
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA – ASSESSORIA TÉCNICA

D E C R E T O Nº 2.634, DE 2 DE DEZEMBRO DE 2010.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, incisos III e V, da Constituição Estadual, e

Considerando o disposto na Lei nº 7.019, de 24 de julho de 2007 e atendendo a política de pesca e aquicultura estabelecida pela Lei nº 6.713, de 2005;

Considerando que a atividade de beneficiamento, comercialização e a fabricação em pequena escala de produtos originados da pesca necessitam de normas que estabeleçam o processamento simplificado e diferenciado para a produção artesanal;

Considerando os fundamentos do Estado democrático de direito, definidos na Constituição Federal em seu art. 1º principalmente os incisos II, III, IV que se referem a cidadania; a dignidade da pessoa humana; os valores sociais do trabalho e da livre iniciativa. Reafirmados no art. 2º da Constituição Estadual;

Considerando os direitos sociais constitucionais da alimentação e do trabalho definidos no art. 6º da Constituição Federal;

Considerando a competência comum entre a União e os Estados definida na Constituição Federal em seu art. 23 incisos VIII e X, fomentar a produção agropecuária e organizar o abastecimento alimentar e de combater as causas da pobreza e os fatores de marginalização, promovendo a integração social dos setores desfavorecidos. Reafirmado no art. 17 da Constituição Estadual;

Considerando os princípios da ordem econômica definidos na Constituição Federal em seu art. 170 priorizando os seguintes incisos II, III, V, VII, VIII e IX, que se refere a propriedade privada; função social da propriedade; defesa do consumidor; redução das desigualdades regionais e sociais; busca do pleno emprego; tratamento favorecido para as empresas de pequeno porte constituídas. Reafirmado no art. 230, inciso IV, da Constituição Estadual que define a necessidade de elaboração e implantação de políticas setoriais;

Considerando as definições sobre relevância pública e de responsabilidade compartilhada nas ações de saúde, no art. 197 da Constituição Federal;

Considerando a Lei Federal nº 11.958, de 2009, que institui a política nacional Pesqueira e Aquícola e a Lei Estadual nº 6.713, de 2005, que institui a Política Pesqueira e Aquícola no Estado do Pará, que o pescado transformado de forma artesanal tem o apelo cultural e tradicional, mas não tem atendido as exigências das boas práticas sanitárias e de organização da produção;

Considerando que a Secretaria de Estado de Pesca e Aquicultura, conforme a Lei nº 7.019, de 2007, tem a atribuição institucional de ordenar todos os segmentos da cadeia produtiva de pescados em prol do seu desenvolvimento sustentável,

R E S O L V E:

Art. 1º Aprovar as normas que dispõem sobre o processamento e comercialização de massa de caranguejo artesanal, no Estado do Pará sujeitar-se-ão aos preceitos estabelecidos no Regulamento, Anexo Único.

Art. 2º A elaboração de massa de caranguejo artesanal, sob a forma artesanal e em pequena escala, é permitida exclusivamente aos empreendedores extrativistas familiares, e/ou suas representações coletivas.

§ 1º Forma de produção artesanal: entende-se a aplicação da tecnologia necessária para garantir os padrões de identidade, integridade e qualidade, sua utilização é considerada como uma tecnologia social, que garante ao referido produto características tradicionais e regionais próprias.

§ 2º Pequena escala: é considerado o processamento médio de 100 (cem) quilogramas diários de massa de caranguejo artesanal por empreendimento.

§ 3º O produto de que trata o *caput* deste artigo deverá ser elaborado em local apropriado e exclusivo, de acordo com os requisitos mínimos para o processamento, no “Manual de Boas Práticas” conforme dispõe o Anexo Único deste Decreto, ficando vedado o processamento em local destinado à residência ou a outras atividades que prejudiquem o seu processamento.

§ 4º A massa de caranguejo artesanal, após sua extração deverá ser embalada, pesada, lacrada, rotulada e ser destinada para o congelamento, em temperatura mínima de -8°C, devendo ser descongelada somente quando para seu processamento culinário.

Art. 3º A Secretaria de Estado de Pesca e Aquicultura - SEPAq e a Secretaria de Estado de Agricultura - SAGRI poderá celebrar convênios e ou termos de cooperação técnica com instituições de pesquisas, de apoio, ou de representação dos produtores familiares e/ou as microempresas, com objetivos de garantir sustentabilidade, qualificação e expansão da referida atividade, bem como dos trabalhadores envolvidos na catação do caranguejo.

Art. 4º Compete à Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, a fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos locais de produção, de que trata este Decreto, com as normas estabelecidas no Regulamento, no Anexo Único.

Parágrafo único. A competência de fiscalização dos pontos de venda compete aos órgãos do sistema de Vigilância Sanitária.

Art. 5º A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará - EMATER-Pará, deverá desenvolver processos de educação continuada para os trabalhadores envolvidos no referido processamento inclusive sobre a gestão do empreendimento.

Art. 6º Os locais de processamento de massa de caranguejo artesanal, deverão obedecer preceitos simplificados, no tocante à estrutura física do local e aos equipamentos, sendo obrigados a implantação das boas práticas de manipulação/fabricação, que garanta os padrões de identidade e qualidade.

Art. 7º Os empreendimentos em funcionamento terão o prazo de 180 (cento e oitenta) dias para adequarem-se aos requisitos deste Decreto, obedecendo as normas dispostas no Regulamento, em Anexo.

Parágrafo único. Os novos empreendimentos deverão atender na íntegra as exigências deste Decreto.

Art. 8º Sem prejuízo das demais sanções de natureza civil ou penal, os processadores de massa de caranguejo artesanal que não obedeçam o disposto neste Decreto ficam sujeitos às penalidades previstas na legislação de defesa sanitária animal e/ou sanitária.

Parágrafo único. É parte deste Decreto o Regulamento do Anexo Único.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO, 2 de dezembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA
Governadora do Estado

ANEXO ÚNICO
REGULAMENTO

REQUISITOS MÍNIMOS PARA O PROCESSAMENTO DE MASSA DE CARANGUEJO
ARTESANAL

1. OBJETIVO

O presente Regulamento tem como objetivo subsidiar as ações integradas, do processamento de massa de caranguejo artesanal, estabelecer os critérios de higiene, a adoção das boas práticas de elaboração deste produto, os procedimentos operacionais padronizados nos respectivos empreendimentos, visando prevenir e a proteger a saúde do consumidor, a saúde dos trabalhadores e, ainda preservar o meio ambiente.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Este Regulamento aplica-se a todos os empreendimentos familiares e seus congêneres, que processem, armazenem, transportem, distribuam e/ou vendam para o consumo final massa de caranguejo artesanal. Esta atividade desenvolvida deverá implementar boas práticas e obedecer as seguintes diretrizes:

- a) o empreendimento para o controle da produção, utilizando como instrumento, entre outros, as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- b) o controle de situações de risco à saúde dos operadores/colaboradores;
- c) o controle de situações de risco ao meio ambiente;
- d) a obrigatoriedade de informação ao consumidor.

3. DEFINIÇÕES:

Para efeito deste Regulamento considera-se:

- a) caranguejo “in natura”: é o animal *Ucides cordatus* retirado vivo do mangue, sendo a matéria-prima, que deverá passar por tratamento de limpeza rigorosa, para posterior processamento de onde será extraída a massa de caranguejo artesanal, para ser embalada, congelada e conservada adequadamente;
- b) alimento embalado: é todo alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor;
- c) anti-sepsia: operação destinada à redução de microrganismos na pele, por meio de agente químico, após a lavagem, enxague e secagem das mãos;

- d) autoridade sanitária: profissionais ligados aos órgãos responsáveis pela fiscalização sanitária tanto nos locais de produção, quanto de comercialização do produto em suas diversas formas de apresentação culinária;
- e) boas práticas: são normas e procedimentos técnico-sanitários adotados para garantir a produção de alimentos seguros;
- f) controle integrado de pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas, destinadas a impedir a atração, o abrigo, acesso e/ou proliferação de vetores e pragas rurais e urbanas que comprometam a segurança do alimento;
- g) desinfecção: operação de redução, por método físico e/ou químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento;
- h) embalagem: é o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e o manuseio dos alimentos;
- i) higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção;
- j) ingrediente: é toda substância, todo aditivo alimentar, empregado na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;
- k) inspeção sanitária: é o procedimento técnico efetuado pela autoridade sanitária com o objetivo de apurar e intervir sobre os riscos à saúde presentes nas etapas de produção, mediante a avaliação de processo;
- l) limpeza: operação de remoção de lama, terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis;
- m) manipulador: qualquer indivíduo que trabalha na produção, preparação, processamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e venda de alimento;
- n) manual de boas práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo empreendedor artesanal, incluindo no mínimo os requisitos sanitários dos locais, a manutenção de higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, a proteção e o controle de qualidade da água para o consumo humano, o controle integrado de pragas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final;
- o) matéria-prima alimentar: são todos os caranguejos vivos, que precisam sofrer limpeza e cozimento com a transformação de natureza física, química ou biológica para ser utilizada como alimento;
- p) material sanitário: é todo material inerte que não favorece a migração de elementos para o alimento. Deve ser liso, não poroso, desenhado de forma a não permitir o refúgio de pragas, terras e microrganismos e outras contaminações e, ainda, deve facilitar a limpeza e desinfecção do mesmo;
- q) monitoramento de qualidade do produto: programa instituído pelas instituições públicas estaduais e/ou municipais envolvendo metodologia de coleta, avaliação e análise laboratorial do produto, com o objetivo de verificar sua conformidade com o padrão sanitário requerido e/ou com o Padrão de Identidade e Qualidade - PIQ ou este Regulamento Técnico;
- r) perigo: agente ou propriedade microbiológica, química e/ou física que torne este alimento não seguro para o consumo;
- s) Procedimento Operacional Padrão - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras específicas na produção, armazenamento e transporte deste produto;
- t) rastreabilidade: é o processo de acompanhamento do produto na cadeia alimentar-produção, beneficiamento, embalagem, armazenamento, transporte, comercialização, utilização e consumo final;
- u) representante legal: é a pessoa física ou jurídica investida de poderes legais para praticar atos em nome do empreendimento produtor e/ou seus parceiros;
- v) resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do empreendimento;

- w) responsabilidade técnica: é a pessoa capacitada por instituição habilitada, responsável pela implantação do asseguramento de qualidade e segurança do produto;
- x) risco: estimativa da probabilidade de manifestação de perigo;
- y) segurança do alimento: controle adequado e gerenciamento dos perigos.

4. PESSOAL:

4.1. Programa de Treinamento: os responsáveis, e todos os colaboradores que trabalhem na produção, desde o recebimento da matéria-prima, processamento, embalagem, armazenamento, comercialização, distribuição e transporte, bem como nos procedimentos de higienização, devem ser continuamente treinados em boas práticas de fabricação. 4.2. O treinamento deve ser compatível com a complexidade de tarefas identificadas no processo de fabricação deste produto.

4.3. Todos devem ser submetidos a exame clínico anual para manipuladores de alimento. O referido laudo deve permanecer no local do trabalho, disponíveis para serem apresentados quando de ações de fiscalização.

4.4. Não é permitido o preparo do produto as pessoas que apresente: hepatite A, diarreias, unheiros, infecções gastrointestinais, vômitos, febre e infecções naso-faríngeas. A pessoa que apresentar as condições citadas deverá ser afastada para outras funções e encaminhado para tratamento médico.

4.5. A pessoa que apresentar cortes ou lesões abertas não deve participar do processamento, a menos que as mesmas estejam protegidas por uma cobertura à prova d'água, como a luva de borracha.

4.6. Higiene Pessoal: os colaboradores devem cumprir, diariamente, os seguintes hábitos de higiene:

4.6.1. Banho, escovação dos dentes, barba feita, bigode aparado e cabelos totalmente protegidos;

4.6.2. Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, sem maquiagem;

4.6.3. É vedado a utilização de adornos como, colar, amuleto, pulseira, fita, brinco, relógio e anel/aliança, que possa representar risco de contaminação;

4.7. Uniforme fechado, sem bolsos acima da cintura, conservado, limpo, com troca diária. Sapatos fechados, em boas condições de higiene e conservação. Devendo utilizar-se avental plástico no processo de limpeza do caranguejo.

4.8. Higiene das mãos:

O empreendimento deve afixar, em locais estratégicos e de forma visível, cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos.

4.9. Práticas sanitárias operacionais: as pessoas durante a etapa de manipulação não devem:

4.9.1. Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos.

4.9.2. Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer.

4.9.3. Experimentar o produto com as mãos.

4.9.4. Tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se.

4.9.5. Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta.

4.9.6. Tocar em objeto alheio à atividade.

4.9.7. Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.

4.9.8. Manipular dinheiro.

4.9.9. Cuspir ou fumar sobre o produto.

5. ÁGUA e DEMAIS UTILIDADES:

5.1. A água utilizada para o preparo do produto deve ser proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa deve ser potável, de acordo com os procedimentos relativos ao controle da qualidade da água para o consumo humano e seu padrão de potabilidade, estabelecidos pela legislação vigente.

5.2. O reservatório de água é obrigatório, com as seguintes condições:

- I - capacidade e pressão suficientes;
- II - superfície lisa, resistente e impermeável;
- III - fácil acesso, para inspeção e limpeza, livre de material estranho, pássaros e vetores;
- IV - isento de rachaduras e sempre tampados;
- V - provido de extravasor na sua parte superior;
- VI - feito de material atóxico, inodoro e resistente aos produtos e processos de limpeza;
- VII - limpo e desinfetado nas seguintes situações:
 - a) quando for instalado;
 - b) na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água;
 - c) no máximo, a cada 6 (seis) meses.

VIII - para higienização dos reservatórios, devem ser utilizadas metodologias oficiais.

5.3. Será permitida a utilização de soluções alternativas de abastecimento de água isolada ou integrada com outros sistemas de abastecimento público, para ser utilizada para o preparo de massa de caranguejo artesanal, somente após atender legislação vigente.

6. LOCAL DE PRODUÇÃO:

6.1. As instalações devem ser em locais de forma a facilitar procedimentos operacionais por meio de fluxos contínuos, evitando-se cruzamento de etapas e linhas do processo de produção, compreendendo desde o recebimento da matéria-prima até o produto acabado ou a distribuição para o mercado. A separação adequada das atividades deve estar garantida por procedimentos obrigatórios, ou por meios físicos, que possibilitem evitar a contaminação cruzada e facilitar as operações higiênicas.

6.2. Os locais devem obedecer as seguintes especificações:

- pé direito de mínimo de 3,00 metros;
- pisos lisos, resistentes e antiderrapantes;

- paredes com barra impermeável até 2,00 metros;
- aberturas teladas, com equipamentos de proteção contra insetos e pragas;
- portas com fechamento automático.

7. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:

7.1. Os equipamentos utilizados devem ser feitos com material sanitário, dotado de superfície lisa, impermeável, com borda arredondada, de fácil limpeza e desinfecção, bem conservado. Os equipamentos de conservação do alimento, congeladores “freezer” deve estar em adequado funcionamento, a espessura do gelo formado nas paredes não dever ultrapassar 1,0 centímetro.

7.2. As fontes de calor e os equipamentos de congelamento devem ser instalados de forma a não comprometer a sua eficiência.

7.3. É permitida a utilização de caixa térmica, com tampa que sele o recipiente, revestida com material liso, atóxico, resistente, impermeável e lavável.

7.4. As mesas, bancadas, prateleiras, pias, cubas, tanques, devem ser suficientes, feitas de material sanitário, liso, resistente e impermeável, de fácil limpeza e bem conservado.

8. RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO:

- os fornecedores de caranguejo devem ser cadastrados junto ao estabelecimento, e somente fornecer animais machos e de tamanho adequados, é proibido fornecimento de sarara de condessa.
- os caranguejos devem ficar armazenados em tanques adequados e com capacidade de atender a produção de 5 (cinco) dias.
- os demais insumos devem estar de acordo com as normas legais. Armazenados em local limpo, livre de pragas e com temperatura e ventilação adequada. Devem ser separados por grupos, em prateleiras de material liso, resistente e impermeável.
- os produtos de limpeza, higiene e material químico devem ser armazenados em local específico.

9 - PREPARO:

- os animais devem ser lavados, escovados e limpos, “esquartejados” e colocados para cozinhar em água potável, para após serem processados, embalados no mais curto prazo de tempo, em embalagens de 1 kg ou de 0,5 kg, destinando-se imediatamente para ser congelado o produto, que deve ficar no mínimo entre -10°C a 18°C por 30- trinta dias. Não é permitido uso de nenhum aditivo.

10. EMBALAGEM/ROTULAGEM:

- a embalagem utilizada deve ser adequada às características do produto, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os Padrões de Identidade e Qualidade do produto;
- a rotulagem do produto deve conter as seguintes informações:
 - I - denominação do produto;
 - II - conteúdo líquido;
 - III - identificação da origem, nome ou razão social e endereço do produtor;
 - IV - prazo de validade de 30 dias;
 - V - instruções para conservação e preparo do alimento;
 - VI - registro junto a ADEPARÁ.

11. TRANSPORTE:

- o transporte do produto acabado deve ser em compartimentos de veículos, que não possibilitam contaminação por substâncias estranhas, devendo utilizar recipientes de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável. Organizado adequadamente com uso de gelo reciclável, que não possibilite o descongelamento do produto.

12. HIGIENE (LIMPEZA E DESINFECÇÃO) RESÍDUOS SÓLIDOS:

- deve ser feita programação de higienização do local e equipamentos utilizados no processamento da massa de caranguejo artesanal:

I - diário: mesas, cadeiras, pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, lavatórios, sanitários;

II - diário ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação:

- semanal: paredes, portas, janelas, prateleiras, congeladores;

- quinzenal: estrados e similares;

- mensal: luminária, telas;

- recipientes de lixo devem ser higienizados diariamente ou sempre que necessário.

13. CONTROLE DE QUALIDADE:

- o empreendimento deve executar periodicamente avaliação interna de Boas Práticas de Fabricação;

- deve ser feita a guarda de amostra de cada lote de produção, etiquetada e congelada, por um período referente ao tempo de vida de prateleira.

DOE Nº 31.805, de 06/12/2010.

TEXTO IDÊNTICO AO PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL DO ESTADO DO PARÁ

