



PORTARIA

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL ANIMAL

PORTARIA Nº 3036, DE 01/08/2017

Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Higiênico e Sanitária da Produção da Carne de Moluscos Bivalves e Ostras Vivas e dá outras providências.

O DIRETOR GERAL da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo o artigo 22, da Lei Estadual nº 6.482, de 17 de setembro de 2003, Considerando a Instrução Normativa Interministerial nº 07, de 08 de maio de 2012, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Ministério da Pesca e Aquicultura; Considerando a Lei Estadual nº 6.679, de 10 de agosto de 2004, e a Lei Estadual nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, regulamentadas pelo Decreto Estadual nº 1.417, de 01 de outubro de 2015, que dispõem sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal, no estado do Pará; Considerando que, de acordo com as condições sanitárias do local de retirada de moluscos bivalves (extração e/ou cultivo), quando destinados ao consumo dos moluscos in natura, torna-se necessário submeter os mesmos aos processos que permitam a redução da contaminação, de forma a torná-los aptos ao consumo humano; Considerando que é necessário instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, visando garantir condições de igualdade entre os produtores e consumidores, além de assegurar a transparência na produção, processamento e comercialização, resolve:

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

Art. 1º. Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para a Produção de Carne de Moluscos Bivalves Congelada e Ostras vivas.

Art. 2º. Para fins deste Regulamento consideram-se as seguintes definições:

MOLUSCOS BIVALVE: animal de corpo mole protegido por um exoesqueleto com forma de uma concha de duas valvas, que possuem a capacidade de absorver toxinas, poluentes químicos e biológicos, inclusive metais pesados e microrganismos presentes na água. São exemplos de moluscos bivalves: as ostras, os mexilhões, os berbigões, as vieiras, entre outros;

CARNE DE MOLUSCO BIVALVE: massa muscular comestível obtida de forma manual ou industrial do molusco bivalve;

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;



DEPURAÇÃO ou depurar: processo aplicado aos moluscos bivalves com a finalidade de reduzir sua contaminação microbiana aos níveis aceitáveis para o consumo humano, podendo ocorrer no ambiente natural ou em dependências de processamento situadas no estabelecimento industrial;

PRÉ-COCÇÃO: processo ao qual é submetido o molusco bivalve, utilizando-se de equipamento como fonte de calor indireta, respeitando o binômio tempo e temperatura, necessários para a abertura das conchas e posterior desconchamento;

CONGELAMENTO: é o processo ao qual é submetido o produto, por meio adequado de congelação, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados). Após congelamento, o molusco deve apresentar a temperatura de -18°C (menos dezoito graus centígrados), ser armazenado, transportado e distribuído sob esta temperatura.

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE: são programas desenvolvidos e implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento visando assegurar a inocuidade e qualidade de seus produtos;

BPF – Boas Práticas de Fabricação: procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, a conformidade e a inocuidade dos produtos de origem animal;

PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional: documento que monitora a execução dos procedimentos de limpeza e de sanitização antes, durante e após as operações;

APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle: elaborado para prevenir a ocorrência de problemas, assegurando que os controles sejam devidamente aplicados em todas as etapas do sistema de produção, onde possam ocorrer perigos ou situações críticas;

DESINFECÇÃO: designa a operação realizada depois de uma limpeza completa e destina-se a destruir os microrganismos patogênicos, bem como reduzir o número de microrganismos a um nível que não permita a contaminação do produto alimentício;

CRL: Cloro Residual Livre; RIISPOA: Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

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

EMBALAGEM: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado.

Art. 3º. Entende-se por Ostra viva o produto obtido em temperatura compatível com as condições de conservação da espécie em questão, devendo apresentar-se: viva, com as valvas fechadas, retenção de água incolor e límpida nas conchas, odor



próprio e suave, carne úmida, bem aderente à concha, com aspecto esponjoso e proveniente de:

- I. locais com retirada (extração e/ou cultivo) liberada de moluscos bivalves; ou
- II. locais com retirada (extração e/ou cultivo) liberada sob condição, passando previamente pela estação depuradora de moluscos bivalves.

Art. 4º. Entende-se por Carne de Molusco Bivalve Congelada o produto obtido de forma manual ou por equipamento industrial, de maneira higiênica e sanitária, pelo pré-cozimento do molusco, seguido da extração da carne, que seguem imediatamente para o congelamento, em estabelecimentos específicos para este fim, com aplicação obrigatória das Boas Práticas de Fabricação, dos Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional, e Programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Art. 5º. Todos os moluscos bivalves destinados ao estabelecimento processador devem estar vivos e acompanhados de documentação de origem: Guia de Trânsito Animal (GTA).

Art. 6º. Os processadores de moluscos bivalves devem manter um cadastro atualizado de fornecedores de matéria-prima, que devem estar devidamente licenciados e instalados em locais monitorados.

Art. 7º. Para o processamento de moluscos bivalves, independentemente do mercado pretendido (municipal, estadual, interestadual), o interessado deve obter o registro do estabelecimento junto ao órgão de inspeção correspondente (inspeção municipal, estadual ou federal), atendendo aos requisitos estabelecidos na legislação específica.

Art. 8º. O produto será designado pela espécie dos moluscos bivalve, figurando o nome científico e o nome comum, para ostras vivas e para a carne desconchada submetida a tratamento térmico, "Carne de Molusco Bivalve Congelada" seguido da espécie e o nome comum.

- I) *Crassostrea gigas*; *Crassostrea rhizophorae*; *Crassostrea brasiliana* – Ostras;
- II) *Perna perna*; *Mytella falcata*; *Mytella guyanensis*; *Mytillus edulis platensis*; *Brachidontes solisianus*; *Brachidontes darwinianus* – Mexilhões;
- III) Outros.

Art. 9º. Deverão apresentar as seguintes composições e requisitos:

I) Composição:

Ingredientes Obrigatórios: carnes de moluscos bivalves

Ingredientes Opcionais: água (máximo 3%)

II) Requisitos:



Características Sensoriais: característico

Textura: carne úmida bem aderente à concha, de aspecto esponjoso

Cor: característica de cada espécie

Sabor: característico

Odor: próprio e suave

Art.10º. As instalações e dependências para processamento das ostras vivas e carne de moluscos bivalves congeladas deverão observar as seguintes condições:

§1º. Os estabelecimentos devem dispor de área delimitada, física e suficientemente, voltada à construção das instalações industriais e demais dependências.

§2º. As vias e áreas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite perimetral, devem ter uma superfície compacta ou pavimentada, apta ao tráfego de veículos. Igualmente, devem possuir escoamento adequado e os meios que permitam a sua limpeza.

§3º. Os prédios e instalações devem ser minuciosamente planejados e concebidos, de modo a garantir que as operações sejam realizadas nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, asseguradas, ainda, as condições apropriadas ao processo de elaboração e ao produto final;

§4º. Os estabelecimentos devem estar localizados em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes;

§5º. As instalações da unidade processadora devem ser utilizadas apenas para o processamento dos moluscos bivalves. Não é permitido residir ou dormir nas instalações da unidade processadora.

Art. 11º. As dependências, instalações e equipamentos devem ser compatíveis com a finalidade pretendida:

§1º. Para moluscos bivalves vivo:

I) estruturas de apoio como cais flutuantes, trapiches e rampas, visando garantir o rápido desembarque da matéria-prima, quando utilizado transporte aquático;

II) fábrica e silo de gelo, quando necessário;

III) área de recepção;

IV) tanque de depuração;

V) área de embalagem;

VI) depósito de embalagem; e

VII) área de expedição.



§2º. Para moluscos bivalves desconchados por tratamento térmico, seguidos de congelamento:

- I) área de recepção;
- II) área de depuração quando necessário;
- III) seção para choque térmico ou cozimento, com posterior resfriamento;
- IV) área de manipulação;
- V) equipamento congelador, quando necessário;
- VI) área de embalagem climatizada; e
- VII) área de estocagem.

§3º. No acesso às áreas de processamento, deve existir uma barreira sanitária como ponto de passagem obrigatório dos funcionários à área de processamento, sendo constituída de lavador de botas e pia (com torneira de acionamento não manual), além de providas de elementos adequados à lavagem e respectivos meios higiênicos (convenientes) para a secagem das mãos;

- I) as áreas de recepção e processamento devem ser separadas fisicamente, atendendo às normativas aplicáveis aos estabelecimentos de pescado e derivados;
- II) nas áreas de processamento, todas as estruturas e acessórios devem estar corretamente instalados, de maneira que se evite a contaminação – direta ou indireta – da matéria-prima, do produto final e do material de embalagem, ou seja, a contaminação cruzada;
- III) o material de embalagem deve ser armazenado em condições que se evite o risco de contaminação;
- IV) as dependências devem dispor de iluminação natural ou artificial, com intensidade de acordo com a legislação específica, que possibilite a realização das etapas pertinentes ao processamento;
- V) as fontes de luz artificial que se encontrem instaladas sobre a área de processamento devem ter proteção contra rompimentos, assim como as instalações elétricas precisam estar totalmente embutidas, não se permitindo, sobremaneira, a existência de cabos pendurados sobre as áreas de processamento;
- VI) as instalações industriais devem ser suficientemente ventiladas, a fim de se evitar o calor excessivo, e na sala de processamento será obrigatória a climatização, com a temperatura em torno de 15°C, evitando-se a condensação de vapor e o acúmulo de pó;
- VII) todos os estabelecimentos devem dispor de vestiários e sanitários, em número proporcional para cada sexo, de acesso fácil e protegidos;



VIII) os pisos devem ser construídos com materiais resistentes ao impacto, impermeáveis, de fácil higienização. Os ralos devem ser de fácil higienização e sifonados, onde necessário;

IX) os tetos e/ou forros devem estar construídos ou acabados, de modo a impedir o acúmulo de sujeira e de se reduzir, ao mínimo, a condensação e formação de mofo, com limpeza facilitada;

X) as paredes e separações devem ser revestidas ou impermeabilizadas com material adequado, com construção adequada para facilitar a higienização;

XI) as janelas e outras aberturas devem ser bem planejadas e estruturadas, de forma a evitar o acúmulo de sujeiras e aquelas que se comunicam com o exterior necessitam de telas milimétricas, de fácil limpeza e boa conservação;

XII) as portas devem ser de material não absorvente, com superfície lisa e de fácil limpeza;

XIII) os estabelecimentos devem dispor de lavanderia própria ou terceirizada;

XIV) deve existir uma dependência apropriada e devidamente identificada para a armazenagem de produtos químicos utilizados nas atividades do estabelecimento;

XV) deverão dispor de área para resíduos sólidos resultantes da extração da carne do molusco, que devem ser retirados diariamente do perímetro do estabelecimento, para destinação conforme a aprovação do órgão responsável pelo meio ambiente;

XVI) deverão dispor de área para tratamento de efluentes conforme legislação vigente do órgão ambiental;

XVII) é proibida a presença de animais alheios ao processo no perímetro industrial.

Art. 12º. Os equipamentos e utensílios utilizados no processamento das ostras vivas e na obtenção da carne dos moluscos deverão obedecer às seguintes disposições:

I) todos os equipamentos e utensílios utilizados nas áreas de manipulação de moluscos bivalves, que possam entrar em contato com estes, devem:

a) ser construídos com materiais não absorventes, que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, que sejam resistentes à corrosão e à repetidas operações de limpeza e de desinfecção;

b) ter superfícies lisas e isentas de imperfeições, como fendas e amassaduras, que possam comprometer a sua higienização ou que sejam fontes de contaminação para as matérias-primas ou produtos.

II) os equipamentos e utensílios empregados para resíduos devem ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis;

III) os recipientes para resíduos devem ser construídos de materiais não absorventes, resistentes e de fácil higienização;



Art. 13º. Os requisitos higiênicos utilizados no processamento deverão obedecer às seguintes disposições:

I) os reservatórios de água devem estar situados em locais de acesso fácil e seguro, sendo devidamente protegidos por tampas removíveis que propiciem a sua perfeita vedação e limpeza, e a utilização de equipamento adequado para hipercloração (5ppm de Cloro Residual Livre - CRL) da água utilizada na lavagem da matéria-prima;

II) o gelo utilizado nas diversas etapas da produção de moluscos bivalves deve ter a sua qualidade microbiológica e físico-química comprovada e deve ser armazenado e manipulado em condições que impeçam sua contaminação;

III) os subprodutos e resíduos devem ser manipulados de forma a evitar a contaminação dos alimentos ou da água, sendo retirados da área de processamento com a frequência necessária;

IV) devem existir meios para o armazenamento dos resíduos antes da sua eliminação pelo estabelecimento, de forma que se evite a contaminação das matérias-primas, da água potável e dos equipamentos;

V) todo armazenamento de insumos, matérias-primas e produtos finais, deverão ser depositados sobre estrados de apoio impermeáveis e de fácil higienização;

VI) devem existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

VII) todos os produtos de limpeza e desinfecção devem estar identificados, ter seu uso aprovado pelos órgãos competentes e utilizados de acordo com as instruções do fabricante;

VIII) as atividades de limpeza e desinfecção devem estar descritas em um Programa de Higienização das dependências, instalações e equipamentos. O programa de higienização deve

ter sua eficácia comprovada e ser executado antes do início das atividades diárias, após qualquer interrupção no processamento em que possa haver contaminação de superfícies e ao final dos trabalhos diários;

IX) o estabelecimento deve possuir Programa de Controle Integrado de Pragas e eficaz e contínuo;

X) todo o pessoal, que trabalha direta ou indiretamente nas diversas etapas do beneficiamento dos moluscos, devem receber capacitação quanto à manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal;

XI) todos colaboradores devem possuir comprovação médica atualizada de que estão em boas condições de saúde para a realização de suas funções e, no caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deve ser impedido de entrar em qualquer área de manipulação de alimentos;



XII) todos colaboradores que trabalham em área de manipulação de alimentos deve lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa antes do início das atividades, imediatamente depois de utilizar os sanitários, ao reingressar à área de processamento, após manipular material contaminado e sempre que seja necessário;

XIII) todos colaboradores que esteja em uma área de manipulação de alimentos deve manter-se uniformizada adequadamente;

XIV) no caso de visitantes, deverão ser adotados os mesmos procedimentos quanto à utilização de uniformes ou roupas protetoras, de modo a impedir que estes contaminem os alimentos nas áreas onde são manipulados, além do cumprimento das disposições recomendadas aos funcionários no que diz respeito à higiene pessoal e conduta;

Art. 14º. A carne dos moluscos não deverá conter materiais estranhos a sua composição.

Art. 15º. Quanto aos critérios microbiológicos do produto, deverá atender os seguintes padrões:

- a) Coliformes a 45º C/g - valores abaixo de 5×10^6 UFC/g;
- b) *Staphylococcus* sp emcoagulasepositiva/g - valores abaixo de 10^3 ;
- c) Ausência de *Salmonella* sp em 25 gramas.

Art. 16º. As ostras vivas e a carne dos moluscos bivalves congeladas deverão ser embaladas em materiais adequados às condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

Art. 17º. Quanto à rotulagem, aplica-se o regulamento específico vigente, devendo contemplar os dizeres obrigatórios previstos, além das informações:

- I) espécie de moluscos bivalves, figurando o nome científico e o nome comum;
- II) no caso dos moluscos bivalves vivos (ostras), além do prazo de validade, deve ser incluída a seguinte expressão: "Estes animais devem encontrar-se vivos no momento da compra".

Art. 18º. O processamento dos moluscos bivalves desconchados, por tratamento térmico, e ostras vivas deverá apresentar as seguintes etapas de produção:

§1º. Os moluscos bivalves deverão ser transportados vivos, apresentando valvas fechadas, com retenção de água incolor e límpida nas conchas, odor próprio e suave e carne úmida bem aderente à concha, com aspecto esponjoso, em temperatura compatível com as condições de conservação. Os lotes recebidos nos estabelecimentos processadores devem seguir o disposto no Art. 5º;

§2º. O processador deve possuir cópia da documentação de identificação dos lotes recebidos em seus arquivos, mantendo-as disponíveis para a autoridade competente;



§3º. Etapas de Higienização dos moluscos bivalves destinados ao tratamento térmico e ostras vivas:

I) na primeira etapa será realizada a lavagem dos moluscos bivalves, devendo ser realizada com água corrente potável, sob pressão, com drenagem contínua da água residual, antes da sua introdução na área limpa do estabelecimento processador. Esta lavagem deve ser antecedida de procedimentos de retirada do lodo e da areia e redução dos organismos aderidos às conchas.

II) depuração: será realizada nas ostras destinadas ao consumo in natura (vivas), quando provenientes de locais com retirada sob condição e deve ser efetuada nas dependências do processamento situadas na área limpa do estabelecimento. O método de depuração utilizado deve ter a sua eficiência comprovada por meio experimental, com amostragens encaminhadas para análise em laboratório oficial ou credenciado, que demonstre o atendimento aos padrões microbiológicos da legislação específica;

III) o funcionamento do sistema de depuração deve permitir que os moluscos bivalves vivos eliminem a contaminação residual, não voltando a ser contaminados e podendo permanecer vivos após depuração em boas condições para o seu processamento, armazenagem e transporte.

§4º. Para a obtenção da carne de moluscos bivalves, deverá ser utilizado prévio tratamento térmico, para abertura das conchas, respeitando o binômio tempo e temperatura ideal, para a obtenção do produto desejado:

I) as áreas produtoras de calor devem estar separadas das demais dependências e estar posicionadas de forma a evitar a ocorrência de contaminação cruzada.

II) imediatamente após o tratamento térmico, antes da operação de desconchamento, os moluscos devem ser rapidamente resfriados, por meio da imersão em água com gelo ou em água gelada;

III) as operações subsequentes ao desconchamento devem ser realizadas em condições higiênicas, mantendo-se a carne em temperatura que evite a multiplicação de microrganismos patogênicos, bem como em condições em que seja possível evitar a absorção de água, que poderia acarretar perda de sabor e de qualidade e fraude econômica;

IV) a etapa de congelamento de moluscos bivalves deve ocorrer em equipamento que atenda aos requisitos de congelamento rápido e armazenadas em sistema de frio a uma temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados).

Art. 19º. Os moluscos bivalves vivos a serem consumidos crus devem:

I) ser dispostos na embalagem de forma a evitar a perda de líquido das conchas;

II) ser expedidos o mais rapidamente possível, para que cheguem vivos ao consumidor.



Art. 20º. As embalagens de moluscos bivalves vivos devem ser fechadas identificadas por meio de rotulagem aprovada nos estabelecimentos processadores e permanecer assim até a sua comercialização ao consumidor final.

Art. 21º. No caso de moluscos bivalves submetidos ao desconchamento, as operações de embalagem devem ser realizadas em área distinta à área de desconche, ou, na mesma área desde que haja divisória ou espaço suficiente entre as distintas operações.

Parágrafo único. Os moluscos devem ser embalados tão logo cheguem à área de embalagem.

Art. 22º. O produto final deve ser destinado à comercialização devidamente embalado e rotulado, assegurando-se as condições de rastreabilidade.

Parágrafo Único - Na ausência de embalagem e rotulagem, os produtos deverão ser considerados impróprios para o consumo e o Serviço de Inspeção deverá adotar as medidas administrativas previstas junto ao processador.

Art. 23º. Os responsáveis pelo transporte dos moluscos bivalves devem garantir o cumprimento dos seguintes requisitos:

I) os veículos devem estar equipados com dispositivos adequados para garantir que os produtos sejam mantidos em temperatura compatíveis com a viabilidade e a segurança alimentar, variáveis segundo a espécie de bivalve. E devem proporcionar uma proteção eficaz contra sujidades ou poeiras e eventuais danos causados as conchas por vibração, abrasão ou esmagamento, de modo a garantir as melhores condições possíveis de sobrevivência;

II) poderão ser utilizados equipamentos especiais, tais como recipientes isolados e refrigerados, se as temperaturas predominantes e a depuração das operações assim o exigirem;

III) os moluscos bivalves não devem ser expostos diretamente ao sol, a superfícies aquecidas pelo sol e não devem entrar em contato direto com gelo ou outras superfícies frias.

Art. 24º. O transporte para a comercialização da carne de moluscos bivalves congelada deverá ser realizado em veículos limpos, com sistema de frio ativo, e em temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados).

Art. 25º. Todos os sistemas de frio deverão apresentar aferição da temperatura e dispor de registros em planilhas de controle de temperatura.

Art. 26º. Qualquer situação que requeira o recolhimento do produto deve ser imediatamente comunicada aos compradores e às autoridades competentes.

Art. 27º. Os processadores deverão, obrigatoriamente, elaborar e implementar Programas de Autocontrole de forma a garantir que as condições de processamento e os procedimentos de controle higiênico-sanitários praticados atendam aos requisitos de inocuidade, de qualidade e de integridade econômica.



Art. 28º. As penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas serão fundamentadas nas legislações de defesa e inspeção sanitária animal, vigentes na esfera Estadual e Federal. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, autoridades do poder público, incluindo no âmbito civil e penal.

Art. 29º. Este Regulamento poderá ser alterado, para atender a novas disposições técnicas referentes ao desenvolvimento da indústria e do comércio de produto de origem animal, respeitando a legislação sanitária e as legislações afins vigentes.

Art. 30º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Segunda-feira, 30 DE OUTUBRO DE 2017

LUIZ PINTO DE OLIVEIRA
Diretor Geral
ADEPARA
Protocolo: 242605