

Portaria ADEPARA Nº 2275 DE 14/06/2013 (Estadual - Pará)

Data D.O.: 18/06/2013

Estabelece o Regulamento Técnico de Produção do Camarão Pré-cozido e Salgado e da 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 necessidade de caracterizar o processo de produção do Camarão Pré-cozido Salgado;

Considerando o imperativo de se estabelecer normas higiênico sanitárias e boas práticas de produção do Camarão Pré-cozido e Salgado,

Resolve:

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Aprovar o Regulamento Técnico para a produção do camarão pré-cozido e salgado e seus Anexos I, II e III.

Art. 2º. O presente regulamento refere-se ao produto camarão pré-cozido e salgado destinado ao comércio Intra-estadual.

Art. 3º. Para fins deste regulamento consideram-se as seguintes definições:

I - Camarão pré-cozido e salgado: o produto obtido de matériaprima fresca ou congelada, convenientemente lavada com água hiperclorada, salgado com cloreto de sódio, cozido a uma temperatura e tempo ideal para a obtenção do produto desejado, conservado por resfriamento até 7°C (sete graus Celsius) e que atenda a todos os padrões microbiológicos;

II - Lavagem com água hiperclorada: pré-lavagem do camarão antes do cozimento com água a uma concentração de 5 ppm de cloro;

III - Cozimento: processo a que se submete o camarão utilizando-se de equipamento com fonte de calor indireta, que propicie uma cocção uniforme da matéria prima, sob condições de tempo e temperatura compatíveis com o tipo de produto a ser obtido;

Art. 4º. A matéria-prima deverá ser procedente da pesca ou da aquicultura, provenientes das seguintes famílias:

I - Penaeidae;

II - Pandalidae;

III - Crangonidae;

IV - Palaemonidade.

Parágrafo único. O produto final não deve conter uma mistura de gêneros, porém, pode conter uma mistura de espécies do mesmo gênero que possuam propriedades sensoriais similares.

Art. 5º. O produto de acordo com as suas formas de apresentação se classifica em:

I - camarão inteiro: trata-se do camarão pré-cozido e salgado não submetido ao descabeçamento, descasque e evisceração;

II - camarão sem cabeça: trata-se do camarão pré-cozido e salgado desprovido do cefalotórax;

III - camarão descascado (com ou sem telson): trata-se do camarão pré-cozido e salgado, desprovido do cefalotórax e da carapaça;

IV - camarão descascado e eviscerado (com ou sem telson): trata-se do camarão pré-cozido e salgado, desprovido de cefalotórax, carapaça e eviscerado;

V - permitem-se outras formas de apresentação do produto desde que aprovadas pela Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará.

Art. 6º. A composição do produto compreende ingrediente obrigatório a matéria-prima camarão fresco ou congelado e cloreto de sódio;

I - O sal utilizado para a produção deverá ser de qualidade alimentícia, possuir uma composição apropriada, com ausência de material estranho, sem sinais visíveis de contaminação por sujidade, resíduos de óleos e sem microrganismos que possam prejudicar a qualidade do produto final;

II - Não será permitida a reutilização do sal;

III - Ingredientes opcionais poderão inseridos na fórmula do produto mediante aprovação da ADEPARÁ.

Art. 7º. A utilização de aditivos e coadjuvantes de tecnologia no processamento do camarão pré-cozido e salgado deve estar de acordo com as regulamentações estabelecidas pelo órgão competente de saúde.

Art. 8º. No processamento do camarão pré-cozido e salgado devem ser atendidos os seguintes requisitos:

I - Quanto as características sensoriais:

a) Aspecto geral brilhante, úmido e tonalidade alaranjada, sem qualquer pigmentação estranha;

b) Corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

c) Carapaça aderente ao corpo;

d) Olhos proeminentes;

e) Odor próprio do camarão pré-cozido e salgado;

f) Ausência de odor e sabor desagradáveis quando submetido a prova de cocção, que consiste no cozimento de uma amostra de pelo menos 100 gramas até atingir uma temperatura interna igual ou maior que 70°C (setenta graus Celsius), evitando-se o cozimento em excesso.

II - Quanto aos parâmetros físico-químicos quando da utilização do conservante metabissulfito de sódio, deve ser respeitado o limite de dióxido de enxofre residual estabelecido pelo órgão competente de saúde, realizando-se a verificação na matériaprima de produtos congelados;

III - Quanto ao acondicionamento:

a) Deve ser acondicionado em embalagem de material inócuo, devidamente aprovado pela ADEPARÁ e que assegure as condições necessárias para a proteção e conservação do produto final;

b) O camarão pré-cozido e salgado deverão ser armazenados e transportados a uma temperatura máxima de 7°C (sete graus Celsius);

Art. 9º. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelos órgãos competentes.

Art. 10º. As práticas de higiene para a elaboração do produto devem estar de acordo com o estabelecido na Portaria nº 368 de 04 de Setembro de 1997 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaborados/Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 11º. Aplica-se para pesos e medidas o Regulamento Específico em vigor.

Art. 12º. O produto não deverá conter materiais estranhos a sua composição.

Art. 13º. Quanto a rotulagem, aplica-se a regulamentação específica, devendo-se considerar, ainda, os seguintes requisitos:

I - o nome do produto deve ser composto da espécie e das suas formas de apresentação e conservação:

a) permite-se a indicação do nome comum da espécie, em substituição ao termo “camarão” ou sua indicação como apostro explicativo, logo abaixo da denominação de venda do produto;

b) o nome comum da espécie deve ter referência em literatura técnica reconhecidamente aceita, a exemplo do Catálogo da INFOPESCA;

II - Quando utilizado o conservante metabissulfito de sódio deve constar na rotulagem uma expressão que declare o emprego deste aditivo para orientação ao consumidor;

III - A classificação dos camarões, quando indicada na rotulagem, deve atender o Anexo I da Portaria SDA/MAPA nº 457/2010.

Art. 14º. Quanto aos critérios microbiológicos do produto, deverá atender os seguintes padrões:

I - Presença de *Staphylococcus* sp em coagulase positiva com valores abaixo de 1×10^6 Unidade Formadora de Colônias - UFC;

II - Presença de Coliformes a 45°C, tolares a valores abaixo de 5×10^5 UFC/g;

III - Ausência de *Salmonella* sp.

DAS PENALIDADES E INFRAÇÕES:

Art. 15º. O não cumprimento do disposto neste Regulamento e nas portarias baixadas pela ADEPARÁ implicará em:

I - advertência por escrito quando o dano possa ser reparado;

II - apreensão e destruição dos produtos inadequados;

III - cancelamento do cadastro do produtor quando o dano for considerado irreparável.

Art. 16º. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo das sanções civil e penal cabíveis.

Parágrafo único. Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento, atos que procurem embaraçar a ação dos servidores da ADEPARÁ no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos e de modo geral, qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à segurança da produção do camarão pré-cozido e salgado.

Art. 17º. As penalidades a serem aplicadas por servidores da ADEPARÁ constarão de advertência, apreensão e destruição das matérias-primas e produtos, com a cassação do registro do estabelecimento.

Art. 18º. A pena de advertência será dada ao infrator primário que:

I - desobedecer a quaisquer das exigências higiênico-sanitárias;

II - permitir a permanência em trabalho, de pessoas que não possuam carteira de saúde ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

III - acondicionar ou embalar produtos em recipientes não permitidos;

IV - não colocar em destaque o número do registro fornecido pela ADEPARÁ, nos rótulos ou em produtos;

V - não exibir data de fabricação e prazo de validade legíveis;

VI - embaraçar ou burlar a ação dos servidores da ADEPARÁ no exercício das suas funções;

VII - deixar de apresentar a planilha de rastreabilidade da comercialização do camarão pré-cozido salgado.

Art. 19º. Para efeito de apreensão e destruição, previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo os produtos:

I - Que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, contendo sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento ou transporte;

II - Que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - Que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Art. 20º. Serão considerados motivos para cancelamento do registro a reincidência do previsto no caput dos artigos 6º e 7º deste regulamento, bem como as não conformidades, inclusive dos padrões físico-químicos e/ou microbiológicos, detectadas por ocasião das auditorias de manutenção ou monitoramento além das adulterações, fraudes ou falsificações conforme descrito abaixo:

a) Adulterações

I - Quando o produto não atenda as especificações e determinações fixadas;

II - Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;

III - Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da ADEPARÁ;

IV - Quando mascarar a data de fabricação.

b) Fraudes

I - Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos pela ADEPARÁ;

II - Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;

III - Supressão de um ou mais elementos e/ou substituição em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

IV - Conservação com substâncias proibidas;

V - Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente;

VI - Utilização de matéria prima ou produto de terceiros sem atender as Boas Práticas de Fabricação.

c) Falsificações

I - Quando os produtos forem elaborados, preparados e comercializados com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade do produtor cadastrado;

II - Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento.

Art. 21°. Será lavrado o auto de infração em três vias que deverá ser assinado pelo servidor que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representantes.

Parágrafo único. Sempre que o infrator se recusar a assinar, será feita declaração a respeito no próprio auto, solicitandose a assinatura de duas testemunhas, remetendo-se uma das vias do auto de infração ao proprietário do estabelecimento, por correspondência registrada com aviso de recebimento.

Art. 22°. São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas, responsável ou proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a produção.

Art. 23°. É proibido conceder Registro, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente auditado.

Art. 24°. Nos casos de cancelamento do Registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação, serão apreendidos e inutilizados carimbos, rótulos e respectivas matrizes.

DO ARBITRAMENTO

Art. 25°. Na hipótese de divergência entre o resultado das análises físico-químicas e/ou microbiológicas apresentado pelo produtor e o resultado apresentado pelo laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ o produtor poderá solicitar a arbitragem de nova amostra conforme normas regulamentares.

Parágrafo único. As partes interessadas submeterão a solução de seus litígios ao juízo arbitral mediante convenção de arbitragem, assim entendida a cláusula compromissária e o compromisso arbitral.

Art. 26°. Arbitramento é a análise laboratorial, de nova amostra do produto objeto da reclamação, apelação e disputa que será realizada por laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ.

Art. 27°. O arbitramento deverá ser concluído no prazo máximo de trinta dias, contados da data da recepção do material pelo laboratório.

Art. 28°. A decisão do arbitramento será final, contra a qual não caberá recurso.

Art. 29°. Concluído o arbitramento será emitido um laudo, cujo Parecer Técnico determinará a validação ou não do Cadastramento do produtor Artesanal.

Art. 30°. Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Belém - Pará, 14 de junho de 2013.

Mário Aparecido Moreira

Diretor-Geral

ANEXO I

PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS (BPA) APLICADAS PÓS PESCA DO CAMARÃO COM SEGURANÇA E QUALIDADE PARA FABRICAÇÃO DO CAMARÃO PRÉ-COZIDO E SALGADO.

1. OBJETIVO

Estabelecer requisitos de Boas Práticas Agropecuárias para processamento de camarão oriundo da pesca extrativista, destinado como matéria prima para fabricação do camarão pré-cozido salgado, a fim de garantir as condições mínimas de segurança e qualidade.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplicável aos pescadores fornecedores de matéria-prima ou organização produtora de camarão estabelecidos no Estado do Pará, como também aos fornecedores oriundos de outros Estados (art. 08º da [Lei nº 7.565/11](#)).

3. REQUISITOS

3.1. UTENSÍLIOS USADOS APÓS A PESCA

3.1.1. Os materiais devem ser lisos, sem ranhuras e porosidade, bem conservados e resistentes aos produtos de limpeza, não devem acumular resíduos e não devem transmitir componentes ao camarão;

3.1.2. Os utensílios usados na retirada do camarão fresco da embarcação de pesca devem ser de uso exclusivo para este fim;

3.1.3. Recipientes para armazenamento e transporte de camarão até a unidade de processamento devem ser de material de fácil higienização e características de fabricação sanitária, tais como: Vasilhas de plástico, alumínio, ferro, estanhado ou de aço inox, confeccionados de forma que facilitem a higienização e outros aprovados pela ADEPARÁ;

3.1.4. É proibido o aproveitamento de vasilhames já utilizados para outros fins para armazenamento e transporte do camarão;

3.1.5. É proibido utilizar cestos, vasilhas e outros utensílios confeccionados com talas, palhas, madeira e outros materiais rústicos.

3.2. HIGIENE E MANUTENÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

3.2.1. Os utensílios usados devem ser higienizados imediatamente após a pesca e armazenados em local vedado contra pragas;

3.2.2. Deve ser utilizada água sanitária para a higienização;

3.2.3. Os utensílios higienizados devem ser guardados em local limpo e seco, destinado para esse fim.

3.2.4. Nos barcos de pesca do camarão deve-se realizar manutenção periódica do equipamento de pesca, das câmaras isotérmicas (se for o caso) e limpeza das redes e matapis.

3.3. TRANSPORTE DA PESCA PARA UNIDADE DE PROCESSAMENTO

3.3.1. O camarão fresco após a pesca extrativista será destinado à fabricação do produto pré-cozido e salgado, transferido ou transportado embalado e fechado, devendo chegar na unidade processadora em poucas horas de deslocamento, acondicionado em recipiente de material inócuo e em ambiente refrigerado ou utilizando o meio de conservação em uma proporção suficiente de gelo e de camarão para assegurar a temperaturas próximas do gelo fundente na parte interna do músculo;

3.3.2. O camarão fresco deve ser transportado em recipientes de material plástico liso ou caixa de isopropileno (isopor) ou outro com características de fabricação (sanitária) aceitas pelo ADEPARÁ;

3.3.3. O transportador deverá registrar na embalagem o horário e data de saída da matéria prima para a unidade processadora.

4. SANIDADE DO CAMARÃO

4.1. Devem ser registrados e comunicado à ADEPARÁ os casos de doenças observados visualmente em camarões oriundos da pesca extrativista;

4.2. Os aspectos quanto a integridade física do camarão devem ser observados, o corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes, assim como a cor e característica do camarão fresco, a carapaça não aderente ao corpo, os olhos proeminentes e ausência de odor e sabor desagradáveis.

ANEXO II

PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS (BPA) APLICADAS À AQUICULTURA PARA OBTENÇÃO DE MATÉRIA PRIMA COM SEGURANÇA E QUALIDADE PARA FABRICAÇÃO DO CAMARÃO PRÉ-COZIDO e SALGADO.

1. OBJETIVO

Estabelecer requisitos de Boas Práticas Agropecuárias (BPA) para produção de camarão em cativeiro na propriedade aquícola, destinado como matéria prima para fabricação do camarão pré-cozido salgado, a fim de garantir as condições mínimas de segurança e qualidade.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplicável aos produtores de camarão (carcinicultores) estabelecidos no Estado do Pará, como também aos fornecedores oriundos de outros Estados (art. 08º da [Lei nº 7.565/2011](#)).

3. TERMOS, DEFINIÇÕES E SIGLAS

PENEIRADO: passado por peneira ou filtrado.

DESUSO: o que não está mais em uso.

DETERGENTES: substâncias como sabões e similares, que emulsificam as gorduras ou matérias orgânicas devido a propriedade de suas moléculas possuírem uma parte hidrófila (que atrai moléculas de água) e uma parte lipófila (que é hidrófoba).

HIGIENIZAÇÃO: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

MATÉRIA ORGÂNICA: restos dos seres vivos (plantas, animais, etc). Também é matéria que deriva do que em algum momento foi um organismo vivo. É matéria decomposta ou em decomposição, composta essencialmente decompostos de carbono.

PERÍODO DE CARÊNCIA: tempo correspondente ao número mínimo de dias indispensáveis para que o camarão se reestabeleça de algum mal ou enfermidade.

POROSIDADE: estado do que é poroso, espaços entre as partículas que formam qualquer tipo de matéria.

POTÁVEL: diz-se da água própria para ser bebida.

RANHURA: escavação longa e estreita em uma peça de madeira ou de metal.

RESÍDUOS SÓLIDOS: material, substância, objeto ou bem descartado resultante de atividades humanas em sociedade, a cuja destinação final se procede, se propõe proceder ou se está obrigado a proceder, nos estados sólido ou semissólido, bem como gases contidos em recipientes e líquidos cujas particularidades tornem inviável o seu

lançamento na rede pública de esgotos ou em corpos de água, ou exijam para isso soluções técnica ou economicamente inviáveis em face da melhor tecnologia disponível.

SANIDADE: qualidade de são; higiene, salubridade.

SANIFICANTES: agentes químicos que eliminam os microrganismos.

UTENSÍLIO: objeto que se usa, para simplificar a fabricação de um produto, o exercício de uma arte, ofício etc.

BPA: Boas Práticas Agropecuárias.

4. REQUISITOS

4.1. UTENSÍLIOS USADOS NA DESPESCA DOS VIVEIROS

4.1.1. Os materiais devem ser lisos, sem ranhuras e porosidade, bem conservados e resistentes aos produtos de limpeza; estes não devem transmitir componentes ao camarão;

4.1.2. Os utensílios usados na despesca do camarão fresco devem ser de uso exclusivo para este fim;

4.1.3. Recipientes para armazenamento e transporte de camarão devem ser de material e características de fabricação (sanitária) aceitas pelo ADEPARÁ, sendo: latões de plástico, alumínio, ferro estanhado ou de aço inox, construídos de forma que facilitem a higienização;

4.2. HIGIENE E MANUTENÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

4.2.1. Os utensílios usados na despesca devem ser higienizados com água sanitária imediatamente após a despesca e armazenados em local vedado contra pragas;

4.2.2. Deve ser utilizada água hiperclorada para a higienização;

4.2.3. Detergentes e sanificantes utilizados devem ser registrados nos órgãos competentes;

4.2.4. Os utensílios higienizados devem ser guardados em local limpo e seco, destinado para esse fim.

4.2.5. Nos casos onde se utiliza despesca mecânica, deve-se realizar manutenção periódica do equipamento e limpeza das redes.

4.3. TRANSPORTE DO CAMARÃO PARA UNIDADE DE PROCESSAMENTO

4.3.1. O camarão fresco destinado à fabricação do camarão précozido e salgado deve ser transferido ou transportado e chegar na unidade processadora em até 03 horas após a finalização de toda a despesca do viveiro sob refrigeração ou gelo;

4.3.2. O camarão deve ser transportado em recipientes de material plástico liso ou características de fabricação (sanitária) aceitas pelo ADEPARÁ;

4.3.3. Deverá ser registrado o horário de saída da matéria prima para a unidade processadora (data e hora).

4.4. SANIDADE DO CAMARÃO

4.4.1. O carcinicultor, fornecedor de matéria-prima para processamento, devem realizar observação visual de doenças em seu plantel e comunicar imediatamente à ADEPARÁ;

4.4.2. A propriedade aquícola deve identificar, de forma visível, os viveiros que estão em tratamento. Estes não devem ser despescados ou, caso sejam, o seu camarão não deve ser encaminhado à fabricação ou consumo humano;

4.4.3. Devem ser registrados os casos de doenças em camarões e a aplicação de medicamentos.

4.4.4. Os medicamentos devem ser prescritos pelo responsável técnico, assim como o registro da data de início da aplicação, período de carência e data de retorno ao viveiro de criação sadio;

4.4.5. A cada povoamento de pós-larvas de camarão nos viveiros, o processador de camarão pré-cozido salgado deve exigir do carcinicultor os exames com resultados não reagentes para doenças específicas;

4.4.6. Os pós-larvas adquiridos pela propriedade aquícola devem ser observados através de procedimento de aclimatação antes de serem povoados no viveiro.

ANEXO III

PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) APLICADAS ÀS UNIDADES DE PROCESSAMENTO DO CAMARÃO PRÉ-COZIDO e SALGADO.

1. OBJETIVO

Estabelecer requisitos de Boas Práticas de Fabricação para produção de camarões pré-cozido e salgado, com apelo tradicional do comércio paraense, a fim de garantir as condições mínimas higiênico-sanitárias, de segurança e controles de fabricação para obtenção de um produto de qualidade e seguro para consumo humano.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Aplica-se aos processadores de camarão pré-cozido e salgado, estabelecidos no território do Estado do Pará.

3. TERMOS, DEFINIÇÕES E SIGLAS

COLIFORMES TERMOTOLERANTES: são definidos como microrganismos do grupo coliforme capazes de fermentar a lactose a 44-45°C, sendo representados principalmente pela *Escherichia coli*, também por algumas bactérias dos gêneros *Klebsiella sp.*, *Enterobacter sp.* e *Citrobacter sp.*

DETERGENTES: substâncias como sabões e similares, que emulsificam as gorduras ou matérias orgânicas devido a propriedade de suas moléculas possuírem uma parte hidrófila (que atrai moléculas de água) e uma parte lipófila (que é hidrófoba).

HIGIENIZAÇÃO: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

INSALUBRIDADE: ambiente hostil ao processamento de produtos animais, pela presença de possível agente contaminante, acima dos limites de tolerância permitidos pelas legislações e normas técnicas.

IMPERMEÁVEL: corpos que não se deixam atravessar pela água, que não se deixa impregnar.

LAYOUT: ou leiaute é um esboço mostrando a distribuição física das áreas.

LIMPEZA: retirada de sujidades.

PRODUTOS ACABADOS: produto final do processo produtivo.

POTÁVEL: diz-se da água própria para ser bebida.

SANIFICANTES: agentes químicos que eliminam os microrganismos.

SUMIDOUROS: local por onde se escoam a água.

BPF: Boas Práticas de Fabricação.

LED: Diodo Emissor de Luz.

ADEPARÁ: Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará.

MO: microrganismo.

PH: potencial hidrogeniônico.

PIQ: Padrão de Identidade e Qualidade.

4. REQUISITOS

4.1. LOCALIZAÇÃO

4.1.1. As unidades de fabricação devem estar afastadas de possíveis fontes de poluição, contaminação e mau cheiro (fossas sumidouros, chiqueiros e depósitos de lixo, etc), que possam afetar a qualidade higiênico-sanitária dos camarões;

4.1.2. As unidades de fabricação devem ser localizadas e construídas de forma que não sejam afetadas por inundações e alagamentos;

4.1.3. As unidades de fabricação devem possuir barreiras físicas (cercas ou outra forma) que impeçam a entrada de animais (domésticos e não domésticos) em seus arredores;

4.1.4. Os acessos às instalações internas das unidades de fabricação bem como de sua área externa (pátio) devem ser independentes do acesso a outras instalações no entorno (por exemplo: depósito, residência, etc.);

4.2. INSTALAÇÕES

4.2.1. A unidade processadora deverá ser construída de alvenaria ou qualquer outro material desde que seja revestido de material liso, impermeabilizado e de fácil limpeza.

4.2.2. As instalações da unidade processadora devem ser utilizadas apenas para fabricação do camarão pré-cozido e salgado. Não é permitido residir ou dormir nas instalações da unidade processadora;

4.2.3. A área interna das unidades de fabricação deve comportar a instalação de todos os equipamentos de processamento, possuir dimensão compatível com os trabalhos e com o volume de produção final (descontado as perdas no processamento da matéria-prima);

4.2.4. As instalações da unidade processadora deve ter área de embalagem separada da área de processamento;

4.2.5. As unidades de fabricação devem ser fechadas e apresentar iluminação e ventilação suficientes para garantir o conforto térmico e renovação do ar;

4.2.6. A área interna das unidades de fabricação devem ser construídas com material de fácil higienização e ter piso, paredes, teto e forro laváveis, impermeáveis e mantidos em boas condições de conservação;

4.2.7. As portas de acesso às unidades de fabricação devem ser ajustadas aos batentes e construídas com acabamento liso, impermeável e com dispositivo para fechamento sem contato manual;

4.2.8. As unidades de fabricação devem possuir local coberto para receber o camarão, com piso impermeável, de fácil higienização e com tamanho compatível com o volume de camarão recebido;

4.2.9. As unidades de fabricação devem possuir, dentro ou adjacente à área de produção, espaço específico para higienização dos utensílios e equipamentos. O espaço deve ser coberto, ter piso impermeável, ser de fácil higienização e local para guardar produtos e utensílios de limpeza;

4.2.10. As unidades de fabricação devem possuir área ou local para estocagem de produtos acabados;

4.2.11. As unidades de fabricação devem possuir área ou local (armário, recipiente plástico ou outra forma sanitária) específico para armazenamento de embalagens primárias e secundárias;

4.2.12. As unidades de fabricação devem possuir fluxo de produção sem cruzamento entre as operações;

4.2.13. As unidades de fabricação devem possuir, antes de sua entrada, local/dispositivo para lavagem do calçado e, em seu interior, próximo à entrada, local/dispositivo para higiene das mãos com pia. A pia deve ter dispositivos de sabonete líquido (neutro ou bactericida) e de solução desinfetante (álcool 70°GL ou gel sanitizante), papel toalha para secagem das mãos e lixeira tampada com acionamento por pedal para descarte do papel;

4.2.14. As unidades de fabricação devem ter piso impermeável, com declive e ralos sifonados, dotados de tela de proteção contra pragas ou sistema de fechamento;

4.2.15. As unidades de fabricação devem ter janelas dotadas de telas milimétricas removíveis, em boas condições de conservação, ajustadas à área da janela (batentes), para proteção contra entrada de insetos e pássaros;

4.2.16. As janelas e as portas de madeira e/ou ferro devem ser pintadas com tintas impermeabilizantes para facilitar a sua higienização;

4.2.17. As unidades de fabricação deverão possuir instalações elétricas adequadas que permitam a correta higienização do ambiente;

4.2.18. As lâmpadas com risco de explosão e quedas acidentais devem estar protegidas.

4.2.19. Os ingredientes necessários para a fabricação do camarão pré-cozido salgado deverão ser acondicionados em depósito próprio para essa finalidade e anexo à unidade processadora.

4.2.20. Na unidade processadora poderá ser estocada somente a quantidade de ingrediente de uso diário, que deverá atender as especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

4.3. SANITÁRIOS/VESTIÁRIOS

4.3.1. As unidades de processamento devem possuir banheiro sanitário/vestiário em quantidades suficientes ao número de colaboradores da unidade de fabricação, e que devem ser mantidos sempre limpos e organizados;

4.3.2. As instalações sanitárias devem ser dotadas de pia e ter dispositivos contendo sabonete líquido (neutro ou bactericida) e solução desinfetante (álcool 70% ou gel sanificante), papel toalha para secagem das mãos e lixeira tampada com acionamento por pedal para descarte do papel, vasos sanitários com tampas mantidos em bom estado de conservação e higiene e chuveiro;

4.3.3. As instalações sanitárias não devem ter acesso direto às áreas de processamento e armazenamento do camarão e derivados;

4.3.4. As instalações sanitárias devem ser mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

4.4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.4.1. Equipamentos e utensílios que entram em contato com matéria-prima, ingredientes e produtos devem ser confeccionados de material liso, lavável e de fácil higienização, não contaminante, resistentes à corrosão e aprovados para uso em alimentos;

4.4.2. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira ou de material semelhante, latas de óleo, cuias, cabaças, cestos de talas, etc.;

4.4.3. Sacos utilizados para lavagem do camarão e imersão em gelo durante o abate humanitário devem ser de fibra sintética, plástico liso e perfurado para saída da água com sujidades, permitido para uso em alimentos, não sendo permitido o uso de sacos de algodão ou de rafia;

4.4.4. Equipamentos e utensílios utilizados no processamento do camarão pré-cozido salgado devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento (livres de ferrugem, descascamentos, trincas, rachaduras, entre outros);

4.4.5. Painéis ou cozedores com cesto removível e perfurado tipo peneira de alumínio ou aço inox ou material aprovado pela ADEPARÁ;

4.4.6. Mesas separadoras revestidas com folhas de alumínio ou zinco ou confeccionadas com aço inox, com tampa basculante ou não, com inclinação que facilite o escoamento do excesso de salmoura e facilite a condução para o box plástico;

4.4.7. Para manipulação do camarão utilizar pás, conchas e cestos de alumínio ou aço inox ou outro material aprovado pela ADEPARÁ;

4.4.8. Na fervura da salmoura e no cozimento do produto utilizar mexedor de polietileno branco (alta resistência) ou outro material aprovado pela ADEPARÁ;

4.4.9. Utilizar basquetas ou box de plástico vazados, brancos, lisos e fácil limpeza;

4.4.10. Para cozimento utilizar bateria de fogão doméstico ou industrial de alta pressão.

4.4.11. Utensílios utilizados na higiene das instalações, higiene de sanitários e higiene de equipamentos e utensílios de processamento devem ser distintos para cada uma destas operações, devendo ser identificados de acordo com seu uso;

4.4.12. Equipamentos e utensílios em desuso devem estar guardados em local apropriado (depósito, despensa ou outra instalação), fora da área de processamento e protegidos contra pragas, roedores e animais domésticos.

4.5. QUALIDADE DA ÁGUA

4.5.1. A água utilizada como ingrediente ou insumo na produção de camarões, para a higienização das instalações, equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento, bem como para higiene pessoal dos trabalhadores, deve ser potável e em quantidade suficiente para as operações;

4.5.2. Água originária de poços (artesianos e semi-artesianos)

ou outra fonte de captação a ser aprovada pela ADEPARÁ, precisam ser submetidas a tratamento e cloração que garantam suas condições de potabilidade;

4.5.3. A fonte de captação da água deve ser protegida do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e outros agentes;

4.5.4. Toda água de uso na unidade processadora deve ter um residual de cloro livre de no máximo 2,0 ppm;

4.5.5. A água deve ter sua potabilidade garantida através de medições e registros diários de cloro residual livre;

4.5.6. A potabilidade da água, tanto de rede pública como de fonte alternativa, deve ser atestada anualmente através de análises microbiológicas (Coliformes a 35°C (totais) e coliformes termotolerantes a 45°C (fecais)) e físico-químicas (pH, turbidez, dureza, cloro residual) realizadas por laboratórios credenciados. Os laudos devem ficar arquivados como registro na unidade processadora;

4.5.7. Os reservatórios utilizados para armazenamento da água (caixas d'água, cisternas ou outro recipientes de armazenamento) devem ser construídos e ou revestidos de materiais que não comprometam a qualidade da água;

4.5.8. Os reservatórios utilizados para armazenamento da água devem ser protegidos contra entrada de pragas e enxurradas e afastados de fossas, sumidouros, depósitos de lixo, chiqueiros e outras fontes de contaminação;

4.5.9. Os reservatórios de água devem estar livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos;

4.5.10. Os reservatórios de água devem estar tampados, de forma a evitar a entrada de poeira, insetos, roedores, pássaros, animais e outras pragas e em adequado estado de higiene;

4.5.11. Os reservatórios de água devem ser higienizados, no mínimo, semestralmente e também imediatamente após sua instalação e sempre que houver a ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como: enxurradas, entrada de animais, presença de folhas, insetos e outras pragas ou sujidades;

4.5.12. A operação de higienização do reservatório deve ser registrada toda vez que for realizada e o registro deve ser arquivado.

4.6. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.6.1. As Instalações devem ser higienizadas adequadamente (limpeza + sanificação) quantas vezes forem necessárias e imediatamente após a jornada de trabalho;

4.6.2. Equipamentos e utensílios devem ser higienizados adequadamente (limpeza + sanificação), imediatamente após o uso e sanificados antes de seu uso;

4.6.3. Produtos de higienização (detergentes e sanificantes) devem ser apropriados para uso em estabelecimentos manipuladores de alimentos, registrados no Ministério da Saúde e isentos de odores e corantes;

4.6.4. Produtos de higienização devem ser guardados em local próprio, isolados das matérias-primas, ingredientes e produtos, em sua embalagem original e com seus rótulos preservados;

4.6.5. Quando aplicável, o fracionamento dos produtos de higienização deve ser feito em recipientes devidamente identificados e de uso exclusivo para os produtos;

4.6.6. As unidades de fabricação artesanal podem dispor (se for o caso) de água quente para os processos de higienização de equipamentos e utensílios;

4.6.7. A sanificação deve ser realizada com solução clorada (água sanitária), conforme III do artigo 12 do [Decreto nº 480/12](#) (REVOGADO pelo Decreto 1.380/2015) , para o fim a que se destina e deve ser respeitada a concentração e forma de uso indicada pelo fabricante;

4.6.8. Durante a higienização devem ser tomados cuidados para evitar a contaminação química do camarão inteiro, da carne do camarão pela suspensão de partículas, pela formação de aerossóis e por resíduos decorrentes do enxágue deficiente;

4.6.9. Após o término da fabricação, todos os utensílios utilizados deverão ser cuidadosamente limpos com solução detergente, acompanhando a orientação de uso do fabricante, seguido de higienização com solução desinfetante, recomendando-se solução de hipoclorito de sódio (água sanitária) com trinta minutos de exposição e em seguida o enxague.

4.6.10. Equipamentos e utensílios higienizados utilizados na produção do camarão pré-cozido e salgado devem ser guardados no interior das unidades de fabricação artesanal de forma a ficarem protegidos do acesso de pragas e outros contaminantes, sem contato com o piso;

4.6.11. As unidades de fabricação artesanal devem ter procedimentos escritos e implementados para higienização das instalações, equipamentos e utensílios. Os procedimentos devem ser afixados em local visível e conter no mínimo: orientação sobre a natureza da superfície a ser higienizada, produtos detergentes e sanificantes utilizados, concentração e tempo de contato.

4.7. HIGIENE E COMPORTAMENTO DOS TRABALHADORES

4.7.1. Os trabalhadores e o proprietário das unidades de fabricação, envolvidos no processo produtivo do camarão pré-cozido e salgado, deverão fazer exames de saúde periodicamente (anual).

4.7.2. Todos os trabalhadores devem manter hábitos de higiene e comportamento adequados na fabricação de camarões pré-cozidos salgados.

4.7.3. O proprietário da unidade processadora deverá tomar providências para que todas as pessoas que manipulem o camarão, tanto fresco quanto o pré-cozido e salgado, recebam instrução adequada sobre procedimentos higiênico-sanitários e pessoal, com o objetivo de evitar a contaminação do alimento.

4.7.4. Os trabalhadores devem fazer a higienização das mãos para evitar a contaminação do produto, nas seguintes ocasiões:

- ao entrar na unidade processadora;
- sempre que for manipular o camarão;
- após usar sanitário;
- após tocar em materiais contaminados;
- sempre que se fizer necessário.

4.7.5. Os trabalhadores devem manter os cabelos protegidos com toucas descartáveis e devidamente amarrados;

4.7.6. Os trabalhadores devem utilizar uniforme exclusivo para a unidade processadora. Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de camarão deverá usar roupa protetora branca, botas brancas em PVC (policloreto de vinil) de cano alto e touca descartáveis com uso diário.

4.7.7. O emprego de luvas descartáveis na manipulação de camarões deverá obedecer às perfeitas condições de higiene e seu uso não eximirá o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

4.7.8. Nas operações de cocção, separação da salmoura, esfriamento e embalagem do camarão deve-se usar luvas, máscaras e toucas (no mínimo, um (1) conjunto por dia);

4.7.9. Os trabalhadores não devem usar adornos, tais como anéis, alianças, brincos, relógios, pulseiras, dentre outros;

4.7.10. Os trabalhadores devem: manter as unhas limpas, curtas e sempre aparadas, sem esmalte ou base; não usar barba e bigode (se usar protegê-los); não usar maquiagem nem perfume; não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer/provar ou praticar outros atos que possam contaminar o camarão durante seu processamento;

4.7.11. Os trabalhadores devem guardar roupas e objetos pessoais em local específico e reservado para esse fim;

4.7.12. Os visitantes deverão cumprir as disposições de higiene recomendadas na presente norma;

4.7.13. A responsabilidade do cumprimento dos requisitos da higiene do estabelecimento deve recair sobre o proprietário da unidade processadora.

4.8. SAÚDE E SEGURANÇA DOS TRABALHADORES

4.8.1. É recomendável que as unidades de fabricação apliquem as normas de segurança do trabalho;

4.8.2. Os trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem feridas ou cortes nas mãos, braços ou antebraços, devem ser tratados e, se necessário, afastados da fabricação. Caso não sejam afastados, as feridas devem ser protegidas por luvas descartáveis para manipulação no processamento;

4.8.3. Trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem infecções ou doenças na garganta ou nos olhos, diarreias, resfriados, gripes, dermatose, salmonelose ou outra doença infectocontagiosa ou repugnante, devem ser afastados da fabricação do camarão ou serem dispensados do trabalho até o restabelecimento da saúde;

4.8.4. É recomendável que trabalhadores ou proprietários que atuem no processamento e que apresentem algum sinal clínico de doença sejam encaminhados para consulta médica;

4.8.5. Cópias das carteiras de saúde dos funcionários, devidamente válidas, devem ser mantidas arquivadas como registros na unidade processadora e apresentada durante a fiscalização.

4.9. CAPACITAÇÃO DOS TRABALHADORES

4.9.1. Os trabalhadores das unidades de fabricação devem participar, obrigatoriamente, de palestras, treinamentos e cursos ministrados por um Responsável Técnico;

4.9.2. As unidades de fabricação devem manter os registros dos treinamentos realizados.

4.10. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS

4.10.1. Deve ser implantado nas unidades de fabricação um controle integrado de pragas de forma a impedir o acesso, abrigo e proliferação de pragas em seu interior;

4.10.2. O acesso de pragas nas unidades de fabricação deve ser impedido empregando-se, no mínimo, as seguintes medidas:

- utilizar ralos sifonados, com fechamento apropriado e com tela de proteção;
- colocar telas nas aberturas, janelas e portas das áreas de processamento e armazenamento;
- manter as portas ou outras aberturas ajustadas ao batente (ex.: vedação de borracha na parte inferior das portas) e fechadas;
- utilizar portas com dispositivo capaz de garantir o fechamento sem contato manual;

4.10.3. O abrigo de pragas nas unidades de fabricação deve ser impedido, empregando-se, no mínimo, as seguintes medidas:

- fechar frestas, pequenos buracos e espaços nas paredes, pisos e tetos, que possam servir de esconderijo;
- manter limpas as áreas externas e internas;
- eliminar lixos e entulhos;
- manter as lixeiras sempre tampadas;
- manter materiais em desuso fora do interior da unidade processadora.

4.10.4. A proliferação de pragas nas unidades de fabricação deve ser impedida empregando-se, no mínimo, as seguintes medidas:

- eliminar poças d'água no piso e arredores da unidade processadora;

- eliminar resíduos de camarão na área de processamento;
- proibir que os trabalhadores se alimentem nas áreas de processamento e armazenamento;
- estocar o lixo das áreas de processo sempre em coletores apropriados, tampados e ensacados e removê-lo quantas vezes forem necessárias;
- proibir que animais sejam alimentados nas proximidades da unidade processadora.

4.10.5. Quando necessário, deve-se realizar a aplicação de produtos químicos de combate às pragas (pesticidas), registrados no Ministério da Saúde, seguindo-se as recomendações do fabricante;

4.10.6. A aplicação de pesticidas na área interna da unidade processadora deve ser feita sempre fora do horário de produção e protegendo-se os equipamentos, utensílios e alimentos (matéria-prima, insumos e camarões embalados) de forma a evitar sua contaminação;

4.10.7. Após a aplicação de pesticidas no interior da unidade processadora se deve higienizar as instalações, equipamentos e utensílios para retirada de possíveis resíduos químicos;

4.10.9. A aplicação de pesticidas deve ser registrada informando, no mínimo, nome comercial do produto, princípio ativo e data de aplicação.

4.11. DISPOSIÇÃO DE RESÍDUOS

4.11.1. Os resíduos (papel, plásticos, água de higienização, salmoura e outros restos de processamento) produzidos pelas unidades de fabricação devem ser coletados e dispostos (descartados) de tal forma que não provoquem odores, atração e abrigo de pragas e poluição ambiental;

4.11.2. Efluentes da produção e de sanitários devem ter sistemas de escoamento compatíveis com as características do resíduo. Não será permitido o desaguamento direto de águas residuais a céu aberto e em igarapés;

4.11.3. Resíduos devem ser retirados do interior da unidade processadora tantas vezes quanto se fizerem necessárias;

4.11.4. Os coletores de lixo das áreas de processamento devem ser identificados, íntegros, dotados de tampas e de fácil higienização;

4.11.6. Os coletores de lixo da unidade de processamento do camarão devem ser higienizados diariamente após a retirada dos resíduos sólidos;

4.11.7. Quando aplicável, o armazenamento de resíduos fora da área de processamento deve ser feito, até sua coleta e destinação final, em recipientes específicos, de fácil higienização e dotados de tampa;

4.12. CONTROLE DAS OPERAÇÕES DE FABRICAÇÃO

4.12.1. As unidades de fabricação devem possuir arquivado, como registro, um cadastro simplificado de fornecedores de matéria-prima contendo no mínimo nome, endereço/localização, contato e volume aproximado de camarão fornecido;

4.12.2. A recepção de camarão deve ser registrada (dar um número) individualmente por fornecedor e o camarão pré-cozido salgado produzido no dia deve compor um lote de forma a garantir a rastreabilidade dos produtos;

4.12.3. As unidades de fabricação só devem receber camarão fresco originário de propriedades aquícolas que empregam as Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e transportados em recipientes exclusivos para camarão, conforme os protocolos específicos;

4.12.4. Antes da transferência do camarão fresco (matéria-prima) para a sala de fabricação, este deve ser avaliado sensorialmente (visual, cor e odor) para sua aceitação e o resultado deve ser registrado (anotado) na recepção do camarão;

4.12.5. As unidades de fabricação que utilizam algum tipo de conservante ou aditivo no camarão processado, desde que aceito pela ADEPARÁ, devem ter controle de pesagem destes ingredientes. O peso adicionado deve ser anotado no controle de fabricação;

4.12.6. Os conservantes e aditivos utilizados devem estar dentro do prazo de validade;

4.12.7. As quantidades de conservantes e aditivos utilizados devem obedecer aos limites estabelecidos em legislação vigente;

4.12.8. As unidades de fabricação devem receber da ADEPARÁ, em intervalos semestrais, os resultados de análises (Artigo 46 do [Decreto nº 480/2012](#) – REVOGADO pelo decreto 1.380/2015) de qualidade físico-químicas do camarão e microbiológicas do conjunto do camarão pré-cozido salgado e manter seus laudos arquivados como registros;

4.12.9. A unidade solicitará à ADEPARÁ a prestação de orientação técnica e a execução de atividades de treinamento dos manipuladores quanto ao controle de qualidade na fabricação dos produtos.

4.13. EMBALAGEM E ROTULAGEM

4.13.1. A embalagem e/ou envase do camarão pré-cozido salgado deve ser realizada respeitando-se o que se preconiza nas BPF para higiene de ambientes, equipamentos e utensílios e higiene dos funcionários responsáveis pela manipulação do camarão;

4.13.2. Todo material utilizado para embalagem deverá ser armazenado em boas condições higiênico-sanitárias, em local destinada para este fim; o material deverá ser apropriado para o produto e seguir as condições previstas de armazenamento. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

4.13.3. As embalagens deverão ser de uso único e os recipientes não deverão ter sido anteriormente utilizados para nenhuma outra finalidade, eliminando as possibilidades de contaminação do produto final;

4.13.4. Os recipientes para transporte do camarão pré-cozidos salgados deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para ser verificada sua segurança e, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados deverão estar secos antes do uso.

4.13.5. Quando o envase do camarão pré-cozidos salgados for realizado em recipientes plásticos ou de material similar, estes devem ser de 1º uso e previamente sanificados;

4.13.6. As unidades de fabricação devem usar embalagens aprovadas/apropriadas para uso em camarões pré-cozidos salgados;

4.14. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO CAMARÃO

4.14.1. As matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados e transportados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação ou proliferação de microrganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

4.14.2. Durante o armazenamento deverá ser exercida inspeção periódica dos produtos acabados pelo proprietário do estabelecimento, a fim de que somente sejam expedidos camarões aptos para o consumo humano e cumpridas as especificações de rótulo quanto às condições e transporte.

4.14.3. O transporte do camarão deverá ser realizado, de forma a evitar sua contaminação ou deformação, assim como comprometimento de sua qualidade pelos raios solares, chuvas ou poeira.

4.14.4. O transporte dos camarões, deve ser realizado em condições que mantenham sua temperatura de +7°C até o ponto de distribuição/comercialização.

4.15. DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS

4.15.1. As unidades de fabricação artesanal devem, obrigatoriamente, registrar-se no órgão regulamentador competente (ADEPARÁ) e o certificado de registro deve estar sempre afixado em local visível;

4.15.2. As unidades de fabricação artesanal devem dispor aos funcionários de manual de procedimentos descrevendo as condições de Boas Práticas de Fabricação que realizam, abordando, no mínimo, os seguintes itens:

- Manter a qualidade da Água;
- Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios;
- Higiene, Comportamento, Saúde e Capacitação dos trabalhadores;

- Controles das Operações de Fabricação.

4.15.3. Nas unidades de fabricação artesanal devem existir arquivados os seguintes registros:

- Medições diárias de cloro residual da água;

- Laudos de análises microbiológicas e físico-químicas da água fornecidos pela ADEPARÁ;

- Higienização do reservatório de água;

- Cópia das carteiras de saúde dos trabalhadores;

- Comprovação da capacitação dos manipuladores;

- Planilha de aplicação de pesticidas de combate à pragas, quando aplicável;

- Cadastro simplificado de fornecedores de matéria-prima;

- Planilha com o controle de avaliação sensorial na recepção do camarão por fornecedor;

- Planilha de controles de fabricação:

- volume e origem do camarão utilizado;
- quantidade de ingredientes adicionados;
- temperatura ao final do cozimento (cocção);
- quantidade de camarão obtido após processamento (peso);
- número ou código do lote de produção ou fabricação;