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 agua com sujidades, permitido para uso em alimentos, não sendo permitido o uso de sacos de algodão ou de ráfia;

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. Panelas 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 escorrimento 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 35ºC (totais) e coliformes termotolerantes a 45ºC (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;

5.5.10. 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, 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, diarréias, 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 dágua 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;

Imprensa Oficial do Estado
Secretaria Especial de Estado de Gestão
GOVERNO DO PARÁ
DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE