



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 - Despulpamento: 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