

### 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 comunicados 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, artigos 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 7.565/11).

#### 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 técnicas 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 hipoclorada 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 pré-cozido 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 aclimação 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 escoia 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 70ºGL ou gel sanificante), 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;