

DECLARA EMPOSSADO em 17/06/2008, o nomeado através do ato registrado no D.O.E de 19/05/2008.

Código 412098

Assunto: Posse
Expediente: 027297-1204/07-1
Nome: RICHARD MUNIZ
RG: 6036936992 UF: RS
Cargo/Função: INSPETOR DE POLÍCIA
Lotação: POLÍCIA CIVIL

DECLARA EMPOSSADO em 13/06/2008, o nomeado através do ato registrado no D.O.E de 19/05/2008.

Código 412099

Assunto: Posse
Expediente: 027308-1204/07-6
Nome: ROSELAINÉ GARCIA VALERIO
RG: 9055563564 UF: RS
Cargo/Função: INSPETORA DE POLÍCIA
Lotação: POLÍCIA CIVIL

DECLARA EMPOSSADA em caráter provisório, a contar de 11/06/2008, a nomeada através do ato registrado no D.O.E de 19/05/2008.

Código 412100

Assunto: Posse
Expediente: 027311-1204/07-9
Nome: SANDRA NAIRA ANTOCHEVIZ MACHADO MARTINS
RG: 1059945632 UF: RS
Cargo/Função: INSPETORA DE POLÍCIA
Lotação: POLÍCIA CIVIL

DECLARA EMPOSSADA em caráter provisório, a contar de 06/06/2008, a nomeada através do ato registrado no D.O.E de 19/05/2008.

Código 412101

Assunto: Posse
Expediente: 027333-1204/07-8
Nome: TÔNIA DA COSTA PEZERICO
RG: 5074572776 UF: RS
Cargo/Função: INSPETORA DE POLÍCIA
Lotação: POLÍCIA CIVIL

DECLARA EMPOSSADA em 06/06/2008, a nomeada através do ato registrado no D.O.E de 05/06/2008.

Código 412102

Brigada Militar

Comandante-Geral:
Cel. QOEM Paulo Roberto Mendes Rodrigues
Rua dos Andradas, 522

SÚMULAS

TERMO DE EXAME E RECEBIMENTO DE IMÓVEL Aos treze dias do mês de junho de 2008, no Quartel 25º BPM, localizado à Rua Marques do Herval, nº 2053, reuniu-se a comissão nomeada no BI nº 112, composta pelo Maj QOEM REGIS ROCHA DA ROSA, Identificação Funcional 2191814 (Presidente), Cap QOEM MARCOS PAZ MACHADO, Identificação Funcional 2233398 (Membro), 1º Ten CVMI BRENO PAULO MARTINS, Identificação Funcional 2200422 (Membro) para, sob Presidência do primeiro, efetuarem Avaliação e Recebimento do imóvel a seguir descrito: Um prédio de dois pisos de propriedade do Estado, o qual sediava o Fórum de São Leopoldo, situado à Av João Correa, nº 1307, Centro de São Leopoldo, com área construída de 1619 m², sem mobiliário, com várias peças depredadas, fios elétricos arrancados e louças sanitárias quebradas, em virtude do lapso temporal entre a desocupação do prédio pelo Poder Judiciário e a definição da sua destinação final; Após o recebimento e avaliação do referido imóvel pela comissão, e, como nada mais foi tratado, o presidente da comissão mandou dar por encerrado o presente, o qual vai assinado pelos membros. Maj QOEM REGIS ROCHA DA ROSA, Presidente; Cap QOEM MARCOS PAZ MACHADO, Membro; Ten CVMI BRENO PAULO MARTINS, Membro.

Código 412019

Departamento Administrativo

Diretor
Gilmar Leonhardt - Cel QOEM
Porto Alegre/RS 90020-002
(051) 3288.2850

RECURSOS HUMANOS

Assunto: Agregação
Expediente: 061237-1203/08-4
Nome: Daniel Oliveira Gomes
Id.Func./Vínculo: 2307510/01
Tipo Vínculo: efetivo
Cargo/Função: 3º Sargento
Lotação: Brigada Militar

AGREGA ao QOBM, a contar de 19/05/2008, com base na LC 10990/97, art.92, parágrafo 1º, inciso III, alínea "b", c/c art.142, parágrafo 3º, inciso VII da mesma lei, por incapacidade definitiva.

Código 412056

Assunto: Agregação
Expediente: 061236-1203/08-1
Nome: Fabio Guilherme Nunes de Lima
Id.Func./Vínculo: 2292947/01
Tipo Vínculo: efetivo
Cargo/Função: Soldado
Lotação: Brigada Militar

AGREGA ao QOBM, a contar de 15/05/2008, com base na LC 10990/97, art.92, parágrafo 1º, inciso III, alínea "b", c/c art.142, parágrafo 3º, inciso VII da mesma lei, por incapacidade definitiva.

Código 412057

Assunto: Movimentação de Praças
Expediente: 061208-1203/08-1
Nome: Justino Antonio I da Silva
Id.Func./Vínculo: 2230577/01
Tipo Vínculo: efetivo
Cargo/Função: 1º Sargento
Lotação: Brigada Militar

CLASSIFICA, por necessidade do serviço, com ônus para o Estado, por motivo de promoção:
OPM ORIGEM: 30º BPM/SÃO LOURENÇO DO SUL
OPM DESTINO: 30º BPM/CAMAQUÁ

Código 412058

Polícia Civil

Chefe da Polícia Civil:
Delegado Pedro Carlos Rodrigues
Av. João Pessoa, 2.050 - 3º andar



RECURSOS HUMANOS

Assunto: Acidente de Serviço
Expediente: 013829-1204/07-8
Nome: Doroti Terezinha de Moura Hahn
Id.Func./Vínculo: 1747401/01
Tipo Vínculo: efetivo
Cargo/Função: Inspetor de Polícia - 2a
Lotação: Polícia Civil

FAZ PUBLICAR a Resolução 45.584 de 11/06/08 do CSP, que reconhece como Acidente de Serviço o fato ocorrido em 26/01/07.

Código 412049

Assunto: Remoção
Expediente: 022670-1204/08-3
Nome: Jeronimo Silva de Souza
Id.Func./Vínculo: 1888099/01
Tipo Vínculo: efetivo
Cargo/Função: Inspetor de Polícia - 2a
Lotação: Polícia Civil

REMOVE, por conveniência do serviço (com ônus), da DP/ Caçapava do Sul/20RP/DPI para a DEFREC/Santa Maria/ 3ºRP/DPI, nos termos da Lei 7366/80, art. 17, inciso II, Decreto 37130/96 e Portaria 75/99-SJS.

Código 412050

Secretaria do Planejamento e Gestão

Secretária em exercício:

Ana Maria Viana Severo Guimarães

End: Av. Borges de Medeiros, 1501 - 9º e 10º andar
Porto Alegre/RS - 90119-900
Fone: (51) 3288-1400

AGERGS

Agência Estadual de Regulação dos Serviços Públicos Delegados do Estado do Rio Grande do Sul

Conselheiro-Presidente:

Alcides José Saldanha

End: Av. Borges de Medeiros, 659
14º andar - Porto Alegre/RS
CEP 90020-023 - Fone: (51) 3288-8820

BOLETINS

BOLETIM N.º 25/2008
AUTORIZAÇÃO DE AFASTAMENTO

O Conselho Superior da Agência Estadual de Regulação dos Serviços Públicos Delegados do Rio Grande do Sul - AGERGS, no uso de suas atribuições, **autoriza os afastamentos**, em objeto de serviço, dos servidores Nilton Telichevesky e Victor Nogueira Barreto, matrículas n.º 60.4 e n.º 167.7, respectivamente, para Brasília/DF, no período de 09/07/08 a 10/07/08, a fim de participarem de Reunião sobre as atividades de Gestão de Relacionamento realizadas pelas agências estaduais no 1º trimestre de 2008, devendo perceber 1,5 diárias, sem prejuízo dos vencimentos e demais vantagens inerentes aos respectivos cargos. Processo: 516-3900/08-7

ALCIDES JOSÉ SALDANHA,
Conselheiro-Presidente.

Código 412037

Secretaria do Meio Ambiente

Secretário:

Carlos Otaviano Brenner de Moraes

End: Rua Carlos Chagas, 55
Porto Alegre/RS - 90245-000 - Centro
Fone: (51) 3288-8100

RECURSOS HUMANOS

Assunto: Afastamento
Expediente: 008067-0567/08-4
Nome: ANA LUCIA MASTRASCUSA RODRIGUES
Matrícula: 1040
Cargo/Função: TECNICO
CLASSE: 02 NIVEL: 13
Lotação: FEPAM

AUTORIZA o afastamento do servidor, nos termos do Decreto 40879/01, sem prejuízo da remuneração e demais vantagens inerentes ao respectivo cargo:
Localidade de destino: Brasilia - DF.
Período de afastamento: 25/06/08 a 27/06/08.
Evento e justificativa: para participar da reunião com Pesquisadores Coordenadores do Projeto para Elaboração das Diretrizes do Licenciamento na Bacia do Rio Uruguai.
Condição: Sem ônus

Código 412059

Assunto: Afastamento
Expediente: 008068-0567/08-7
Nome: JOAO CARLOS PRADELLA DOTTO
Matrícula: 3640
Cargo/Função: TECNICO
CLASSE: 02 NIVEL: 02
Lotação: FEPAM

AUTORIZA o afastamento do servidor, nos termos do Decreto 40879/01, sem prejuízo da remuneração e demais vantagens inerentes ao respectivo cargo:
Localidade de destino: Vitória - ES.
Período de afastamento: 24/06/08 a 26/06/08.
Evento e justificativa: Seminário Sobre Conservação e Gestão da Ictiofauna e Sistemas de Passagem de Peixes, para capacitação profissional no que se refere ao conhecimento a respeito de impactos de barragens sobre a ictiofauna e fornecimento de subsídios para a normatização dos Sistemas de Passagens de Peixes (SPPs).
Condição: Sem ônus

Código 412060

Assunto: Afastamento
Expediente: 003525-0500/08-9
Nome: Paulo Renato Paim
Id.Func./Vínculo: 843709/01
Tipo Vínculo: adido
Cargo/Função: Assessor - AS04
Lotação: Secretaria do Meio Ambiente

AUTORIZA o afastamento do servidor, nos termos do Decreto 40879/01, sem prejuízo da remuneração e demais vantagens inerentes ao respectivo cargo:
Localidade de destino: Brasília/DF
Período de afastamento: 30/06/08 a 03/07/08
Evento e justificativa: Participar da 50ª Reunião da Câmara Técnica do Plano Nacional de Recursos Hídricos
Condição: Sem ônus

Código 412061

Secretaria da Saúde

Secretário:

Osmar Terra

End: Av. Borges de Medeiros, 1501 - 6º andar
Porto Alegre/RS - 90119-900
Fone: (51) 3288-5800

PORTARIAS

PORTARIA Nº 321/2008

Approva a Portaria e a Lista de Verificação em Boas Práticas de Fabricação para Indústrias Produtoras de Embalagens para Alimentos

E regulamenta os procedimentos inerentes ao Responsável pelas Atividades de Manipulação de Embalagens para Alimentos.

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL ADJUNTA, no uso de suas atribuições e,

CONSIDERANDO a necessidade constante de aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando à proteção à saúde da população;

CONSIDERANDO a necessidade de harmonização de ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam na área de industrialização de embalagens para alimentos em todo território estadual;

CONSIDERANDO a necessidade da padronização de instrumentos de verificação das Boas Práticas de Fabricação para as Indústrias Produtoras de Embalagens para Alimentos;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar os procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação das embalagens para alimentos;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar a Portaria de Verificação em Boas Práticas de Fabricação(BPF) para Indústrias Produtoras de Embalagens para Alimentos, constante no Anexo I.

Art. 2º - Aprovar a Lista de Verificação em Boas Práticas de Fabricação(BPF) para Indústrias Produtoras de Embalagens para Alimentos, constante no Anexo II.

Art. 3º - Aprovar a regulamentação de procedimentos inerentes ao responsável pelas atividades de manipulação de embalagens para alimentos, constante no Anexo III.

Art. 4º - Determinar à Vigilância Sanitária Estadual à supervisão do cumprimento da referida norma de forma suplementar e/ou complementar à Fiscalização Municipal, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e pactuações vigentes.

Art. 5º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Portaria configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 6º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 02 de julho de 2008

ARITA BERGMANN

Secretária de Estado da Saúde Adjunta

ANEXO I

1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de BPF para estabelecimentos que produzem embalagens que entrem em contato com alimentos.

2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção, fracionamento, armazenamento e transporte de embalagens para contato com alimentos, segundo a classificação de materiais listada abaixo:

2.1. Classificação dos Materiais:

2.1.1. Para efeito da presente Portaria, são reconhecidos os seguintes tipos de materiais que compõem as embalagens e equipamentos para alimentos:

- materiais plásticos, incluídos os vernizes e revestimentos;
- celulose regenerada;
- elastômeros e borrachas;
- vidro;
- metais e suas ligas;
- madeira, incluindo a cortiça;
- produtos têxteis;
- ceras de parafina e microcristalinas;
- outros.

3. Definições

Para esse guia são definidos:

3.1. Embalagem para alimentos: é o artigo que está em contato direto com o alimento, desde o seu acondicionamento até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-lo de agentes externos indesejáveis, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações.

3.2. Equipamento em contato com alimentos: é todo equipamento em contato direto ou indireto com alimentos utilizado durante a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo dos mesmos. Estão incluídos nessa denominação: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagens, acessórios, válvulas, utensílios e similares.

3.3. Boas Práticas de Fabricação: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade das embalagens e equipamentos com a legislação.

3.4. Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos para a saúde humana.

3.5. Higienização: operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

3.6. Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

3.7. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

3.8. Anti-sepsia: operação de redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agentes químicos, após lavagem, enxágue e secagem de mãos.

3.9. Controle Integrado de Pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas.

3.10. Revestimento: é uma substância ou produto aplicado sobre a superfície de embalagens ou equipamentos para alimentos com a finalidade de protegê-los e prolongar sua vida útil.

3.11. Migração: é a transferência de componentes do material em contato com alimentos para estes produtos, devido a fenômenos físico-químicos.

3.11.1 Migração total ou global: é a quantidade de componentes transferida dos materiais em contato com alimentos ou seus simulantes, nas condições usuais de emprego, elaboração e armazenamento ou nas condições equivalentes de ensaio.

3.11.2. Migração específica: é a quantidade de um componente não polimérico particular de interesse toxicológico transferida dos materiais em contato com alimentos para os alimentos ou seus simulantes, nas condições equivalentes de ensaio.

3.12. Limite de migração específica: é a quantidade máxima admissível de um componente específico do material em contato com alimentos transferida aos simulantes, nas condições de ensaio.

3.13. Limite de migração total ou global: é a quantidade máxima admissível de componentes de materiais em contato com alimentos transferida aos simulantes sob as condições de ensaio.

3.14. Limite de composição: é a quantidade máxima permitida de um componente particular de interesse toxicológico no material em contato com alimentos.

3.15. Simulante: é um produto que imita o comportamento de um grupo de alimentos que tem características semelhantes.

4. Referências

4.1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.

4.2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução- RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico – Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

4.3. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução- RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores-Industrializadores de Alimentos e à Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

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

4.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 15, de 23 de agosto 1988. Determina que o registro de produtos saneantes domissanitários com finalidade antimicrobiana seja procedido de acordo com as normas regulamentares.

5. Critérios Gerais:

5.1. As embalagens e equipamentos que estejam em contato direto com alimentos devem ser fabricados em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação para que, nas condições normais ou previsíveis de emprego, não produzam migração para os alimentos de componentes indesejáveis, tóxicos.

5.2. Os componentes utilizados nos materiais destinados a entrar em contato com alimentos serão regidos pelos seguintes princípios:

5.2.1. Devem estar incluídos nas listas positivas que são relações taxativas de substâncias que provaram ser fisiologicamente inócuas em ensaios com animais e cujo uso está autorizado para a fabricação de materiais que entram em contato com alimentos.

5.2.2. Em alguns casos, para alimentos específicos, podem ser estabelecidas restrições de uso.

5.2.3. Devem seguir critérios de pureza compatíveis com sua utilização.

5.2.4. Devem cumprir com o limite de migração total estabelecido e com os limites de migração específica estabelecidos para certos componentes.

5.3. As embalagens prontas devem ser acondicionadas de forma a evitar possíveis contaminações químicas, físicas ou biológicas.

6. Estabelecimentos

6.1. Localização

6.1.1. Os estabelecimentos devem situar-se em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações.

6.1.2. As vias, os pátios e as áreas de circulação interna do estabelecimento devem ser mantidos limpos e possuir sistemas adequados de drenagem. Suas superfícies devem ser duras ou pavimentadas, próprias para o trânsito sobre rodas.

6.2. Edificações

6.2.1. O dimensionamento do espaço físico deve ser compatível com as operações de recebimento, produção, armazenamento e expedição.

6.2.2. Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e/ou pragas por meio de telas milimetradas ou outros meios adequados. Também devem impedir a entrada de contaminantes no meio, tais como fumaça, pó, vapor entre outros.

6.2.3. As edificações e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da produção e a facilitar as operações de manutenção e limpeza. O acesso às instalações deve ser controlado e independente.

6.2.4. As instalações físicas tais como piso, parede e teto, devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável e serem mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos, dentre outros. As portas e as janelas devem apresentar proteção contra insetos e roedores (tela milimetrada) e devem estar ajustadas aos batentes.

6.2.5. Os refeitórios, vestiários e instalações sanitárias devem estar separados sem acesso direto aos locais de produção.

6.2.6. A área de produção deve possuir lavatórios em locais de fácil acesso.

6.2.7. A iluminação da área de produção deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas adequadamente.

6.2.8. A iluminação, natural ou artificial, deve ser adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.

6.2.9. As luminárias localizadas sobre a área de produção devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas

acidentais. As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.

6.3. Instalações Sanitárias

6.3.1. As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com os refeitórios e com as áreas de produção. Ambos devem ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação, com portas externas dotadas de fechamento automático. Devem possuir lavatórios com torneiras dotadas de fechamento sem contato manual e supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico e de sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

7. Equipamentos, Matérias Primas e Produtos, Manejo e Resíduos.

7.1. Equipamentos

7.1.1. Os equipamentos utilizados na produção devem ser de materiais resistentes à corrosão, que não transmitam substâncias tóxicas ou odores e serem mantidos em adequado estado de conservação, limpeza e higienização.

7.1.2. Quando necessário, instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho devem estar presentes.

7.2. Manejo de Resíduos

7.2.1. Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser construído de modo a evitar a contaminação da rede de abastecimento de água potável.

7.2.2. O estabelecimento deve dispor de recipientes adequados, em número e capacidade suficientes, devidamente identificados, para verter o lixo e os materiais indesejáveis.

7.2.3. Deve-se manusear o lixo de maneira a se evitar a contaminação das embalagens. O lixo deve ser retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia ou todas as vezes que for necessário. Imediatamente depois da remoção do lixo, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com mesmo devem ser limpos e higienizados.

7.2.4. As aparas e subprodutos resultantes da produção devem ser armazenados de maneira que não se tornem veículos de contaminação. Esses materiais devem ser retirados das áreas de trabalho tantas vezes quantas forem necessárias, sendo armazenados em locais próprios, devidamente identificados.

8. Higienização de Instalações e Equipamentos

8.1. As instalações e os equipamentos devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação das embalagens. Os procedimentos de higienização, assim como suas frequências devem estar descritos, assim como deve haver registro da realização destas atividades, datadas e verificadas.

8.2. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. As operações de limpeza e de desinfecção das instalações e equipamentos devem ser registradas.

8.3. Nos procedimentos de higiene das áreas de produção, armazenamento e expedição das embalagens não devem ser utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorantes em qualquer das suas formas, com vistas a evitar a contaminação por odor.

8.4. Com a finalidade de impedir a contaminação, toda área de produção de embalagens e os equipamentos devem ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem.

9. Controle Integrado de Pragas

9.1. Deve-se impedir a entrada de animais em todos os locais onde se encontram matérias-primas, insumos, embalagens acabadas ou em qualquer das etapas da produção.

9.2. Deve-se aplicar um programa de controle de pragas eficaz e contínuo. A edificação, as instalações e os equipamentos devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação dos mesmos. 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 desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

9.3. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos, por escrito, pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação das embalagens e equipamentos. Quando aplicável, os equipamentos, antes de serem novamente operados, devem ser higienizados para a remoção de resíduos de produtos desinfestantes.

9.4. O estabelecimento deve apresentar mapa indicando a posição de armadilhas, quando utilizadas.

9.5. O estabelecimento deve apresentar registros de monitoramento e verificação do controle de pragas.

9.6. Não deve ser utilizado nem armazenado na área de produção nenhuma substância que possa contaminá-las, salvo sob controle, quando necessário para higienização.

10. Produção

10.1. Matérias-primas

10.1.1. O estabelecimento deve especificar os critérios pertinentes para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, cujo transporte deve ser realizado em condições adequadas.

10.1.2. A recepção das matérias-primas deve ser realizada em área protegida e limpa, e estas devem ser submetidas à inspeção no ato do recebimento, gerando um registro em planilha, o qual deve ser datado e rubricado.

10.1.3. Quando aplicável, o controle de qualidade das matérias-primas deve incluir, além da inspeção no ato do recebimento, análise laboratorial e/ou laudo de fornecedores, antes dessas serem levadas à linha de fabricação, gerando também um registro, o qual deve ser datado e rubricado. Na fabricação somente devem ser utilizadas matérias-primas em boas condições e que atendam a legislação vigente.

10.1.4. Os lotes das matérias-primas reprovados devem ser devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos.

10.1.5. As matérias-primas devem ser armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionadas e identificadas, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade, quando aplicável.

10.1.6. As matérias-primas devem ser armazenadas sobre estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e desinfecção do local. Os estrados e/ou prateleiras devem ser de material resistente, limpo, liso, lavável e impermeável.

10.1.7. As matérias-primas armazenadas nas áreas do estabelecimento devem ser mantidas em condições tais que evitem sua degradação e protejam contra a contaminação.

10.1.8. Quando as matérias-primas não forem utilizadas em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

10.1.9. As aparas resultantes da produção que forem reutilizadas como matéria prima devem seguir os requisitos apresentados nos itens 11.1.5 e 11.1.7.

10.2. Fabricação

10.2.1. Todo equipamento que tenha entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado deve ser limpo e desinfetado cuidadosamente antes de se iniciar uma nova produção.

10.2.2. Durante todas as fases da produção devem ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do produto.

10.2.3. Na fabricação de embalagens e equipamentos, deve ser utilizada água da rede pública de abastecimento. Quando utilizada água captada de outra forma, esta deve ser de comprovada qualidade através de análises com laudos que atendam a legislação vigente.

10.2.4. O estabelecimento deve implementar e manter documentado, através de registro datado e rubricado, o controle do processo de fabricação das embalagens.

10.2.5. A produção deve ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

10.2.6. O material utilizado para acondicionamento de embalagens e equipamentos plásticos deve ser adequado, estar em condições higiênicas-sanitárias próprias e ser armazenado em áreas destinadas para este fim.

10.2.7. Na área de fabricação de embalagens não devem ser guardados objetos estranhos à atividade, como roupas, objetos pessoais e alimentos.

10.3. Produto

10.3.1. Os produtos acabados devem ser armazenados em depósito próprio e transportados em veículos limpos, com cobertura para proteção de carga. Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspeção periódica desses produtos, a fim de que sejam expedidas embalagens apropriadas para o contato com alimentos.

10.3.2. Os produtos acabados devem ser monitorados quanto a qualidade, através de programas de amostragem para análise laboratorial.

11. Saúde e Higiene Pessoal

11.1. O controle de saúde dos funcionários deve ser realizado de acordo com a legislação específica e os que apresentem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária das embalagens, equipamentos e ambiente devem ser afastados da atividade enquanto persistirem essas condições de saúde.

11.2. Os funcionários devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegarem ao trabalho, antes e após manipularem embalagens, em caso de operações não automatizadas, após qualquer interrupção do serviço, após tocarem em materiais contaminados, após usarem os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos funcionários sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

11.3. De modo a não contaminar as embalagens durante o desempenho das atividades, os funcionários devem ter asseio pessoal (ausência de adornos, barba e bigode), apresentando-se com uniformes compatíveis com suas atividades (calça comprida, jaleco sem botões e bolsos acima da linha da cintura, sapato fechado e touca), conservados e limpos e, quando pertinentes, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

11.4. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para o local específico.

12. Registros

12.1. Os estabelecimentos produtores de embalagens que entrem em contato com alimentos devem elaborar e implementar um Manual de Boas Práticas de Fabricação.

12.2. O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve contemplar, nele ou em documento separado, no mínimo, os seguintes *Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)*.

- Gerenciamento dos resíduos.
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- Controle da qualidade das matérias-primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia.
- Controle da qualidade do produto final.
- Rastreabilidade do produto final.
- Qualidade da água.
- Higiene e Saúde de colaboradores.
- Higienização de equipamentos.

12.3. O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve ser aprovado, datado e assinado pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

12.4. Os *POPs* devem ser datados e assinados pelos responsáveis pela elaboração do mesmo.

12.5. Em cada *POP* a frequência das operações e nome, cargo e/ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados.

12.6. Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos *POPs*.

12.7. Quando aplicável, os *POPs* devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.

12.8. Os *POPs* devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

12.9. O *POP* referente a resíduos deve estabelecer as operações de retirada, frequência e destinação dos resíduos.

ANEXO II

Lista de Verificação em BPF para Indústrias Produtoras de Embalagens para Alimentos

1. ESTABELECIMENTO	SIM	NÃO	N.A.	OBSERVAÇÕES
1.1. LOCALIZAÇÃO				
1.1.1. Situa-se em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó, substâncias potencialmente nocivas e outros contaminantes.				
1.1.2. Não está exposto a inundações.				
1.1.3. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e mantidas limpas.				
1.2. EDIFICAÇÕES				
1.2.1. O dimensionamento do espaço físico é compatível com as operações de recebimento, produção, armazenamento e expedição.				
1.2.2. As janelas e outras aberturas apresentam proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema) ajustadas aos batentes.				
1.2.3. A edificação e as instalações permitem um fluxo ordenado e sem cruzamento nas etapas de produção e facilitam as etapas de manutenção e limpeza.				
1.2.4. O acesso às instalações é controlado e independente.				
1.2.5. O piso, a parede e o teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos, dentre outros.				
1.2.6. A área de produção possui lavatório.				
1.2.7. A iluminação, natural ou artificial, é adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.				
1.2.8. As luminárias localizadas sobre a área de produção são apropriadas, estão protegidas contra explosão e quedas acidentais e se apresentam em adequado estado de conservação.				
1.2.9. As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.				
1.3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS				
1.3.1. As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com os refeitórios e com as áreas de produção.				
1.3.2. Ambos são mantidos organizados e em adequado estado de conservação, com portas externas dotadas de fechamento automático.				
1.3.3. Possuem lavatórios com torneiras dotadas de fechamento sem contato manual.				
1.3.4. São supridos de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico.				
1.3.5. Possuem sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.				
1.3.6. Os coletores de resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual.				
2. EQUIPAMENTOS				
2.1. Os equipamentos utilizados na produção são de materiais resistentes à corrosão, que não transmitem substâncias tóxicas ou odores.				
2.2. Os equipamentos são mantidos em adequado estado de conservação e limpeza.				
2.3. Existem instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos.				
3. MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS				
3.1. Matérias primas e embalagens prontas estão armazenadas sobre estrados separados das paredes para permitir correta higienização do local.				
4. MANEJO DE RESÍDUOS				
4.1. O estabelecimento dispõe de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, construído de modo a evitar a contaminação da rede de abastecimento de água potável.				
4.2. O estabelecimento dispõe de recipientes adequados, identificados, em número e capacidade suficientes, para verter o lixo e os materiais indesejáveis.				

12.10. O *POP* referente ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

12.11. O *POP* referente ao controle da qualidade das matérias-primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia deve descrever o tipo de avaliação elaborada para atendimento da legislação pertinente e apresentar os critérios utilizados para a seleção dos fornecedores, para o recebimento da matéria-prima, aditivos e outros componentes empregados no processo de fabricação de embalagens e equipamentos plásticos, assim como os detalhes de procedimentos de inspeção de recebimento, identificação e armazenamento. Esse procedimento deve prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e aditivos e outros compostos reprovados no controle efetuado.

12.12. O *POP* referente ao controle da qualidade dos produtos deve informar o tipo de avaliação elaborada para atendimento da legislação pertinente.

12.13. O *POP* referente a rastreabilidade da embalagem deve permitir a identificação das matérias-primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia, e condições de processo de um determinado lote do produto.

12.14. Devem ser mantidos registros, verificados, datados e rubricados dos controles da produção e da distribuição das embalagens e equipamentos plásticos fabricados, de modo a garantir a rastreabilidade.

13. Responsabilidades

13.1. O responsável pelas atividades de manipulação das embalagens pode ser o proprietário ou funcionário designado devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.3. O lixo é manuseado de maneira a se evitar a contaminação das embalagens.				
4.4. O lixo é retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia ou todas as vezes que se fizer necessário.				
4.5. Após a remoção do lixo, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com o mesmo são limpos.				
4.6. As aparas e os sub-produtos da produção são armazenados em área própria e identificada, para não se tornarem veículos de contaminação.				
5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS				
5.1. As instalações e equipamentos são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.				
5.2. As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.				
5.3. A frequência de higienização garante a manutenção dessas condições e minimiza o risco de contaminação das embalagens.				
5.4. Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde.				
5.5. A diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.				
5.6. Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.				
5.7. As operações de limpeza e de desinfecção das instalações e equipamentos são registradas.				
5.8. Nos procedimentos de higiene das áreas de produção, armazenamento e expedição das embalagens não são utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorantes em qualquer das suas formas, visando evitar a contaminação por odor.				
6. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS				
6.1. As edificações, instalações e equipamentos são livres de vetores e pragas urbanas.				
6.2. Existe um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação dos mesmos.				
6.3. O controle químico empregado é executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde, quando as medidas de prevenção adotadas não são eficazes.				
6.4. Na aplicação do controle químico, a empresa especializada estabelece procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação das embalagens e equipamentos.				
6.5. Os equipamentos, antes de serem reutilizados, são higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.				
6.6. Praguicidas, solventes e outras substâncias tóxicas que representam risco para a saúde são rotulados com informações sobre sua toxicidade e emprego.				
6.7. Estes produtos são armazenados em áreas separadas ou armários fechados com chave, destinados exclusivamente para este fim.				
6.8. Os praguicidas, solventes e outras substâncias tóxicas só são distribuídos ou manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado.				
7. PRODUÇÃO				
7.1. MATÉRIAS PRIMAS				
7.1.1. O estabelecimento especifica os critérios pertinentes para a avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas.				
7.1.2. A recepção das matérias-primas realizada em área protegida e limpa.				
7.1.3. Estas são submetidas à inspeção no ato do recebimento, gerando um registro em planilha.				
7.1.4. O controle de qualidade das matérias-primas inclui, além da inspeção no ato do recebimento, análise laboratorial e/ou laudo do fornecedor, antes destas serem levadas à linha de fabricação, gerando também um registro.				
7.1.5. Na fabricação somente são utilizadas matérias-primas em boas condições e que atendem à legislação vigente.				
7.1.6. Os lotes das matérias-primas reprovados são devolvidos ao fornecedor.				
7.1.7. Na impossibilidade de devolução de matérias primas reprovadas, estas são devidamente identificadas e armazenadas separadamente.				
7.1.8. Em caso de matérias primas reprovadas não devolvidas ao fornecedor, é determinada a destinação final dos mesmos.				
7.1.9. As matérias primas são armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.				
7.1.10. Matérias-primas estão adequadamente acondicionadas e identificadas, sendo que sua utilização respeita o prazo de validade, quando aplicável.				
7.1.11. As matérias-primas são armazenadas sobre estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.				
7.1.12. As matérias-primas armazenadas nas áreas do estabelecimento são mantidas em condições tais que se evitem sua degradação e a protegem contra a contaminação.				
7.1.13. Quando as matérias-primas não são utilizadas em sua totalidade, são adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.				
7.1.14. As aparas ou sub-produtos são armazenadas em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.				
7.1.15. As aparas estão adequadamente acondicionadas e identificadas, sendo que sua utilização respeita o prazo de validade, quando aplicável.				
7.1.16. As aparas são armazenadas sobre estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.				
7.1.17. As aparas armazenadas nas áreas do estabelecimento são mantidas em condições tais que se evitam sua degradação e a protegem contra a contaminação.				

7.1.18. Quando as aparas não são utilizadas em sua totalidade, são adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.				
7.2. FABRICAÇÃO				
7.2.1. Os equipamentos que entram em contato com matérias-primas ou com material contaminado são limpos cuidadosamente antes de se iniciar uma nova produção.				
7.2.2. Durante todas as fases da produção são tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do produto.				
7.2.3. Na fabricação de embalagens e equipamentos é utilizada água de rede pública de abastecimento.				
7.2.4. Quando utilizada água captada de outra forma, esta é de comprovada qualidade e compatível com a rede pública.				
7.2.5. O controle do processo de fabricação é implementado e documentado.				
7.2.6. A produção é realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.				
7.2.7. O material utilizado para acondicionamento de embalagens e equipamentos é adequado, mantido em condições higiênico-sanitárias próprias e armazenados em áreas destinadas a este fim.				
7.2.8. Na área de fabricação de embalagens não são guardadas roupas, objetos pessoais e outros objetos estranhos à atividade.				
7.3. PRODUTO				
7.3.1. Os produtos acabados são monitorados através de programa de amostragem com análise laboratorial.				
7.3.2. Os produtos acabados são armazenados e transportados em veículos limpos, com cobertura para proteção de carga, ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença.				
8. SAÚDE E HIGIENE PESSOAL				
8.1. O controle de saúde dos funcionários é realizado de acordo com a legislação específica.				
8.2. Os funcionários que apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária das embalagens, equipamentos e ambientes são afastados da atividade enquanto persistirem essas condições de saúde.				
8.3. Os funcionários lavam cuidadosamente as mãos ao chegarem ao trabalho, antes e após manipularem embalagens, em caso de operações não automatizadas, após qualquer interrupção do serviço, após tocarem em materiais contaminados, após usarem os sanitários e sempre que se fizer necessário.				
8.4. Há presença de cartazes de orientação aos funcionários sobre a correta lavagem e anti-sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.				
8.5. Os funcionários possuem asseio pessoal (ausência de adornos, barba e bigode), apresentem-se com uniformes compatíveis com suas atividades (calça comprida, jaleco sem botões e bolsos acima da linha da cintura, sapato fechado e touca), conservados e limpos e, quando pertinente, usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.				
8.6. As roupas e os objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para esse fim.				
8.7. Os visitantes cumprem os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para o local específico.				
9. REGISTROS				
9.1. O estabelecimento dispõe de Manual de Boas Práticas de Fabricação.				
9.2. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o gerenciamento dos resíduos.				
9.3. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle integrado de vetores e pragas urbanas.				
9.4. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle da qualidade das matérias primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia.				
9.5. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle da qualidade do produto final.				
9.6. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, a rastreabilidade do produto final.				
9.7. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle de qualidade da água.				
9.8. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle de higiene e saúde dos colaboradores.				
9.9. O Manual de Boas Práticas de Fabricação contempla, nele ou em documento separado, o controle da higiene dos equipamentos.				
9.10. O Manual de Boas Práticas aprovado é datado e assinado pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.				
9.11. Os POPs são datados e assinados pelo responsável técnico e responsável pela operação.				
9.12. Os funcionários são devidamente capacitados para execução dos POPs.				
9.13. Quando aplicável, os POPs relacionam os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.				
9.14. Os POPs estão acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.				
9.15. O POP referente a resíduos estabelece as operações de retirada, frequência e destinação dos resíduos.				
9.16. O POP referente ao controle integrado de vetores e pragas urbanas contempla as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas.				
9.17. No caso de adoção de controle químico, o estabelecimento apresenta comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.				

9.18. O POP referente ao controle da qualidade das matérias primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia descreve o tipo de avaliação elaborada para atendimento da legislação pertinente.				
9.19. O POP apresenta os critérios utilizados para a seleção dos fornecedores, para o recebimento da matéria prima, aditivos e outros componentes empregados no processo de fabricação de embalagens e equipamentos plásticos.				
9.20. O POP apresenta os detalhes de procedimento de inspeção de recebimento, identificação e armazenamento.				
9.21. O POP prevê o destino dado às matérias-primas, embalagens e aditivos e outros compostos reprovados no controle efetuado.				
9.22. O POP referente ao controle de qualidade dos produtos informa o tipo de avaliação elaborada para atendimento da legislação pertinente.				
9.23. O POP referente a rastreabilidade da embalagem permite a identificação das matérias primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia, e condições de processo de um determinado lote do produto.				
9.24. São mantidos registros dos controles da produção e da distribuição das embalagens e equipamentos plásticos fabricados, de modo a garantir a rastreabilidade.				
10. RESPONSABILIDADE				
10.1. O responsável pelas atividades de manipulação das embalagens é o proprietário ou o funcionário designado e devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde existe previsão legal para responsabilidade técnica.				

ANEXO III**Regulamentação dos Procedimentos inerentes ao Responsável pelas Atividades de Manipulação nas Indústrias de Embalagens para Alimento :**

1. Entende-se por Responsável pelas Atividades de Manipulação das Embalagens para Alimentos o responsável técnico, proprietário ou funcionário designado.
2. O responsável pelas atividades de manipulação deve atualizar-se periodicamente em: higiene pessoal e de equipamentos, Boas Práticas de Fabricação, uso de EPI'S, processos de produção e toxicidade de matérias primas, devendo ser comprovado mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.
3. O responsável pelas atividades de manipulação deve promover treinamentos semestrais em: higiene pessoal e de equipamentos, Boas Práticas de Fabricação, uso de EPI'S, processos de produção e toxicidade de matérias primas sob sua responsabilidade. Tais treinamentos devem ser comprovados mediante documentação, disponível à autoridade sanitária.

Código 412429

SÚMULAS**AVISO DE LICITAÇÃO**

A Secretaria Estadual da Saúde, torna público através de seu pregoeiro e equipe de apoio, designados pela Portaria n.º 210/07 a abertura de Pregão Eletrônico, conforme descrição abaixo, de acordo com a legislação vigente.

Processo n.º 51670-20.00/08-4

Licitação : Pregão Eletrônico n.º 118/2008

Data do Pregão: 22/07/2008 às 10:00h

Objeto: Registro de Preço, com validade de 12 meses, para aquisição de FITAS REAGENTES PARA MEDIÇÃO DE GLICEMIA, com o fornecimento, em comodato, de aparelhos de aferição compatíveis com as fitas

Tipo: Menor Preço

O Edital encontra-se disponíveis no site

www.licitacoes-e.com.br ou www.bb.com.br

Informações na Divisão de Compras - Av. Borges de Medeiros,

1501 - 5º andar, Sala 04 - fone 3288 5855

Porto Alegre, 04 de julho de 2008

DA - Divisão de Compras

Código 412417

AVISO DE LICITAÇÃO

A Secretaria Estadual da Saúde, torna público através de sua pregoeira e equipe de apoio, designados pela Portaria n.º 179/2007 e retificação a abertura de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, conforme descrição abaixo, de acordo com a legislação vigente.

Objeto: Medicamentos de uso humano

Tipo: Menor Preço

Processo n.º 053406-20.00/08-6

Pregão Eletrônico n.º 120/2008

Data da disputa: 18/07/2008 às 09:00 h.

O Edital encontra-se disponíveis no site www.licitacoes-e.com.br

Informações na Divisão de Compras - Av. Borges de Medeiros,

1501 - 5º andar, Sala 04.

Porto Alegre, 04 de julho de 2008

Código 412418

REVOGAÇÃO DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

Processo n.º 56526-20.00/08-6

Pregão Eletrônico: n.º 111/2008

Objeto: Aquisição de agulha para punção Intra-Óssea

Porto Alegre, 04 de julho de 2008.

Secretaria Estadual da Saúde

Código 412419

N.º. T.A.U. DCC/007/2008, Processo n.º 3289-20.00/08-0, celebrado em 24.06.2008, que faz o Estado do Rio Grande do Sul, através da Secretaria da Saúde em favor de JOSÉ MIGUEL VOLKWEIS JUNIOR. OBJETO: Autorização de uso, a título gratuito e precário, do bem descrito na Cláusula Primeira do referido Termo, a JOSÉ MIGUEL VOLKWEIS JUNIOR. PRAZO: Indeterminado.

Porto Alegre, 04 de julho de 2008

ARITA BERGMANN
Secretária de Estado da Saúde Adjunta

Código 412420

T.C. n.º 042/2008

Processo n.º 13273-20.00/08.9

O Município de BAGÉ/RS, assume o compromisso de adquirir equipamentos para a Unidade de Oncologia da Santa Casa de Caridade de Bagé, objetivando elevar o padrão de qualidade no atendimento à comunidade e aos usuários do SUS. Data de celebração 17/06/2008. VALOR: R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais), oriundos do Fundo Estadual de Saúde para o Fundo Municipal de Saúde. PRAZO: 24 (vinte e quatro) meses, a contar do recebimento do recurso financeiro.

Porto Alegre, 04 de julho de 2008.

OSMAR TERRA
Secretário de Estado da Saúde

Código 412421

T.C. n.º 046/2008

Processo n.º 101858-20.00/07.4

O Município de SEBERI/RS, assume o compromisso de executar o projeto de implantação do Sistema Simplificado de Abastecimento de Água, na Localidade de Linha Sabino, integralmente, nos termos do Decreto Estadual n.º 39.870, de 14 de dezembro de 1999, que dispõe sobre o repasse de recursos da Política de Saneamento Básico - PROSAN, do Fundo Estadual de Saúde para os Fundos Municipais de Saúde, e nos termos da Portaria n.º 124/2007, da Secretaria de Saúde, que define a forma de aplicação dos recursos e os procedimentos administrativos da Política de Saneamento Básico do Estado do Rio Grande do Sul. VALOR R\$ 23.549,76 (vinte e três mil, quinhentos e quarenta e nove reais e setenta e seis centavos). RECURSO: 0006/2095/8046/4.4.40.42.4208, empenho prévio 080308999, datado de 30/06/2008. PRAZO: 12 (doze) meses, a partir da data de seu recebimento.

Data de celebração 30/06/2008.

Porto Alegre, 04. De julho de 2008.

OSMAR TERRA
Secretário de Estado da Saúde

Código 412422

T.C. n.º 044/2008

Processo n.º 14427-20.00/06.8

O Município de SEBERI/RS, assume o compromisso de executar o projeto de implantação do Sistema Simplificado de Abastecimento de Água, na Localidade de Pedreira (São Rafael), integralmente, nos termos do Decreto Estadual n.º 39.870, de 14 de dezembro de 1999, que dispõe sobre o repasse de recursos da Política de Saneamento Básico - PROSAN, do Fundo Estadual de Saúde para os Fundos Municipais de Saúde, e nos termos da Portaria n.º 124/2007, da Secretaria de Saúde, que define a forma de aplicação dos recursos e os procedimentos administrativos da Política de Saneamento Básico do Estado do Rio Grande do Sul. VALOR R\$ 24.040,38 (vinte e quatro mil, quarenta reais e trinta e oito centavos). RECURSO: 0006/2095/8046/4.4.4

0.42.4208, empenho prévio 080308999, datado de 30/06/2008. PRAZO: 12 (doze) meses, a partir da data de seu recebimento. Data de celebração 30/06/2008.

Porto Alegre, 04 De julho de 2008.

OSMAR TERRA
Secretário de Estado da Saúde

Código 412424

TERMO DE RETIFICAÇÃO

Retificação n.º 007/2008

Processo n.º: 32938-2000/08.8

Pelo presente Termo fica RETIFICADO o Convênio n.º 011/2008, entre o Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria da Saúde, e o HOSPITAL DE CARIDADE DE CARAZINHO, objetivando a aquisição de equipamentos e material permanente, no que tange ao empenho previsto no instrumento original que é 080275764, e não como constou.

Porto Alegre, 04 de julho de 2008.

OSMAR TERRA
Secretário de Estado da Saúde

Código 412425

N.º.T.A.DCC/034/2008, Processos: 34393-20.00/06.4, celebrado em 17 de junho de 2008, ao Termo de Cooperação Técnica n.º 007/2006, celebrado em 19/06/2006, entre o Estado do Rio Grande do Sul, através da Secretaria da Saúde e o CENTRO UNIVERSITÁRIO FRANCISCANO, objetivando o desenvolvimento de estágio curricular. O presente Termo Aditivo objetiva **INCLUIR**, na Cláusula Primeira - Do objeto, do Termo de Cooperação Técnica original, os Cursos de Graduação em Ciência da Computação, Engenharia Ambiental, Matemática, Química, Sistemas de Informação, Biomedicina, Enfermagem, Fisioterapia, Nutrição, Odontologia, Psicologia, Terapia Ocupacional, e ainda, o Curso Técnico de Enfermagem. Este Termo objetiva ainda, **PRORROGAR**, até 18 de junho de 2010, o prazo de Vigência previsto na Cláusula Oitava - Da Vigência, do Termo de Cooperação Técnica original.

Porto Alegre, 04 de julho de 2008.

OSMAR TERRA
Secretário de Estado da Saúde

Código 412426

DECISÕES

Em cumprimento ao disposto no Art. 37 da Lei Federal 6.437, de 20 de Agosto de 1977, a Coordenação da 2ª CRS da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, torna pública a (s) seguinte (s) DECISÃO (ÕES) FINAL (IS) em Processo (s) Administrativo (s) Sanitário (s), registrada (s) na data de 03/07/2008.

Autuado: Sodexho do Brasil Ltda

Data de Autuação: 26 /03/2008

Data da Decisão Final: 02/07/2008

CNPJ: 49930514/0437-05

Processo Nº 008247-2000/08-4

Localidade: Triunfo

Tipificação da Infração: art.10, inc IV e XXXV da Lei Federal 6437 de 20 de agosto de 1977 c/c anexo I item 2.12; 2.29; 3.2 ; 3.5 ; 3.6; 9.16; 9.18; 12.4 da Portaria Estadual 542 de 17/10/2006 ; artigo 8º caput da Lei 8.078 Código de Defesa do Consumidor de 11/09/1990

Decisão Final: Não interposto recurso à autoridade sanitária superior, fica mantida a penalidade aplicada pela Autoridade Competente.

Penalidade Imposta: Advertência.

Código 412427

Em cumprimento ao disposto no Art. 37 da Lei Federal 6.437, de 20 de Agosto de 1977, a Coordenação da 2ª CRS da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, torna pública a (s) seguinte (s) DECISÃO (ÕES) FINAL (IS) em Processo (s) Administrativo (s) Sanitário (s), registrada (s) na data de 03/07/2008.

Autuado: Restaurante do Tadeu

Data de Autuação: 24 /03/2008

Data da Decisão Final: 02/07/2008

CNPJ: 01132454/0001-89

Processo Nº 8235-2000/08-7

Localidade: São Pedro da Serra

Tipificação da Infração: art.10, inc IV e inc XXXV da Lei Federal 6437 de 20 de agosto de 1977 c/c anexo I item 2.27; item 2.29; item 3.1; 3.2; 4.1; 4.2; 4.3; 8.2; 8.5; item 12.1; 12.4 da Portaria Estadual 542 de 17/10/2006 c/c artigo 8º caput da Lei 8.078 Código de Defesa do Consumidor de 11/09/1990,

Decisão Final: Não interposto recurso à autoridade sanitária superior, fica mantida a penalidade aplicada pela Autoridade Competente.

Penalidade Imposta: Advertência.

Código 412428