

Portaria ADEPARA Nº 159 DE 31/01/2014

Dispõe sobre o Regulamento de Identidade Técnica e Qualidade Higiênico-Sanitária de Carne de Caranguejo Congelada e Patas de Caranguejo Congeladas.

O Diretor Geral da Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Pará - ADEPARÁ, Em Exercício, no uso de suas atribuições legais, que lhe são conferidas pelo artigo 22 da Lei Estadual nº 6.482, de 17 de setembro de 2002 e,

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, que dispõe sobre normas para licenciamento de estabelecimentos processadores, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Estado do Pará, e;

Considerando a necessidade de se estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de higiene e qualidade que devem ser obtidos no processamento da carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas, Caranguejo Uçá (*Ucides cordatus*).

Resolve :

Art. 1º Aprovar o presente Regulamento de identidade e Qualidade Higiênico-Sanitária a ser aplicado à carne e patas extraídos de caranguejo uçá em todo território do Estado do Pará.

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

AUTÓLISE : É a quebra ou deterioração da carne de caranguejo ou vísceras através de enzimas.

CARANGUEJO : Crustáceo da infraordem Brachyura e espécie *Ucides cordatus*.

CARNE DE CARANGUEJO : massa muscular comestível obtida de forma industrial ou artesanal do caranguejo.

CARAPAÇA: Estrutura rígida que protege o corpo do caranguejo (cefalotórax e abdômen).

COCCÃO : É uma ação na qual os alimentos sofrem a ação do calor e são mais facilmente digeridos e melhor incorporados a outros.

BPF : Boas Práticas de fabricação

CRL : Cloro Residual Livre.

CONGELAMENTO: É o processo a que é submetido o pescado, por meio adequado de congelamento, em temperatura não superior a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados).

Após congelamento o pescado deve apresentar a temperatura de -18°C (menos dezoito graus centígrados), ser armazenado, transportado e distribuído sob esta temperatura.

DESINFECÇÃO: Designa a operação realizada depois de uma limpeza completa e destinada a destruir os microorganismos patogênicos, bem como reduzir o número de microorganismos a um nível que não permita a contaminação do produto alimentício.

PPHO : Procedimento Padrão de Higiene Operacional.

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.

EXOESQUELETO: É uma cutícula resistente, que cobre o corpo do caranguejo.

COMESTÍVEL: entende-se como toda matéria-prima ou produto utilizado como alimento humano.

NÃO COMESTÍVEL: entende-se como toda matéria-prima ou produto não destinado ao consumo humano.

I - DESCRIÇÃO: Entende-se por Carne de Caranguejo Congelada ou Patas de Caranguejo Congeladas, o produto alimentício produzido sob o regime industrial ou artesanal, de forma manual ou em equipamento industrial, de maneira higiênica e sanitária, pelo cozimento do caranguejo, seguido da extração da massa muscular comestível, que seguem imediatamente para o congelamento, em estabelecimentos específicos para este fim, obrigatoriamente com aplicação das Boas Práticas de fabricação e dos Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional.

II - CLASSIFICAÇÃO: Trata-se de um produto pré-cozido.

III - DENOMINAÇÃO DE VENDA: O produto será designado de Carne de Caranguejo Congelada e Patas de Caranguejo Congeladas.

V - COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

Nota: Redação conforme publicação oficial.

a) COMPOSIÇÃO:

ingredientes Obrigatórios: Carnes obtidas de massas musculares do caranguejo.

ingredientes Opcionais: Água (máximo 3%)

b) CONTAMINANTES: Os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes.

Coadjuvantes de Tecnologia: Não tem.

c) REQUISITOS:

Características Sensoriais:

Textura: característica;

Cor: característica;

Sabor: característico;

Odor: característico.

Art. 3º As instalações para processamento do caranguejo Uçá para obtenção de carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas deverão observar as seguintes condições:

I - As instalações destinadas a extração da carne de caranguejo e patas de caranguejo deverão ser construídas unicamente para esta finalidade, em alvenaria, afastadas de vias públicas a uma distância mínima de 5 (cinco) metros; com fácil acesso e circulação interna suficiente; dispor de água potável para abastecimento; com a instalação de fossas sanitárias e rede de esgotos; com área delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas.

II - A construção das instalações poderá ser realizada em zona rural ou urbana. O início da construção das instalações ocorrerá após autorização das autoridades de saúde pública, do meio ambiente e da Prefeitura Municipal.

III - Deverão dispor de sala para o pessoal da inspeção Estadual, equipamentos para o sistema de arquivos, vestiário com chuveiro e instalações sanitárias. Os documentos como GTA dos caranguejos vivos, registros dos caranguejos vivos de estoque e os demais pertinentes ao abate, extração, armazenamento, embalagem, expedição e quantos forem necessários deverão ser mantidos arrumados e atualizados. Os mapas com os dados deverão ser entregues à Gerência do Serviço de inspeção Estadual (GSIE) até o quinto dia útil de cada mês.

IV - Deverão dispor de sanitários, vestiários com chuveiros, em número proporcional aos funcionários, instalados separadamente para cada sexo.

V - O controle médico dos funcionários deverá seguir procedimentos padrões, conforme legislação específica vigente.

VI - Deverão dispor de uma área coberta para recepção dos caranguejos vivos e o acondicionamento em tanque de espera aos excedentes à linha de produção, e esta área deverá dispor de um equipamento de pré-lavagem com um sistema de aspersores dispostos longitudinal e lateralmente com a orientação dos jatos para o centro do equipamento, a água terá uma pressão não inferior a 3 atm (três atmosferas), de forma a garantir jatos em forma de ducha para a retirada de resíduos por ocasião da captura do caranguejo; as águas após primeiro uso, devem ser escoadas para sistema de tratamento aprovado pelo órgão responsável pelo meio ambiente.

VII - Deverão dispor de área separada, apropriada para os caranguejos vivos, de estoque, coberta sem exposição à luz direta do sol, ação das chuvas e dos ventos.

VIII - Deverão dispor de área para guarda dos resíduos sólidos resultantes da extração da carne e patas do caranguejo, que devem ser retirados diariamente do perímetro do estabelecimento, para destinação conforme a aprovação do órgão responsável pelo meio ambiente.

IX - Deverão dispor de uma área para a lavagem e guarda das caixas plásticas e outros materiais utilizados para o transporte dos caranguejos vivos.

X - As entradas para a indústria deverão dispor de barreira sanitária dotada de lavador de botas, pedilúvio e pias para lavagem de mãos acionadas sem contato manual, fazendo uso de detergentes adequados para cada finalidade.

XI - Deverão possuir uma área destinada à cocção do caranguejo, constituído por um tanque de lavagem com água hiperclorada (5 ppm de CRL) para higienização da carapaça, pinças e patas; um tanque de dessensibilização com água resfriada (máximo de 2°C); um tanque com água hiperclorada para lavagem do cefalotórax, pinças e patas após a evisceração do caranguejo e um equipamento com uma fonte de calor, para a cocção uniforme do caranguejo em água potável (100° C). As águas de cocção devem ser de único uso. O equipamento com fonte de calor deve ser acompanhado de termômetro para verificação da temperatura e cronômetro para verificação do tempo de cocção.

XII - As áreas destinadas à cocção, extração e embalagem deverão atender os seguintes requisitos quanto às suas instalações:

- a) Todas as dependências deverão ter pé direito mínimo de três metros e meio.
- b) As paredes deverão ser constituídas de material que garanta a perfeita impermeabilização e de fácil higienização, em cor clara e com cantos arredondados. O revestimento não será inferior a 2 (dois) metros de altura.
- c) O piso deverá ser revestido de material apropriado, em cor clara, antiderrapante, resistente e que permita a fácil higienização, com uma declividade mínima de 2% (dois por cento) em direção aos ralos sifonados.
- d) O teto deverá estar preferencialmente no mínimo a 3,5 (três e meio) metros do chão, superfície lisa, livre de rachaduras e juntas abertas, sendo à prova d'água, resistente à umidade e vapores.
- e) As portas deverão ser de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização, com largura suficiente para o trânsito fácil de pessoas e equipamentos, providas de sistema com fechamento automático.
- f) As janelas serão de caixilhos em alumínio ou metálico não oxidável, instaladas no mínimo a 2 (dois) metros do piso, imóveis nas salas de extração e embalagem. Na sala de cocção, se necessário poderão ser móveis, protegidas com telas milimétricas, à prova de insetos, roedores e aves.
- g) As áreas deverão dispor de iluminação artificial que será feita por "luz fria", observando-se que os focos luminosos serão dispostos de maneira a garantir perfeita iluminação da área.
- h) As áreas de extração e embalagem devem dispor de climatização.
- i) A área de cocção, além da separação física deve ser localizada de modo a evitar pontos de contaminação cruzada nas linhas de elaboração. Nesta área poderá ser instalado sistema de exaustor para amenizar o calor.

XIII - O estabelecimento disporá de fonte de água de abastecimento em quantidade suficiente, que atenderá as necessidades gerais do processamento, obedecendo aos padrões de potabilidade regulamentado por legislação vigente.

a) Os valores de CRL para água de abastecimento será 0,05 a 1,0 ppm (lavagem de mãos, botas, utensílios, instalações e equipamentos) para água hiperclorada será de no máximo 5 ppm (tanques de lavagem e dessensibilização). O estabelecimento deverá dispor de um reservatório específico para atender a demanda de água hiperclorada que será utilizada em diversas etapas de produção.

XIV - Deverão dispor de sistema de drenagem com retenção provida de sifões, em todas as dependências. A rede de esgoto sanitário será independente da rede industrial (efluentes) não sendo permitida a passagem das redes de esgotos sob a área de processamento.

XV - O estabelecimento deverá dispor de instalações de frio que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento.

XVI - Deverão dispor de expedição que mantenha as condições de frio necessárias aos produtos.

XVII - Deverão dispor de área para tratamento de efluentes conforme legislação vigente do órgão ambiental.

Art. 4º Os equipamentos e utensílios utilizados no processamento da carne de caranguejo e patas de caranguejo deverão obedecer as seguintes disposições:

I - Os equipamentos e utensílios serão preferentemente de constituição metálica. Permitir-se-á o emprego de material plástico adequado, não se admitindo uso dos de madeira. Os equipamentos e utensílios, tais como: mesas, calhas, carrinhos, tanques, bandejas, bastões e outros continentes que entram em contato com produtos comestíveis, serão de material resistente e de fácil higienização, previamente aprovado pelo Serviço de inspeção Estadual.

II - As caixas e bandejas ou recipientes similares, poderão ser de plásticos apropriados às finalidades.

Art. 5º Aplica-se para pesos e medidas o Regulamento Específico em vigor.

Art. 6º A carne de caranguejo e patas de caranguejo não deverão conter materiais estranhos a sua composição.

Art. 7º Quanto aos critérios microbiológicos do produto, deverá atender os seguintes padrões:

I - Presença de *Staphylococcus* sp em coagulase positiva com valores abaixo de 5×10^2 Unidade formadora de Colônias - UFC/g;

II - Presença de Coliformes a 45°C, a valores abaixo de 10^2 UFC/g;

III - Ausência de *Salmonella* sp, em 25 g.

Art. 8º A carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas deverão ser embaladas em materiais adequados às condições de armazenamento e que lhe confirmem uma proteção apropriada.

Art. 9º Quanto à rotulagem, aplica-se o regulamento específico vigente.

Art. 10. Quanto às provas físico-químicas e microbiológicas, aplica-se o regulamento específico vigente.

Art. 11. O processamento da carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas deverão apresentar as seguintes etapas de produção:

I - Os caranguejos deverão ser transportados após captura, em caixas plásticas com lâmina, embebida em água no fundo da caixa, entre as camadas de lâminas os caranguejos são arrumados de forma que não ocorra sobre peso. Com este método de estocagem os animais são transportados em meio úmido e não sofrem demasiada pressão sobre seus corpos, evitando desta forma o ressecamento das brânquias e a quebra das carapaças, este método propicia o bem estar animal e minimiza perdas.

II - Após o descarregamento dos caranguejos, as caixas plásticas e as lâminas devem ser lavadas, sanitizadas, enxaguadas e submetidas à secagem, devendo ser armazenadas em local limpo, arejado e protegido de contaminações.

III - Etapas de Higienização do caranguejo:

a) A primeira etapa será realizada no tanque de lavagem com água hiperclorada para higienização minuciosa da carapaça e patas com auxílio de uma escovinha plástica com cerdas sintéticas ou outro material apropriado que remova as sujidades externas.

b) Os animais são dessensibilizados em um tanque com água hiperclorada e resfriada, em torno de 4° C (quatro graus centígrados), por um período mínimo de 5 a 8 (cinco a oito) minutos, até sua imobilidade total.

c) Realiza-se o abate, e após segue a lavagem do cefalotórax e patas em um terceiro tanque com água hiperclorada.

IV - Aos caranguejos, após completa higienização do cefalotórax e patas, aplica-se o cozimento em água fervente (100°C), por um período não superior a 20 (vinte) minutos, ininterruptos, até a carapaça apresentar-se uma coloração vermelho vivo e a carne opaca nacarada.

V - Resfriar os caranguejos em água e gelo até a sua completa refrigeração, por 5 a 10 (cinco a dez) minutos mantendo-se a temperatura de refrigeração de 2°C.

VI - Retirada da carne:

a) A retirada da carne poderá ser feita por equipamento ou manualmente, dos pereiópodos, quelípodos (patas) e cefalotórax, em mesa de material seja higienizável, com tampo de vidro fosco provida de lâmpada sob o vidro para facilitar a retirada de resíduos, esquirolas ósseas, hemolinfa coagulada, etc.

b) Para facilitar a retirada da carne, os pereiópodos poderão ser cortados no sentido do comprimento, com auxílio de uma tesoura, ponta romba, em aço inox ou metal não oxidável. Os quelípodos (patas) serão quebrados com auxílio de um martelo sobre uma superfície de impacto, feitos de material apropriado, que não são os de madeira. As carnes dos pereiópodos, quelípodos e cefalotórax serão retirados com uso de pinças escarificadoras em metal não oxidável.

Art. 12. A carne de caranguejo e patas de caranguejo, serão embaladas separadamente, após sua obtenção, e em seguida, encaminhadas ao equipamento de congelamento, onde serão

submetidas à congelação a uma temperatura não superior a -25° C, durante o tempo de 12 a 24 horas, respeitando a capacidade do equipamento de frio.

Art. 13. Após o congelamento, a carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas serão rotuladas e levadas ao armazenamento. O peso obedecerá à legislação específica vigente, não sendo adotada a embalagem a granel, para venda a estabelecimento sem serviço de inspeção oficial, que pretenda fracionar os produtos.

Art. 14. A carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas deverão ser armazenadas em sistema de frio a uma temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados).

Art. 15. O transporte para a comercialização será realizado em veículos limpos, com sistema de frio ativo, e em temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados).

Art. 16. Todos os sistemas de frio deverão apresentar termômetros.

Art. 17. O estabelecimento deverá implantar programas de auto-controle que possam garantir que as normas de BPf e PPHO sejam cumpridas através de registros e monitoramentos específicos que deverão ser descritos nos programas.

Art. 15. O estabelecimento processador de carne de caranguejo congelada e patas de caranguejo congeladas, deverá garantir uma destinação adequada aos efluentes líquidos e os resíduos sólidos que atenderão às normas ambientais vigentes.

Art. 16. As penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas serão fundamentadas nas legislações de defesa e inspeção sanitária animal, vigentes, das esferas 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. 17. Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de inspeção sanitária serão tratados pelo Serviço de inspeção Estadual.

Art. 18. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Belém do Pará, 31 de janeiro de 2014

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE
GABINETE DA DIRETORIA GERAL
SÁLVIO CARLOS FREIRE DA SILVA
DIRETOR GERAL DA ADEPARÁ, EM EXERCÍCIO