



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

DECRETO Nº 709 DE 13 DE MARÇO DE 2019

“Estabelece requisitos higiênico-sanitários para as Boas Práticas de Manipulação de Polpa de Açaí fluido e congêneres por pequenos batedores, de forma a prevenir surtos por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).”

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE RIO BRANCO, Capital do Estado do Acre, no uso das atribuições legais que lhe confere o art. 58, incisos V e VII, da Lei Orgânica do Município de Rio Branco,

CONSIDERANDO os critérios de controle sanitário e autorização de estabelecimentos comerciais de pequenos batedores de açaí e congêneres;

CONSIDERANDO o conjunto de ações capazes de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse à saúde, instituídos na Lei Municipal nº 1.623, de 29 de dezembro de 2006;

CONSIDERANDO a relevância econômica e social da cadeia produtiva do Açaí e congêneres no âmbito do Município de Rio Branco, visando à geração de emprego e renda para a população;

CONSIDERANDO os Regulamentos Técnicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação -



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e os Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais - RDC nº 218, de 29 de julho de 2005;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer requisitos higiênico-sanitários para a manipulação do Açaí e congêneres por pequenos batedores, de forma a prevenir surtos por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e minimizar o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos;

CONSIDERANDO o propósito conjunto do Município de Rio Branco e dos pequenos batedores, em melhorar as condições higiênico-sanitárias das unidades processadoras e comercializadoras, oferecendo aos consumidores um produto seguro, fresco e com propriedades organolépticas próprias do Açaí e congêneres;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentação do art. 10 da Lei nº 1.623, de 29 de dezembro de 2006, no concernente ao estabelecimento das boas práticas de manipulação, dirigidas especificamente à produção de polpa fluida de açaí e congêneres para o consumo imediato.

DECRETA:

Art. 1º O disposto neste Decreto é aplicável ao produto do Açaí fluido e congêneres, fabricado e comercializado em pequenos batedores, na presença do consumidor, para o consumo imediato e seu controle microbiológico.

Parágrafo único. Todo estabelecimento com atividade de interesse à saúde desenvolvida no âmbito do Município de Rio Branco deverá possuir Alvará Sanitário expedido pela SEMSA, independentemente de ser sediada em outra localidade, em consideração às regras e à legislação sanitária local.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

CAPÍTULO I DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º Para efeitos deste Decreto, considera-se:

I - Açai: é o fruto da palmeira conhecida como açazeiro, cujos nomes científicos são *Euterpe oleracea* Mart. e *Euterpe precatória* Mart., fruta nativa da Região Amazônica, pequena, redonda e de cor azul-noite, quase negra; denominação dada à polpa obtida do atrito dos frutos, acrescida de água;

II - Água Potável: água para o consumo humano, cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde;

III - Caixa tipo K: caixa plástica vazada em plástico não reciclado para transporte de produtos hortifrutigranjeiros;

IV - Branqueamento: tratamento térmico que tem a finalidade de inativar enzimas que poderiam causar reações de deterioração, como o escurecimento. O branqueamento tem, também, outros efeitos, como o de reduzir a carga microbiana inicial do produto;

V - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

VI - Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos aos alimentos e às bebidas que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade;

VII - Congêneres: fruto da palmeira conhecida como Patauá cujo nome científico é *Oenocarpus bataua*; fruto da palmeira conhecida como Buriti (miriti) cujo nome científico é *Mauritia vinifera* Mart.; fruto da palmeira conhecida como Bacaba; cujo nome científico é *Oenocarpus bacaba*;

VIII - Desinfecção: operação de redução do número de microrganismos por método físico e/ou químico;

IX - Despolpamento: extração da parte comestível (extrato hidrossolúvel) dos frutos do açazeiro;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

X - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): síndrome ou doença originada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados por microrganismos, toxinas e outros agentes químicos ou físicos em quantidades que afetam a saúde do consumidor;

XI - Envase: colocar em vasilha; no caso do Açaí, preferencialmente em embalagens plásticas transparentes e atóxicas para a preservação das boas qualidades do produto;

XII - Pequeno batedor de polpa de Açaí Fluido: local onde o Açaí é recebido, higienizado, branqueado, batido, embalado e comercializado na presença do consumidor, não sendo permitido o congelamento do produto, enquadrado como serviço de alimentação;

XIII - Higienização: operação que compreende duas etapas: a limpeza e a desinfecção;

XIV - Limpeza: operação de remoção física de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, gordura, impurezas e outras sujidades;

XV - Manipulação de Alimentos e Bebidas: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção de alimentos e bebidas preparados com vegetais, envolvendo as etapas de preparo, acondicionamento e armazenamento do produto;

XVI - Manipulador de Alimentos: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento ou a bebida, com treinamento e certificado em boas práticas de manipulação de alimentos;

XVII - Matéria-Prima Beneficiada: os frutos do Açaí submetidos ao processo de retirada da parte não-comestível ou não-utilizável sem alterar suas principais características naturais, podendo incluir os procedimentos de seleção, lavagens, branqueamento, despulpamento, envase e acondicionamento;

XVIII - Mofo: denominação comum a fungos que vivem de matérias orgânicas por eles decompostas;

XIX - Paletes: é uma base feita de plástico ou metal não corrosível, que serve de suporte para as caixas de produtos ficarem empilhadas;

XX - Polpa: parte comestível do fruto do açaizeiro extraído por bateção e água potável;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA**

XXI - Pragas: animais capazes de contaminar, direta ou indiretamente, os alimentos e bebidas, tais como insetos, roedores e pássaros;

XXII - Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos do preparo de alimentos e bebidas;

XXIII - Saneantes: substâncias ou preparações com procedência destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água;

XXIV - Sujidades: são materiais indesejáveis, como insetos, folhas, palhas e resíduos de cachos encontrados na área de cultivo, como no produto colhido, oriundos da própria cultura ou não;

XXV - Vetores: seres vivos que veiculam o agente infeccioso aos alimentos e bebidas, incluindo os vetores mecânicos que agem apenas como transportadores e os biológicos que atuam como veiculadores e abrigos biológicos;

XXVI – Propriedades organolépticas: características próprias do alimento, que o consumidor espera do produto que podem ser percebidas pelos sentidos humanos, como a cor, o brilho, a luz, o odor, a textura, e o sabor como um todo;

XXVII – Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos: documento onde estão descritas as atividades e procedimentos nos estabelecimentos que produzem, manipulam, armazenam e/ou comercializam alimentos e que o adotem para garantir que os alimentos produzidos tenham segurança e qualidade sanitária aos seus consumidores.

a) neste manual devem estar em anexo a listagem atualizada de fornecedores/produtores da matéria prima (frutos do açaí) devidamente cadastrados nos órgãos agropecuários competentes.

CAPÍTULO II

DAS INSTALAÇÕES, MATERIAIS, MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

Seção I

Da Localização dos Estabelecimentos

Art. 3º Os estabelecimentos que manipulam o Açaí deverão estar situados em áreas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes.

Art. 4º Os estabelecimentos descritos no artigo anterior deverão dispor de fonte de energia compatível com a demanda da atividade e deverão estar situados longe de quaisquer criações de animais domésticos, podendo ser área urbana ou rural.

Seção II

Da Estrutura Física

Art. 5º A estrutura física deverá ser construída em material liso, impermeável, lavável e de fácil higienização, atendendo às seguintes etapas do processamento, que devem obedecer ao fluxo ordenado e separados por barreira física.

I – Área suja:

- a) Recepção: Recebimento e acondicionamento da matéria prima;
- b) Seleção: retirada de sujidades visíveis ao olho nu por meio de peneiras;
- c) Primeira lavagem: limpeza com água potável e fricção dos frutos em recipiente próprio e exclusivo para esta finalidade com posterior remoção das impurezas com utilização de peneiras.

II – Área limpa:

- a) Sanitização: Composta pelas etapas da Segunda lavagem (desinfecção) e Terceira lavagem (enxágue);



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

- b) Branqueamento: tratamento térmico;
- c) Amolecimento: resfriamento com água e descanso;
- d) Despolpamento: extração do extrato hidrossolúvel do açaí por meio da bateção do fruto com água potável;
- e) Envase e expedição.

§ 1º Deverão ser observadas, ainda, as seguintes regras:

I - Toda a área de manipulação deverá ter cobertura, com teto forrado de material resistente e de cor clara, que seja de fácil higienização, de modo a impedir o acúmulo de sujeira e minimizar a condensação e a formação de mofo;

II - As luminárias devem estar protegidas para evitar quebra/explosão e estar posicionadas distante da máquina de bater, evitando a atração de insetos pela luz;

III - O piso da área de manipulação deverá ser impermeável, de cor clara, antiderrapante, resistente e de fácil higienização, possuir escoamento de águas residuais e, quando existir canaletas, estas devem ser cobertas;

IV - As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso;

V - O dimensionamento da edificação deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separação entre área suja e área limpa por meio físico, de forma a evitar contaminação cruzada, como também área exclusiva para a manipulação de dinheiro (caixa);

VI - A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas do processamento;

VII - O acesso às instalações deve ser controlado, independente e não comum a outros usos;

VIII - As instalações devem ser abastecidas de água corrente potável filtrada, dispor de instalações sanitárias adequadas contendo ralos sifonados com grelhas que permitam o seu fechamento;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA**

IX - Deve existir lavatório exclusivo para a lavagem das mãos na área de manipulação devendo possuir dispensador de sabão líquido, sanitizante, porta papel toalhas ou outro sistema seguro para a secagem das mãos e lixeira acionada sem contato manual dotada de saco plástico;

X - As caixas de gordura e rede de esgoto devem ter dimensões compatíveis ao volume dos resíduos, devendo estar localizadas fora da área de processamento;

XI - As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais;

XII - As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulação externa de forma a facilitar a higienização do local;

XIII - As instalações sanitárias não devem ter acesso direto à área de manipulação e devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel toalha, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, sistema higiênico seguro para a secagem das mãos e lixeiras dotadas de tampa acionadas sem contato manual revestidas de saco plástico;

XIV - Os equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos devem ser de material liso de fácil higienização que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos conforme estabelecido em legislação específica, e devem ser mantidos em adequado estado de conservação e serem resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Seção III

Da Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

Art. 6º As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas, observando-se as seguintes regras:



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

I - 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 do alimento;

II - As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas;

III - O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica;

IV - As operações de limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos devem ser realizadas diariamente documentadas em cronogramas de execução assinado pelo responsável;

V - A área de preparação do produto deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho;

VI - Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, substâncias com odor e/ou desodorantes em quaisquer das suas formas, não devendo ser utilizados nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos;

VII - Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde e devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

VIII - A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante;

IX - Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;

X - Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização dos equipamentos e dos utensílios que entrem em contato com o alimento;

XI - Os colaboradores responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos. Quando esta atividade for realizada pelo batedor, deverá ser executada após o encerramento da comercialização.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA**

a) O batedor de açaí não poderá manipular dinheiro na hora da preparação do produto.

Seção IV

Do Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas

Art. 7º O controle integrado de vetores e pragas urbanas deverá ser realizado por empresa terceirizada regular sediada no município de Rio Branco e obedecerá às seguintes regras:

I - A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas;

II - Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos;

III - 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 desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde;

IV - Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios;

V - Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

Seção V

Do Manejo e Destino dos Resíduos

Art. 8º No manejo e destino dos resíduos deverão ser observadas as seguintes regras:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA**

I - O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;

II - As lixeiras utilizadas para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de tampas acionadas sem contato manual;

III - Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Parágrafo único. Compete ao proprietário do estabelecimento a retirada dos resíduos oriundos do mesmo, como sendo sólidos do Açaí, das vias públicas.

**CAPÍTULO III
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E BOAS PRÁTICAS DE
PROCESSAMENTO**

Seção I

Das Condições Higiênico-Sanitárias dos Batedores

Art. 9º Os batedores devem:

I - Ter asseio pessoal, manter as unhas curtas, sem esmalte ou base, não usar maquiagem e adornos, tais como anéis, brincos e relógios de pulso, dentre outros;

II - Usar cabelos presos e protegidos por touca, rede ou outro acessório apropriado para esse fim;

III - Utilizar vestimenta apropriada de cor clara, composta por camisa de manga, calça, sapato fechado, conservados e limpos;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA**

IV - Lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular os alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário;

V - Não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento e/ou a bebida, durante o preparo;

VI - Utilizar instrumentos e/ou utensílios higienizados ao realizar as operações de seleção, lavagem, branqueamento, despulpamento e envase;

VII - Adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos e bebidas preparados, por meio da lavagem das mãos e pelo uso de luvas descartáveis ou utensílios;

VIII - Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados em Boas Práticas com ênfase em orientações para o processamento do Açaí (descrito na Seção III), contaminantes alimentares, higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos;

IX - O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica (carteira de saúde ou atestado de saúde ocupacional);

X - Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do Açaí, devem ser afastados da atividade de preparação enquanto persistirem tais condições de saúde;

XI - É proibido o depósito de roupas e objetos pessoais na área de produção, logo deverá haver armário fechado para guarda dos pertences dos colaboradores em local apropriado;

XII – O responsável deverá apresentar manual de boas práticas e procedimentos operacionais padrão – POP´s de acordo com regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação, assinado pelo responsável.

**Seção II
Do Processamento dos Frutos**



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

Art. 10. O fruto do Açaí e congêneres, ao chegar ao estabelecimento, deve ter procedência cadastrada e documentada pelo responsável do pequeno batedor de açaí junto ao órgão agropecuário competente e deve ser acondicionado em caixas plásticas vazadas (caixas tipo k), identificadas com os dizeres mínimos para uma melhor rastreabilidade da matéria prima com relação à sua produção primária e transporte, dispostas sobre paletes e armazenado pelo período máximo de 1 (um) dia em área específica para este fim.

§ 1º Os frutos devem ser selecionados e peneirados para eliminação das sujidades e, nesse momento, deve ser realizada a inspeção visual para a retirada dos frutos verdes e/ou estragados, insetos vivos ou mortos e de qualquer corpo estranho que não seja retido pela peneira.

§ 2º A higienização do fruto deve ser realizada em três etapas, descritas a seguir:

I - Primeira lavagem: realizada com água potável, para retirada das sujidades, insetos e outros resíduos que ficam aderidos à superfície do fruto;

II - Segunda lavagem: nesta etapa realiza-se a inserção do Açaí (fruto) em solução de água e hipoclorito de sódio ou água sanitária, a uma concentração de 150 ppm de cloro ativo, por 15 minutos, conforme quadro no Anexo Único deste Decreto;

III - Terceira lavagem: deve ser feita com água potável para a retirada do resíduo de hipoclorito de sódio.

§ 3º Branqueamento: Esta operação consiste em mergulhar os frutos higienizados com o auxílio de um cesto vazado (material resistente à temperatura, liso, preferencialmente em aço inoxidável), em água potável aquecida a uma temperatura de 80º C (oitenta graus Celsius) por 10 (dez) segundos ou mais. Este procedimento deve ser documentado em mapas de controle de temperatura como garantia do processo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA**

§ 4º Resfriamento e/ou Amolecimento: Após o branqueamento, deve-se mergulhar imediatamente os frutos em água potável fria para realizar o arrefecimento rápido deles. Caso seja necessário, os frutos podem ficar imersos nesta água para amolecimento.

§ 5º Despulpamento: Deve ser realizado em equipamento próprio, de material liso de fácil higienização, desmontável, previamente higienizado, utilizando água potável.

§ 6º Envase e expedição: No envase ou medição, o Açaí batido deve ser acondicionado em embalagens adequadas, preferencialmente em embalagens plásticas transparentes e atóxicas para a preservação das boas qualidades do produto, devendo ser realizado somente na presença do consumidor.

§ 7º A produção excedente, que não for comercializada imediatamente, deverá ser acondicionada em recipiente apropriado com tampa, identificado com a data e hora de processamento e refrigerada à temperatura de 4º C (quatro graus Celsius) a 7º C (sete graus Celsius), não devendo ser comercializada após 24 (vinte e quatro) horas.

§ 8º O detentor do beneficiamento deve manter laudo microbiológico do produto que trata este Decreto de acordo com a RDC 12, de 02 de janeiro de 2001, realizado a cada três meses e, em caso de desconformidade na análise, deve comunicar imediatamente ao órgão sanitário responsável.

§ 9º No produto final, não será permitido a utilização de nenhum tipo de conservante, espessante, preservante, realçador do sabor ou qualquer outro aditivo alimentar por se tratar de um produto artesanal de consumo imediato, devendo conter apenas e tão somente o extrato hidrossolúvel e água, na mistura final.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

CAPÍTULO IV

DAS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 11. A inspeção, fiscalização e licenciamento dos estabelecimentos e locais previstos neste Decreto serão executadas pela Secretaria Municipal de Saúde por meio da Vigilância Sanitária, com base neste Decreto e legislação sanitária vigente.

Parágrafo único. Excluem-se da aplicação deste Decreto qualquer bebida ou polpa de açaí e congêneres, que depois de pronta seja submetida a tratamento térmico pelo calor, através de processos de conservação como a pasteurização, esterilização, concentração, secagem ou outros.

Art. 12. O órgão fiscalizador, no desempenho de suas atividades, poderá requisitar do detentor dos produtos abrangidos neste Decreto, mão-de-obra auxiliar para coleta de amostras para controle microbiológico e específicos dos produtos.

§ 1º O impedimento às ações de que trata este artigo caracteriza embargo à fiscalização e sujeita o infrator às sanções previstas na legislação municipal.

§ 2º Compete à autoridade sanitária realizar, periodicamente ou quando necessárias, inspeção e/ou colheita de amostra para análise laboratorial de produtos de interesse à saúde.

a) O monitoramento de análises específico para o açaí fluido e congêneres será realizada a cada 180 dias ou quando necessário.

Art. 13. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRANCO
GABINETE DA PREFEITA

Rio Branco – Acre, 13 de março de 2019, 131º da República, 117º do Tratado de Petrópolis, 58º do Estado do Acre e 136º do Município de Rio Branco.

Socorro Neri
Prefeita de Rio Branco

Publicado no D.O.E nº 12.510 de 14/03/2019.
Página nº 63-66.

ANEXO ÚNICO

HIGIENIZAÇÃO DO AÇAÍ (FRUTO)

Quantidade de Hipoclorito	Quantidade de Água
7,5 ml	1 litro
75 ml	10 litros
375 ml	50 litros
750 ml	100 litros
1500 ml	200 litros
3750 ml	500 litros
7500 ml	1000 litros

Quantidade calculadas para 2% de cloro ativo na solução comercial