

EXERCÍCIO 05 ORGANIZE AS PALAVRAS

01 BEARCIAT:

02 ROSPOE:

03 GRETTENEDE:

04 TENAZINATIS:

05 RODATROP:

06 RUTOS:

07 MONTAÇOCINÂA:

08 OROPEDI ED BÂCUNIOCUA:

09 PUNIDORMALA:

10 NITOMAS:

11 NEHEIGI:

12 ZAPELIM:

RESPOSTAS:
1 - Bacelera 2 - Esporte 3 - Detergente 4 - Sanitizante
5 - Portador 6 - Susto 7 - Contaminação
8 - Período de Incubação 9 - Manipulador 10 - Sintomas
11 - Higiene 12 - Limpesa

EXERCÍCIO 06

MARQUE “FALSO” OU “VERDADEIRO”

- 1 - Os animais de estimação podem entrar na cozinha quando o estabelecimento estiver fechado. [] Falso [] Verdadeiro
- 2 - As pragas e animais de sestimação não devem ter acesso as áreas de preparação de alimentos. [] Falso [] Verdadeiro
- 3 - As pragas não são perigosas na cozinha se todos os alimentos forem mantidos bem tampados e armazenados pelo menos a 30 cm de altura do solo. [] Falso [] Verdadeiro
- 4 - Os animais de estimação não representam perigo na cozinha. [] Falso [] Verdadeiro
- 5 - A melhor maneira de controlar os ratos é manter um gato na cozinha. [] Falso [] Verdadeiro
- 6 - O melhor meio de controlar moscas é colocando inseticida na cozinha. [] Falso [] Verdadeiro
- 7 - Formigas são insetos que não representam perigo para a contaminação de alimentos. [] Falso [] Verdadeiro

LEI N° 7.587, DE 02 DE JUNHO DE 2004

Institui a Lei da Qualidade alimentar.

O GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA:

Faço saber que o Poder Legislativo decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Torna-se obrigatória à capacitação de todos os trabalhadores, de nível fundamental e médio da área de alimentos, no Curso Básico de Manipulação de Alimentos:

I - O Curso Básico de Manipulação de Alimentos terá validade de 02(dois) anos, devendo ser renovado, após o referido prazo;

II - Os estabelecimentos devem dispor dos Certificados de Capacitação do Curso dos manipuladores de nível fundamental e médio, expedidos pelo Órgão responsável pelo Curso.

Art. 2º - Na renovação do Curso Básico de Manipulação de Alimentos, os profissionais deverão, de acordo com seu nível de escolaridade, submeter-se ao treinamento de Boas Práticas de Fabricação / APPCC Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ou a novo treinamento no Curso Básico de Manipulação.

Art. 3º - Os Cursos Básicos de Manipulação de Alimentos poderão ser ministrados por instituições devidamente cadastradas pela AGEVISA, que definirá e aprovará o conteúdo programático do Curso, a metodologia, a carga horária e demais critérios para esse cadastro em Regulamento Específico.

§1 - A AGEVISA, sem prejuízo de suas atividades normais, poderá ministrar o referido Curso Básico de Manipulação de Alimentos, podendo cobrar taxas para sua execução, de acordo com a Lei específica do Órgão.

§2 - A execução do Curso de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos / APPCC Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ficará a cargo do SENAI/SEBRAE, através do Comitê Gestor Estadual do PAS Programa de Alimentos Seguros.

Art. 4º - Todos os profissionais da área de alimentos que trabalhem diretamente na produção e manipulação dos mesmos submeter-se-ão ao exame laboratorial parasitológico de fezes periodicamente, a cada seis meses, sem prejuízo dos exames solicitados através do Programa de Controle Médico e saúde Ocupacional PCMSO.

Art. 5º - A inobservância ou a desobediência ao disposto na presente Lei configura infração sanitária, na forma da Lei n° 6.437, de 20 de Agosto de 1977, e no Decreto n° 9.795 de 13 de Janeiro de 1983, que regulamenta a Lei n° 4.427/82, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesses diplomas legais.

Art. 6º - As empresas tem um prazo de 180(cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação, para se adequarem à presente Lei.

Parágrafo único - As empresas em início de atividade devem atender, de imediato, a todos os itens discriminados na presente Lei, para liberação da Autorização de Funcionamento junto à Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal.

Art. 7º - O atendimento aos requisitos desta Lei não exclui a obrigatoriedade das exigências relativas ao controle sanitário do processo produtivo e demais legislações pertinentes à área.

Art. 8º - O cumprimento do disposto nesta Lei será verificado pela AGEVISA ou pelos Serviços Municipais de Vigilância Sanitária.

Art. 9º - A AGEVISA editará os atos regulamentares cabíveis ao cumprimento desta Lei.

Art. 10º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 11º - Revogam-se as disposições em contrário.

PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA, em João Pessoa, 02 de Junho de 204; 116º da Proclamação da República.

CÁSSIO CUNHA LIMA
Governador

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1- Arruda, Gillian Alonso, Manual de Boas Práticas na Distribuição de alimentos, 1º edição, São Paulo, ed. Ponto Crítico, 1966.
- 2- ABRASEL Manual Auto Instrucional para o manipulador de alimentos, São Paulo.
- 3- GOVERNO DO ESTADO DA PARAÍBA, Lei da Qualidade Alimentar.
- 4- Hazelwood D. e Mclean A.C. Manual de Higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo livraria varela, 1995.
- 5- Santos, Saionara de Graça Freitas dos Treinando Manipuladores de Alimentos, São Paulo, livraria varela, 1999.
- 6- SENAC/DN, Manual de Elementos de apoio para o sistema APPCC, Rio de Janeiro, 2001.
- 7- Silva, Antonio Romão A. da, Manual Básico para Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais, São Paulo, livraria varela, 1996.
- 8- Silva, Eneo Alves da, Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos, São Paulo, Livraria Varela, 1995.
- 9- MINISTÉRIO DA SAÚDE, Manual de Controle de Roedores, Brasília, 2002.
- 10- MINISTÉRIO DA SAÚDE, Manual de Saneamento, Brasília, 1999.



GOVERNO DA PARÁIBA

Estado em movimento

w w w . p a r a i b a . p b . g o v . b r