

Servidores	Cargo	Matrícula
Rodrigo Oliveira Aguiar	Apoio Técnico	5933061/1
Raissa Sabrina Antunes Silva	Apoio Técnico	5935531/1
Sandro de Sousa Barradas	Motorista	57199257/1

DÊ-SE CIÊNCIA, REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.
AARÃO PETTER
Gerente Administrativo e Financeiro

Protocolo: 242582

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ

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 Higiénico 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:

MOLUSCO 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 congelamento, 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 brasiliense – **Ostras**;

II) Perna perna; Mytella falcata; Mytella guyanensis; Mytella 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;