materiais de outra natureza, tais como: embalagens, produ tos saneantes, produtos tóxicos ou outros materiais contami nantes que possam comprometer a qualidade sanitária da matéria-prima.

5.1.6.4 O local de estocagem dos produtos hortifrutícolas deve ser refrigerado. Deve ser limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminação e proliferação microbiana.

5.1.6.5 Caso os produtos hortifrutícolas sejam processados imediatamente, podem permanecer em temperatura ambiente somente o tempo mínimo necessário para a preparação, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimen to preparado e as características originais dos produtos horti frutícolas.

5.1.6.6 Matérias-primas que apresentam tempo de vida de prateleira prolongada em temperatura ambiente tais como tubérculos, cebolas e raízes poderão permanecer estocados sem refrigeração.

5.1.6.7 Durante o armazenamento, a matéria-prima deve estar adequadamente acondicionada e identificada, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para matéria-prima dispensada da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada da mesma e/ou grau de maturação.

5.1.6.8 As hortaliças, frutas, ingredientes e embalagens devem ser protegidos contra danos físicos, pragas, contami nantes químicos, físicos, microbiológicos e de outras substân cias indesejáveis, tanto na estocagem refrigerada quanto em temperatura ambiente.

5.1.6.9 Os produtos destinados ao reprocesso devem ser identificados, acondicionados, armazenados refrigerados. Não se deve processar produtos retirados do mercado por vencimen to do prazo de validade.

5.2 Toalete e Higienização do produto

5.2.1 As operações de toalete, de remoção de exudato por meio de enxágue e de limpeza para remoção de sujidades e material aderido, devem ser realizadas antes da etapa de sani tização.

5.2.2 Os instrumentos e equipamentos utilizados para o descascamento e corte devem possuir lâminas afiadas para reduzir danos físicos ao tecido vegetal.

5.2.3 Toda a água utilizada nas operações de proces sa mento e limpeza deve apresentar os padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente e trocada periodicamente para a remoção de sujidades. No caso de utilizar gelo, deve ser fabricado a partir de água potável de acordo com a legislação vigente e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

5.2.4 A etapa de desinfecção deve ser controlada e regis trada levando-se em consideração aspectos como a concentra ção do princípio ativo, tempo de contato dos alimentos com o sanitizante e periodicidade de reposição do sanitizante quando necessário.

5.2.5 Quando aplicável, embalagens primárias dos insu mos, incluindo talheres descartáveis e saches de molhos que entrarão em contato com o alimento, devem ser submetidos à adequada higienização, minimizando o risco de contaminação do alimento.

5.2.6 Devem ser elaborados, implementados e mantidos os Procedimentos