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 sujidade 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 sujidades 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 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 5x10UFC/g;

b) Estaphylococcus sp emcoagulasepositiva/g - valores abaixo de 10³;

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 -18ºC (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 -18ºC (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