



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

N.º 94 - de 11 DEZ. 2007

RESOLUÇÃO Nº. 06/2007 - SMS

DISPÕE SOBRE A NORMA TÉCNICA PARA A
COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADOS NO
MUNICÍPIO DE CURITIBA – PARANÁ.

O **SECRETÁRIO MUNICIPAL DA SAÚDE**, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, nos termos dos artigos 15, Inciso XI e 18, Incisos IV e XII, da Lei Federal nº. 8080/90 e da Lei Municipal nº. 9000/96, artigo 4º, Parágrafo Único, com base no Memorando nº. 447/07-CSA/SMS:

CONSIDERANDO a necessidade de promover a qualidade, a segurança alimentar e condições higiênico-sanitárias do comércio de pescados em todas as suas modalidades no âmbito municipal,

RESOLVE:

Artigo 1º - Aprovar a Norma Técnica para a comercialização de pescados no município de Curitiba – Paraná, constante do **ANEXO I**, parte integrante da presente Resolução;

Artigo 2º - Os estabelecimentos e os locais de venda de pescados e derivados, têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução, para se adequarem a Norma Técnica constante desta Resolução;

Artigo 3º - A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução, configura infração de natureza sanitária na forma da Lei Municipal nº. 9000 de 27 de dezembro de 1996, sujeitando o infrator às penalidades previstas neste diploma legal;

Artigo 4º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DA SAÚDE, em
05 de Dezembro de 2007.



LUCIANO DUCCI

Secretário Municipal da Saúde



ANEXO I

NORMA TÉCNICA PARA A COMERCIALIZAÇÃO DE PESCADOS NO MUNICÍPIO DE CURITIBA - PARANÁ

1 - ALCANCE

1.1 Objetivo:

Estabelecer os critérios de higiene, boas práticas de produção e de prestação de serviços a fim de garantir a qualidade, segurança alimentar e condições higiênico-sanitárias do pescado destinado ao consumo humano.

1.2 Âmbito de aplicação:

Esta norma se aplica ao Comércio Varejista e Atacadista de pescados e derivados com atividades de revenda no município de Curitiba.

O cumprimento dos requisitos constantes nesta norma não excetua a aplicação de outras legislações que de alguma maneira venham complementá-la.

2 - DEFINIÇÕES

Para efeito desta Norma, considera-se:

2.1 Beneficiamento: submeter à matéria-prima a um processo de transformação, com ou sem agregação de insumos, trazendo benefícios ao produto elaborado.

2.2 Boas Práticas: aplicação de procedimentos que devem ser adotados em todas as etapas envolvidas na comercialização de pescados, até a entrega ao consumo, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade do produto com a legislação sanitária (Resolução - RDC nº. 275 de 21/10/2002).

2.3 Comércio Atacadista: compreende as atividades de revenda de pescados frescos, congelados ou frigorificados e seus derivados, em qualquer nível de processamento e em qualquer quantidade, predominantemente para varejistas, outros atacadistas e agentes produtores em geral.

2.4 Comércio Varejista: compreende as atividades de revenda de pescados e derivados em loja ou não, preponderantemente para o consumidor final, para consumo pessoal ou domiciliar.

2.4.1 em vias públicas: vendedores ambulantes e feirantes.

2.4.2 peixaria: loja especializada em pescados frescos, congelados ou frigorificados.

2.5 Consumidor: toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final.



2.6 Contaminantes: substâncias ou agentes estranhos ao alimento, que comprometam a sua integridade ou que sejam considerados nocivos à saúde humana.

2.7 Embalagem: é o recipiente destinado a garantir a conservação, facilitar o transporte e manuseio dos pescados.

2.8 Manipulador: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o pescado durante as atividades comerciais.

2.9 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos utilizados para manutenção das condições higiênico-sanitários das edificações, instalações, equipamentos e utensílios; o controle da água de abastecimento, da higiene e saúde dos manipuladores e o controle integrado de vetores e pragas urbanas; a capacitação profissional; o manejo de resíduos e o controle e a garantia de qualidade do pescado comercializado.

2.10 Matéria-prima: toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.11 Pescado in natura: é todo pescado que, para consumo imediato, exija apenas a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação.

2.12 Primeiro receptor: é o primeiro estabelecimento a receber o pescado após inspeção do produto na indústria.

2.13 Procedimento Operacional Padrão (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

2.14 Rotulagem: é toda inscrição, legenda, imagem, matéria descritiva ou gráfica; escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do pescado observando o disposto em legislação específica.

2.15 Revenda: é a comercialização do pescado nas suas diversas formas.

2.15.1 varejo: manipulação, fracionamento, exposição à venda e entrega ao consumo.

2.15.2 atacado: atividades de armazenamento, distribuição e transporte do produto.

3 - DENOMINAÇÃO DE VENDA E CARACTERIZAÇÃO DOS PEIXES E DERIVADOS DO PESCADO

A denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes; crustáceos (camarão, caranguejo, siri, lagosta); moluscos (bivalves: marisco, ostra, mexilhão, vieira e cefalópodes: polvo, lula); anfíbios (rã); quelônios (cágado, tartaruga) e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo único - Esta norma será extensiva às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.



3.1 Peixes:

3.1.1 Peixe fresco: produto obtido de espécimes saudáveis e de qualidade para o consumo humano, convenientemente lavado e que seja conservado somente pelo resfriamento desde sua remoção da água até o consumo;

a) inteiro: peixe inteiro e lavado.

b) eviscerado: produto do peixe fresco, após a remoção das vísceras, podendo ser apresentado com ou sem cabeça, nadadeiras e/ou escamas.

3.1.2 Peixe congelado: produto obtido por processo de congelamento a no mínimo -25°C.

3.2 Derivados do pescado: produtos e subprodutos, comestíveis ou não, elaborados no todo ou em parte;

3.7.1 Conservas: elaboradas com pescado íntegro, envasadas em recipientes herméticos e esterilizados;

a - ao natural;

b - em azeite ou em óleos comestíveis;

c - em escabeche;

d - em vinho branco;

e - em molho.

3.7.2 Produtos curados: elaborados com pescado íntegro, tratados por processos especiais, acondicionados em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização;

a - pescado salgado;

b - pescado prensado;

c - pescado defumado;

d - pescado dessecado: pescado salgado-seco, pescado seco, pescado desidratado.

*** Os pescados em natureza podem ser:**

1- resfriados: mantidos em temperatura entre -2°C e 2°C.

2- congelados: conservação em câmara de congelamento a -18°C.

4 BOAS PRÁTICAS

4.1 Estrutura física, equipamentos, móveis e utensílios:

4.1.1 A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos, em todas as etapas de preparação do pescado, de modo que facilite as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Devem existir separações, entre as diferentes atividades realizadas, por meios físicos ou por outros meios eficazes, de forma a evitar a contaminação cruzada.

4.1.3 Deve existir área exclusiva para higienização de caixas plásticas fora da área de manipulação dos pescados.

4.1.4 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, exposição à venda, armazenamento, distribuição e transporte dos pescados devem ser



lisas, impermeáveis e laváveis, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização ou serem fontes de contaminação do produto.

4.1.5 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição dos pescados frescos devem ser fechados, devidamente dimensionados e mantidos sob temperaturas controladas de refrigeração.

4.1.6 Deve existir lavatório exclusivo para a higiene das mãos na área de manipulação, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos pescados e em número suficiente de modo a atender toda a área.

4.1.7 Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado (branca), coletor sem tampa exclusivo para descarte desse papel e torneiras acionadas sem contato manual.

4.1.8 As lixeiras para descarte de resíduos orgânicos, localizadas nas áreas de manipulação, devem ser dotadas de tampas acionadas por pedal.

4.1.9 Para a realização de atividades ligadas aos Serviços de Inspeção (SIF, SIP ou SIM) como processamento, beneficiamento, congelamento, embalagem e auto-serviço, atender às demais normas vigentes e possuir registro no órgão responsável.

4.2 Procedimentos:

4.2.1 A área de manipulação dos pescados deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos pescados, causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos pescados.

4.2.2 Deve ser utilizada somente água potável. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízos de outras exigências previstas em legislação específica.

4.2.3 A higienização do reservatório de água (caixa) deve ser realizada e comprovada semestralmente.

4.2.4 Admite-se a utilização de gelo como auxílio na manutenção da temperatura de conservação dos pescados dentro dos balcões fechados.

4.2.5 O gelo para conservação dos pescados deve ser fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem sua contaminação.

4.2.6 O gelo produzido no próprio local de venda deve ser atestado e comprovado, trimestralmente, através de análise microbiológica e físico-química da água e do gelo.

4.2.7 O gelo adquirido de empresa terceirizada, com licença sanitária atualizada, deve apresentar rotulagem e comunicação de início de fabricação de produtos dispensados de registro (Anexo X da Resolução nº. 23/00 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

4.2.8 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados, estocados em local fechado e identificado, protegidos de intempéries de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. Devem estar isolados da área de manipulação e armazenamento dos pescados e localizados próximos a um ponto de água.

4.2.9 Os manipuladores que apresentarem lesões, sintomas ou sinais de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos pescados devem ser afastados das atividades de manipulação enquanto persistirem essas condições de saúde.



4.2.10 Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis às atividades (bota, calça, camisa e avental de cor branca), conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para este fim.

4.2.11 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba e/ou bigode. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem.

4.2.12 A área onde se realizam as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios para pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essas atividades não devem manipular os pescados.

4.2.13 O responsável pelas atividades de manipulação deve ser o proprietário ou funcionário designado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.2.14 O responsável pelas atividades de manipulação deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação.

4.3 Fornecedores:

4.3.1 Estabelecer critérios para avaliação e seleção dos fornecedores dos pescados e derivados; assim como para embalagens.

4.3.2 Manter cadastros atualizados dos fornecedores, notas fiscais de compra e recebimento dos pescados, cópia da licença sanitária atualizada dos estabelecimentos fornecedores e dos veículos de transporte, guia de trânsito animal ou quando primeiro receptor do produto, o certificado sanitário nacional.

4.4 Transporte:

4.4.1 O transporte deve ser realizado em condições tais que impeçam a contaminação e que protejam contra a alteração dos pescados.

4.4.2 Os veículos de transporte devem ser todos licenciados por órgão competente, possuir isolamento da cabine e compartimento para transporte dos pescados de material que permita a limpeza e desinfecção.

4.4.3 Durante o transporte de pescados não poderão ser transportados outros produtos no mesmo compartimento.

4.4.4 Os veículos poderão apresentar-se com isolamento térmico ou equipamento de refrigeração mantida a temperatura de conservação designada devendo ser mantido o registro de temperatura do produto desde a origem até o destino.

4.5 Recepção e seleção:

4.5.1 A recepção dos pescados deve ser realizada em área protegida e limpa. Deve ser verificada a condição especial de temperatura de conservação, se as embalagens primárias estão íntegras e se os produtos não estão visivelmente alterados.

4.5.2 Os lotes reprovados devem ser imediatamente devolvidos aos fornecedores e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada e comprovada a destinação final dos mesmos.

4.6 Manipulação:

4.6.1 Durante a manipulação, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre os pescados íntegros, filetados ou em postas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

4.6.2 Os pescados filetados ou em postas poderão ser mantidos em pequenas quantidades para venda, devendo ser preparados quando da solicitação pelo consumidor no momento de compra.

4.6.3 Os pescados curados não poderão ser manipulados na mesma área da peixaria (área úmida), necessitando de um local reservado, com móveis e utensílios exclusivos para este fim.

4.7 Armazenamento:

4.7.1 O armazenamento dos pescados deve ser em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

4.7.2 As temperaturas de conservação do pescado fresco e congelado, definidas nesta Norma Técnica, devem ser obedecidas. No caso dos pescados rotulados, seguir a temperatura indicada pelo fabricante de forma que a cadeia de frio não seja quebrada.

4.7.3 As caixas plásticas devem permanecer sobre paletes, estrados ou prateleiras, afastados no mínimo a 15 cm do chão e 10 cm da parede, para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Constituídos de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.7.4 As caixas plásticas devem ser de cor branca, de material liso, resistente, impermeável e lavável.

4.7.5 O esgotamento da água oriunda do derretimento do gelo de conservação dos pescados deve ocorrer sempre que necessário.

4.7.6 As caixas devem estar identificadas com a denominação de venda dos pescados e número de nota fiscal. Observar a ordem de entrada dos mesmos, seguindo o sistema PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai).

4.7.7 Não deixar acumular água no piso das câmaras frias.

4.8 Distribuição:

4.8.1 Em balcão refrigerado fechado o pescado deverá ser mantido entre -2°C e 2°C com auxílio ou não de gelo.

4.8.2 Os moluscos bivalves (mexilhão, ostra, berbigão, etc.) devem ser expostos à venda vivos, com conchas fechadas e com identificação da área de origem. No caso de moluscos retirados de suas conchas, deverão estar embalados, rotulados e registrados no órgão competente.

4.8.3 Os crustáceos (siri e caranguejo) só poderão ser comercializados vivos e com identificação da área de origem. Quando beneficiados, deverão estar embalados, rotulados e registrados no órgão competente.

4.8.4 Os crustáceos (camarão e lagosta) poderão ser vendidos limpos a granel, desprovidos de carapaça e cabeça, com identificação da área de origem. Quando embalados deverão sofrer tecnologia apropriada para garantir sua qualidade, ser rotulados e registrados no órgão competente.

4.9 Rotulagem:

4.9.1 O pescado exposto à venda, embalado na ausência do consumidor, deve apresentar rotulagem e registro no órgão competente.

4.9.2 O pescado que chegar ao estabelecimento beneficiado por terceiro deverá estar embalado e rotulado pelo beneficiador, com registro no órgão competente.

4.9.3 As informações obrigatórias devem atender aos regulamentos específicos.



4.10 Documentos:

4.10.1 Os estabelecimentos de alcance desta Norma Técnica devem elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrões (POPs) devendo estar acessível aos funcionários envolvidos.

4.10.2 Deverão ser registrados em planilhas os dados do monitoramento das temperaturas de conservação dos pescados no armazenamento, balcão expositor e transporte.

4.10.3 As cópias de todos os documentos citados nesta Norma Técnica devem estar à disposição da Vigilância Sanitária sempre que solicitados.