

20.782.3219.1160.0001; ND: 13304199; Fonte: 160 Manaus,
28 de junho de 2011.

Ana Maria ~~Neto~~ de Lima
Secretária Executiva Adjunta de Administração e Finanças
SEPROR

8532

ORGÃO: SEPROR

INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001/2011 - SEPROR/CODESAV

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA PRODUÇÃO RURAL - SEPROR,

CONSIDERANDO a atribuição da Secretaria de Produção Rural -SEPROR em coordenar a produção agropecuária, florestal e pesqueira e de apoio às ações de escoamento, armazenamento e beneficiamento da produção, de reforma agrária, de defesa sanitária animal e vegetal e de capacitação profissional dos produtores agropecuários, florestais, pescadores e aquicultores, conforme a Lei Delegada Nº 084 de 18 de maio de 2007.

CONSIDERANDO a Resolução Nº 008, de 27 de junho de 2011, do Conselho Estadual de Meio Ambiente do Amazonas - CEMAAM que estabelece procedimentos técnicos para o manejo de Jacarés oriundos da Unidade de Conservação de Uso Sustentável do Estado do Amazonas.

CONSIDERANDO a alteração da lei Estadual nº 2.500, de 1º de setembro de 1998, que trata sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e Vegetal no Estado do Amazonas, trazida pela lei nº 3.105, de 21 de dezembro de 2006, para estendê-la aos crocodilianos.

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer normas para o ABATE e PROCESSAMENTO de carne de jacarés oriundas de programas de manejo extrativista em Unidades de Conservação de Uso Sustentável no Estado do Amazonas com o propósito de abastecer o mercado regional de carne de crocodilianos para consumo humano.

Art. 2º O jacaré, deverá ser abatido de acordo com métodos humanitários apropriados, em local aprovado e adequado para este fim, conforme orientações do REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE CROCODILIANOS constante no Anexo.

Art. 3º O jacaré será eviscerado, no local onde o mesmo foi abatido, sem a remoção da pele, e sua temperatura abaixada até menos que 4º C (quatro graus centígrados) dentro de 6 (seis) horas de seu abate.

Parágrafo Único. Em caso de interesse em fazer a cadeia até o final, deverá ser observada as exigências de pré-processamento e processamento descritas no Anexo.

Art. 4º O jacaré deverá ser mantido a uma temperatura menor que 4º C (quatro graus centígrados) até que seja removido para um frigorífico com autorização para o processamento.

Art. 5º Os procedimentos técnicos para o processamento de jacarés seguirão a legislação para pescado vigente no Estado do Amazonas e o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico Sanitária de carne de crocodilianos, Anexo desta Instrução Normativa.

Art. 6º Esta Instrução Normativa não exime o cumprimento das demais legislações pertinentes e entrará em vigor a partir da data de sua publicação.

ANEXO**REGULAMENTO TÉCNICO DA INSPEÇÃO TECNOLÓGICA E HIGIÊNICO SANITÁRIA DE CARNE DE CROCODILIANOS.**

1. ALCANCE. Sendo a legislação Estadual nº 2.500, de 1º de setembro de 1998, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado do Amazonas, omissa quanto à elaboração de carne de crocodilianos em terra firme e nos rios de bacia hidrográfica do Amazonas, para comércio estadual, decidiu a Diretoria da Comissão Executiva Permanente de Defesa Animal e Vegetal - CODESAV, usando das prerrogativas que lhe concede o Art.1º, VI, do Decreto 23.405 de 15 de maio de 2003, baixar normas higiênicas-sanitárias e tecnológicas para o funcionamento de estabelecimentos de abate de crocodilianos, o processamento e inspeção a ser observado no Estado do Amazonas.

1.1 OBJETIVO: O presente regulamento fixa as condições mínimas exigíveis para a elaboração e embalagem do produto denominado Carne de Jacaré (Inteiro e Eviscerado) destinado ao comércio regional.

1.2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO: Aplica-se às espécies de crocodilianos, *Caiman crocodilus crocodilus* e *Melanosuchus niger*, destinados ao consumo humano.

2. DAS DEFINIÇÕES:

2.1. INSTALAÇÕES: refere-se ao setor de construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas, envolvendo também sistemas de água, esgoto, vapor e outros.

2.2. BARCO FABRICA: embarcação dotada de instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, refrigeração e/ou industrialização dos crocodilianos.

2.3. EQUIPAMENTOS: refere-se ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

2.4. RIISPOA: Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Nº 30.691, de 29.03.1952, que regulamentou a Lei Nº 1.283, de 18.12.1950, alterado pelo Decreto Nº 1.255, de 25.06.1962, alterado pelo Decreto Nº 1.236, de 02.09.1994, alterado pelo Decreto Nº 1.812, de 08.02.1996, alterado pelo Decreto Nº 2.244, de 04.06.1997, regulamentado pela Lei Nº 7.889, de 23.11.1998.

2.5. SIE: Serviço de Inspeção Estadual, exercido pela Gerência de Defesa e Inspeção - GDIA da Comissão Executiva Permanente de Defesa Animal e Vegetal - CODESAV (em cada estabelecimento produtor de produtos de origem animal registrado junto a SEPROR/CODESAV).

2.6. CROCODILIANOS: entende-se como animal da fauna silvestre proveniente da utilização sob o sistema extensivo de criação do tipo harvesting.

2.6.1. Gênero *Caiman*: *Caiman crocodilus*; Jacaré-tinga

2.6.2. Gênero *Melanosuchus*: *Melanosuchus niger*; Jacaré-açu

2.7. CARNE DE JACARÉ: entende-se por carne de jacarés, a parte muscular comestível dos crocodilianos abatidos, declarados aptos à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

2.8. CARCAÇA: entende-se pelo corpo inteiro de um jacaré após insensibilização, sangria, esfolação e evisceração, onde traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baco, rins, órgãos reprodutores, pulmões e cabeça tenham sido removidos. É obrigatória a retirada das patas dianteiras e traseiras.

2.9. CORTES: entende-se por corte, a parte ou fração da carcaça, com limites previamente especificados pela SEPROR/CODESAV, com osso ou sem osso, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

2.10. RECORTES: entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

2.11. CARCAÇA FRESCA: O produto elaborado a partir de crocodilianos lavado, esfolado e eviscerado devidamente acondicionado em gelo, de modo que a temperatura esteja próxima do gelo fundente.

2.12. RESFRIAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0º C (zero grau centígrado) a 4º C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de crocodilianos (carcaças, cortes ou recortes), com tolerância de 1º C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

2.13. CONGELAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção a uma temperatura não maior que -12º C (menos doze graus centígrados), dos produtos de crocodilianos (carcaças, cortes ou recortes) tolerando-se uma variação de até 2º C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

2.14. DESINFECÇÃO: designa a operação realizada depois de uma limpeza completa e destinada a destruir os microrganismos patogênicos, bem como reduzir o número de microrganismos a um nível que não permita a contaminação do produto alimentício, utilizando-se agentes químicos e/ou físicos higienicamente satisfatórios.

Aplica-se ao ambiente, pessoal, veículos e equipamentos diversos que podem ser direta ou indiretamente contaminados pelos animais e produtos de origem animal.

2.15. ROTULAGEM: entende-se como o processo de identificação do alimento através do rótulo.

2.16. RÓTULO: é toda a inscrição, legenda, imagem ou toda a matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

2.17. EMBALAGEM: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado.

2.18. EMBALAGEM PRIMÁRIA: qualquer embalagem que identifica o produto primariamente.

2.19. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: ou "plano de parcação" entende-se pela identificação de continentes de produtos já totalmente identificados com rótulo primariamente, sejam quais forem a natureza da impressão e da embalagem.

2.20. CONTINENTE: todo o material que envolve ou acondiciona o alimento, total ou parcialmente, para comércio e distribuição como unidade isolada.

2.21. COMESTÍVEL: entende-se como toda matéria-prima e/ou produto utilizado como alimento humano.

2.22. NÃO COMESTÍVEL: entende-se como toda a matéria-prima e/ou produtos adulterados, não inspecionados ou não destinados ao consumo humano.

2.23. ENCARREGADO PELA INSPEÇÃO ESTADUAL - IE: é o Médico Veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) no estabelecimento registrado na SEPROR/CODESAV.

2.24. INSPEÇÃO SANITÁRIA: Procedimento oficial de rotina executado pela autoridade sanitária, médico veterinário, junto ao estabelecimento que consiste no exame dos produtos de crocodilianos e dos sistemas de controle de processo assim como na análise do produto final para verificação atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários e tecnológicos previstos no presente Regulamento e em normas complementares.

3. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS RELACIONADOS COM A TÉCNICA DE INSPEÇÃO.

3.1. Este Regulamento estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Estado do Amazonas para o abate de crocodilianos para fins de comercialização do produto com registro na SEPROR/CODESAV junto ao Serviço de Inspeção Estadual do Amazonas SIE/AM;

3.2. O abate e processamento de crocodilianos poderá ser realizado em 2 etapas, a saber: etapa de pré-beneficiamento e etapa de beneficiamento propriamente dito;

3.3. A etapa de pré-beneficiamento corresponde às operações de insensibilização, lavagem, sangria e evisceração;

3.4. A etapa de beneficiamento propriamente dita equivale às operações de lavagem externa da carcaça, esfolação, inspeção *post mortem*, toalete e lavagem da carcaça, resfriamento, cortes, desossa e embalagem;

3.5. O local para realização do pré-beneficiamento obedecerá a preceitos simplificados no tocante a construção e equipamentos dentro das exigências técnicas que atendam as necessidades de controle higiênico sanitário;

3.6. O local de beneficiamento propriamente dito deverá atender os requisitos para estabelecimento classificado como entreposto de pescado:

3.6.1. Poderão ser registrados no SIE/AM barcos fábricas;

3.6.2. Admite-se o uso de embarcações sem propulsão desde que operem em local fixo e determinado e sejam dotadas de instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, refrigeração e industrialização dos crocodilianos;

3.6.3. O deslocamento das embarcações sem propulsão poderá ser efetuado à juízo da

CODESAV/SEPROR;

3.6.4. Fica vedada a utilização de madeira nas áreas de manipulação do produto;

3.7. Será autorizado o funcionamento para exploração do comércio estadual, quando completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina;

4. LOCAL DE PRÉ-BENEFICIAMENTO.

4.1. As dependências de pré-beneficiamento devem estar compatíveis com os diagramas de fluxo dos produtos a serem elaborados;

4.2. O local de pré-beneficiamento deverá dispor de instalações que permitam o abastecimento de água potável, à pressão e em quantidade suficiente;

4.3. A água utilizada em todo o estabelecimento, deverá apresentar obrigatoriamente as características de potabilidade especificadas na legislação em vigor;

4.4. Admite-se o uso, excepcionalmente, de água do rio tornada limpa através de um sistema de tratamento cuja eficácia seja devidamente comprovada por testes laboratoriais;

4.5. Os reservatórios d'água potável devem estar situados em locais de acesso fácil e seguro, sendo devidamente protegidos por tampas removíveis que propiciem a sua perfeita vedação, bem como devem ser dotados de um sistema que garanta segurança e inviolabilidade;

4.6. A água utilizada será compulsoriamente clorada com garantia de sua inocuidade microbiológica, independente de sua procedência;

4.7. O local de Pré-beneficiamento deverá dispor:

4.7.1. De fornecimento de gelo compatível com o volume de produção do local.

4.7.1.1. O transporte de gelo para o salão de pré-processamento não deverá oferecer risco de contaminação ao mesmo.

4.7.1.2. O gelo utilizado no local de pré-beneficiamento, especialmente no transporte da matéria prima deverá ser produzido com água potável;

4.7.1.3. Admite-se a utilização do gelo armazenado em barcos de suporte desde que obedçam as características de potabilidade descritas anteriormente, na letra "b", e em observação às normas higiênicas sanitárias.

- 4.7.2. Dispor de gabinete de higienização, adequado ao número de funcionários, localizado no ponto de acesso aos locais de trabalho;
- 4.7.3. O gabinete de higienização deverá ser dotado de lavador de botas, pedilúvio ou tapete sanitário, pia, sabão líquido, recipiente para sanitizante e condições para secagem das mãos;
- 4.8. O piso de revestimento deverá ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos permitindo perfeita higienização e drenagem;
- 4.9. O Tratamento dos efluentes deverá seguir as normas preconizadas na legislação ambiental pertinente;
- 4.10. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores e outras pragas;
- 4.11. As paredes deverão ser lisas, resistentes e impermeáveis;
- 4.12. As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vaivém;
- 4.13. O material empregado na construção das portas deverá ser não oxidável, impermeável e que seja resistente às higienizações;
- 4.14. As janelas deverão ser dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação natural, dotadas de telas milimétricas ou outro mecanismo que impeça a entrada de vetores ao local de pré-beneficiamento;
- 4.15. Deverá ser previsto um local para deposição de contentores ou recipientes já higienizados e isolados do piso;
- 4.16. O local de pré-beneficiamento deverá dispor de dependências auxiliares tais como: vestiários, refeitório, banheiros, depósitos.
- 4.16.1. As dependências auxiliares, poderão funcionar em embarcações de apoio desde que aprovada pelo Serviço de Inspeção Oficial;
- 4.16.2. O barco de apoio deverá possuir condições necessárias para vestiário, refeitório, higienização, sistema de esgoto e ser abastecido de água potável;
- 4.17. As dependências auxiliares não devem ter comunicação direta com a área de manipulação do produto.
- 4.18. O Local de pré-beneficiamento deverá dispor de equipamentos e utensílios, compatíveis com o produto a ser elaborado, constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorvente, resistente à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção, preferencialmente de constituição metálica.
- 4.18.1. Permitir-se-á o emprego de material plástico adequado, jamais se admitindo o uso de madeira e recipientes de alvenaria.
- 4.19. Os equipamentos e utensílios, tais como: mesas, calhas, carrinhos e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de chapa de material inoxidável, preferentemente, as ligas duras de alumínio ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção Oficial.
- 4.20. Caixas e bandejas ou recipientes similares, quando não forem de chapa de material inoxidável, poderão ser de plásticos apropriados às finalidades. De um modo geral, as superfícies que estejam ou possam vir a estar em contato com a matéria prima, incluindo soldaduras e juntas, devem manter-se lisas e isentas de imperfeições (fendas, rachaduras, amassaduras, entre outros);
- 4.21. Os equipamentos fixos, tais como: calha de sangria, tanques, etc., deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, sendo que a trilha aérea deverá guardar sempre a distância mínima de 0,60 m das colunas e 0,60 das paredes;
- 4.22. O transporte dos crocodilianos deverá ser realizado com os animais imobilizados e com a boca devidamente contida;
- 4.23. O local de pré-processamento deve ser dotado de área para o desembarque dos crocodilianos vivos (cais, trapiche, plataforma, etc.), com instalações e equipamentos para as operações de descarga evitando a contaminação e o tratamento inadequado dos crocodilianos. Esta área deverá ser:
- 4.23.1. Instalada em local coberto, devidamente protegido dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;
- 4.23.2. Essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação, e após averiguação da Inspeção Estadual;
- 4.23.3. Deverá dispor de área suficiente, levando-se em conta as operações ali realizadas;
- 4.24. Deverá ser previsto um setor específico contíguo a sala de abate, separado através de paredes, das demais áreas operacionais, para a operação de insensibilização. O setor de insensibilização deverá dispor de área suficiente, levando-se em conta as operações ali realizadas;
- 4.25. Deverá ser prevista instalação própria e exclusiva, denominada "túnel de sangria", voltada para a plataforma de recepção, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto, para a realização da sangria;
- 4.26. No "túnel de sangria" os animais deverão permanecer o tempo mínimo exigido para uma sangria total, antes do qual não será permitida qualquer outra operação;
- 4.27. A seção de sangria deverá dispor, obrigatoriamente, de lavatórios acionados a pedal (ou outro mecanismo que impeça o uso direto, das mãos), com esterilizadores de fácil acesso ao operador;
- 4.28. No túnel de sangria, o sangue deverá ser recolhido em recipiente de material inoxidável;
- 4.29. O sangue coletado deverá ter destino adequado, a critério da Inspeção Estadual e órgão ambiental;
- 4.30. A mesa de evisceração deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor, a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência, de modo a evitar acúmulo na seção;
- 4.31. A mesa deverá ter dimensões adequadas para atender a normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem;
- 4.32. A mesa disporá de água corrente, sob pressão adequada, localizada na parte interna e ao longo da mesa, com finalidade de propiciar constante limpeza e contínua remoção dos resíduos para os coletores;
- 4.33. A mesa de evisceração deverá possuir sistema eficiente de higienização;
- 4.34. Carrinhos, chutes ou recipientes de aço inoxidável, deverão ser dotados de fechamento, destinados à colocação das carcaças condenadas e vísceras não comestíveis, identificados total ou parcialmente pela cor vermelha e, ainda, com a inscrição "condenada";
- 4.35. Deverá ser previsto no local de beneficiamento uma área específica para realizar a inspeção do jacaré eviscerado;

5. DO PRÉ-PROCESSAMENTO.

5.1. DA INSENSIBILIZAÇÃO.

- 5.1.1. A insensibilização será realizada por pistola pneumática ou outro método aprovado pela Inspeção Sanitária Estadual, com os animais ainda contidos, desde que cumpram as exigências técnicas para abate humanitário;
- 5.1.2. A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 10 minutos;

5.2. SANGRIA E DESMEDULARIZAÇÃO

- 5.2.1. A Sangria e Desmedularização é efetuada com emprego de facas, seccionando a coluna vertebral e a medula espinal. O ponto exato da seção é no seio occipital onde há uma convergência dos vasos sanguíneos;
- 5.2.2. A operação acima será efetuada com os animais no piso sendo imediatamente içados em trilha aérea com a porção da narina distante no mínimo 0,70 m do piso;

5.3. PENDURA.

- 5.3.1. A pendura deve ser realizada pela cauda com a utilização de correntes ou ganchos de material inoxidável.

5.4. EVisCERAZÃO.

- 5.4.1. A evisceração corresponde a operação de corte da cavidade celomática e inspeção de linhas;
- 5.4.2. A evisceração será, obrigatoriamente, realizada com as carcaças suspensas em trilha aérea;
- 5.4.3. A operação de evisceração deverá ter início imediatamente após a sangria. Devendo ser realizada continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de crocodilianos;
- 5.4.4. As operações de evisceração correspondem a:
- Oclusão de cloaca e esôfago;
 - Abertura da cavidade celomática;
 - Retirada das vísceras;
 - Inspeção sanitária de vísceras;
 - Separação de vísceras comestíveis de não comestíveis;
- 5.4.4.1. A oclusão deverá ser precedida da liberação do esôfago. O esôfago será obrigatoriamente constringido na sua extremidade cranial com o nó cirúrgico de amarrilho forte ou outro equipamento apropriado, que garanta a eficiente oclusão;
- 5.4.4.2. As operações de retirada de vísceras, e sua inspeção, deverão ser executadas ao longo de mesa de evisceração;
- 5.4.5. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionário da Inspeção oficial, em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração;
- 5.4.6. As operações de evisceração deverão ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas;
- 5.4.7. A operação de inspeção sanitária de vísceras é uma etapa da inspeção *post mortem* e consiste no exame macroscópico de órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, além de cortes sobre o tecido dos órgãos, quando necessário;
- 5.4.8. A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer à seguinte seriação:
- Exame da cavidade celomática;
 - Exame das vísceras;
 - Exame geral da carcaça, serosas, além da avaliação das condições d) nutricionais do animal;
- 5.4.9. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser adequadamente assinalados pela Inspeção Estadual;
- 5.4.10. As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Estadual e serão conduzidos à área específica, em recipientes adequados, acompanhados por um de seus funcionários;
- 5.4.11. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Estadual;
- 5.4.12. Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados "Linhas de Inspeção" e devem ser localizadas ao longo da mesa de evisceração, dispondo das seguintes condições:
- Iluminação adequada;
 - Dispositivos para lavagem e esterilização de instrumentos e lavatórios de mãos;
 - Sistema de controle e registro da ocorrência de afeções e destinação de carcaças;
- 5.4.13. Deverá existir sistema de identificação dos animais que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares, a serem realizados na área de inspeção final e que, devem ser, imediatamente, desviadas da linha de abate;
- 5.4.14. A identificação de cada carcaça desviada da linha de abate para a inspeção final deverá ser mantida até o exame final realizado pelo Veterinário;
- 5.4.15. Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças da sala de abate sem que antes seja realizada a inspeção das vísceras;
- 5.4.16. Os procedimentos de inspeção são realizados em 3 linhas de Inspeção;
- LINHA 1: corresponde ao exame de vísceras vermelhas compreendidas em coração, pulmão, rins, fígado;
 - LINHA 2: corresponde ao exame das vísceras brancas, estômago, intestino grosso e intestino delgado;
 - LINHA 3: corresponde a inspeção da carcaça equivalendo ao exame visual da porções interna e externa da carcaça, cavidade celomática e superfícies ósseas expostas;
- 5.4.16.1. Os Órgãos do aparelho reprodutor não são inspecionados;
- 5.4.17. A carcaça eviscerada deverá ser lavada "internamente" com pressão de água adequada;
- 5.4.18. Somente após o término da inspeção *post mortem*, haverá liberação da carcaça eviscerada para resfriamento;
- 5.4.19. As carcaças evisceradas poderão ser diretamente expedidas para barcos frigoríficos;
- 5.4.19.1. As carcaças evisceradas só poderão ser resfriadas após prévia embalagem;
- 5.4.20. As carcaças evisceradas deverão ser resfriadas a uma temperatura mínima de 4° C em até 6 horas;
- 5.4.21. As carcaças evisceradas deverão ser transportadas acompanhadas de Certificado de Sanidade para Produtos Comestíveis assinado pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Oficial;
- 5.4.22. Os exames realizados nas linhas de inspeção são de responsabilidade da Inspeção Estadual e são executados por Auxiliares de Inspeção que possuam os conhecimentos teóricos elementares;
- 5.4.23. Os auxiliares devem trabalhar sobre a supervisão de um médico veterinário zelando todos pelo cumprimento das medidas de ordem higiênico-sanitárias constantes neste regulamento;

6. ENTREPÓSITO DE PESCADO PARA BENEFICIAMENTO DE CARNE DE CROCODILIANOS.

- 6.1. O estabelecimento de abate de crocodilianos para ser registrado no Serviço de Inspeção Estadual deverá atender os requisitos básicos para entreposto de pescado, atendendo também as particularidades necessárias tanto na planta industrial como para o processamento dos crocodilianos;

6.2. PARTICULARIDADES NA ESTRUTURA FÍSICA.

6.2.1 O entreposto para crocodilianos deverá possuir ÁREA SUJA correspondendo às áreas de recepção da matéria prima e suas instalações: área de descarga da matéria prima e pesagem, pendura, retirada de patas e cabeças e esfola dos crocodilianos;

6.2.2. A área suja deve:

6.2.2.1. Ser dotada de local para o desembarque dos crocodilianos abatidos (cais, trapiche, plataforma, entre outros.), com instalações e equipamentos para as operações de descarga evitando a contaminação;

6.2.2.2. Dispor de área e equipamentos suficientes, levando-se em conta as operações ali realizadas;

6.2.2.3. Possuir trilhamento aéreo;

6.2.2.4. Possuir área para a esfolação dimensionada de modo a assegurar que nenhuma carcaça tenha contato uma com a outra e com nenhuma estrutura suja;

6.2.2.5. Possuir área para "Reinspeção" dotada de focos luminosos em número suficiente, dispostos de forma a garantir perfeita iluminação. E deve ser dotada de equipamentos que possibilitem a correta retirada e transporte dos produtos condenados;

6.3. PARTICULARIDADES NO PROCESSAMENTO

6.3.1. Na esfolação deve ser evitado qualquer contato da área externa da pele com a carne do animal;

6.3.2. Nenhum material utilizado na esfolação deverá ser utilizado em conjunto com o processo de retirada da carne;

6.3.3. Quando localizado um abscesso durante a esfolação, o equipamento deverá ser imediatamente esterilizado e o abscesso removido por cortes para prevenir a proliferação da contaminação;

6.3.4. As carcaças esfoladas não devem entrar em contato com o chão, paredes ou nenhuma outra superfície que possibilite uma contaminação;

6.3.5. As peles devem ser retiradas da área suja de forma rápida e contínua de modo a não ficarem acumuladas;

6.3.6. Carcaças e partes de carcaças devem ser comercializadas devidamente embaladas e rotuladas obedecendo ao disposto neste regulamento e demais legislações pertinentes;

6.4. SEÇÃO DE CORTES DE CARCAÇAS.

6.4.1. Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de crocodilianos devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, com temperatura ambiente não superior a 15°C;

6.4.2. A seção destinada a cortes e/ou desossa de carcaças deve dispor de equipamento de mensuração para controle e registro da temperatura ambiente;

6.4.3. A seção deve dispor de lavatórios e esterilizadores distribuídos adequadamente;

6.4.4. Deve existir sistema de controle e registro da esterilização de utensílios durante os trabalhos na seção;

6.4.5. A operação de acondicionamento em embalagem secundária dos cortes e ou partes, deverá ser realizada em local específico e independente de outras seções;

6.4.6. A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C;

6.4.7. Para o caso de seções de industrialização de produtos salgados e/ou curados e outros, estas deverão ocorrer em local específico e em separado das demais seções industriais;

6.5. PADRONIZAÇÃO DOS CORTES DE CARNE.

6.5.1. Os Cortes de carne de crocodilianos não formulados terão a nomenclatura uniformizada da seguinte forma:

6.5.1.1. PRODUTO FRESCO:

a) carcaça de jacaré fresca;

6.5.1.2. CARNE RESFRIADA DE JACARÉ COM OSSO:

- a) Coxa dianteira ou traseira;
- b) Sobre coxa dianteira ou traseira;
- c) Coxa e Sobre coxa dianteira ou traseira;
- d) Bisteca;
- e) Costelas;
- f) Rabo;
- g) Dorso;

6.5.1.3. CARNE RESFRIADA DE JACARÉ SEM OSSO:

- a) Coxa dianteira ou traseira sem osso;
- b) Sobre coxa dianteira ou traseira sem osso;
- c) Coxa e sobre coxa dianteira ou traseira sem osso;
- d) Lombo;
- e) File do rabo;
- f) Capa do rabo;
- g) Pescoco;

6.5.1.4. MIÚDO RESFRIADO:

- a) Coração;
- b) Fígado;

6.5.1.5. CARNE CONGELADA DE JACARÉ COM OSSO:

- a) Coxa dianteira ou traseira;
- b) Sobre coxa dianteira ou traseira;
- c) Coxa e Sobre coxa dianteira ou traseira;
- d) Bisteca;
- e) Costelas;
- f) Rabo;
- g) Dorso;

6.5.1.6. CARNE CONGELADA DE JACARÉ SEM OSSO:

- a) Coxa dianteira ou traseira sem osso;
- b) Sobre coxa dianteira ou traseira sem osso;
- c) Coxa e sobre coxa dianteira ou traseira sem osso;
- d) Lombo;
- e) File do rabo;
- f) Capa do rabo;
- g) Pescoco;

6.5.2. Os cortes e miúdos poderão se apresentar sob a forma de cubos, tiras, iscas, postas, aparas ou bifês;

6.5.3. Nos cortes e miúdos poderão ser incluídos o nome regional, após a nomenclatura oficial;

7. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS

7.1. Os produtos de crocodilianos depositados nas câmaras de resfriamento deverão apresentar temperatura de refrigeração 0°C a 4°C, quando forem elaborados produtos resfriados e câmaras

de congelamento com temperatura de -30°C, a -40°C e a estocagem posterior a -18°C ou mais frio para produtos congelados, tolerando-se no máximo, variação de um grau centígrado;

7.2. Mesmo temporariamente ou por razões de ordem técnica, não será permitido o congelamento de produtos de crocodilianos nas câmaras de estocagem;

7.3. Os produtos de crocodilianos congelados não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados);

8. RESÍDUOS DE ABATE.**8.1. INSTALAÇÕES DESTINADAS À FABRICAÇÃO DE SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (GRAXARIA).**

8.1.1. Serão localizadas em local separado do setor de beneficiamento, dispoendo de equipamento adequado e suficiente à transformação de resíduos provenientes do abate, inclusive carcaças e peças condenadas;

8.1.1.1. A condução dos resíduos para esta seção deve ser, por gravidade, através de condutores fechados, isolando-se do meio ambiente, ou por carrinhos hermeticamente fechados e de fácil higienização;

8.1.1.2. A seção deve dispor de tanques de colheita, para separação e carregamento dos digestores, de maneira que os resíduos não sejam depositados diretamente sobre o piso;

8.1.2. Quando o volume de resíduos industrializáveis não comportar na instalação de aparelhagem para sua transformação, a julgo da Inspeção Estadual e amência do IPAAM, será permitido o encaminhamento dos resíduos a outros estabelecimentos sob regime de Inspeção Estadual, desde que obedeam aos seguintes requisitos:

8.1.2.1. O estabelecimento receptor deve ser licenciado pelo órgão ambiental Estadual para esta finalidade;

8.1.2.2. Os resíduos devem ser continuamente removidos da indústria de origem;

8.1.2.3. Os resíduos devem ser transportados em veículos apropriados, de uso exclusivo e dotados de dispositivo de fechamento hermético;

8.1.3. Na ausência de graxaria, os estabelecimentos poderão destinar as peças condenadas e as carcaças à cremação em unidade previamente licenciada ou outro método estabelecido pelo órgão competente;

8.1.4. Os resíduos líquidos devem ser tratados em estações específicas dimensionadas adequadamente, constantes no projeto de instalação do estabelecimento;

9. DESTINOS E CRITÉRIOS DE JULGAMENTO EM CROCODILIANOS.

9.1. Esparganose - Nos casos em que seja verificado na musculatura de crocodilianos cistos decorrentes da infestação pelo platelminto *Spironema erinacei* a porção infectada deverá obrigatoriamente ser removida e as carcaças deverão ser encaminhadas imediatamente para congelamento a -10 °C (menos dez graus centígrados) por no mínimo 24 h. Caso a indústria não disponha das condições necessárias para efetuar o congelamento a carcaça deverá ser condenada;

9.2. Abscessos - Carcaças, partes de carcaça ou órgãos atingidos de abscesso devem ser julgados pelo seguinte critério:

9.2.1. Quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;

9.2.2. Abscessos ou lesões localizadas podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

9.3. Deverão ser condenadas as carcaças contaminadas:

9.3.1. As carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos;

9.3.2. As carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma retirada completa da área da carcaça contaminada;

9.4. Deverão ser condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia);

9.5. Deverão ser condenadas as carcaças em todos os casos em que se comprovem alterações septicêmicas;

9.6. Serão condenadas as carcaças em estado de caquexia;

9.7. Serão condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada;

9.8. Serão condenadas as carcaças quando existir lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal;

9.9. Serão condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais;

9.10. Serão condenadas as partes da carcaça decorrentes de lesões hemorrágicas ou congestivas provenientes de contusões, traumatismo ou fratura;

9.11. Contusão - Os animais que apresentem contusão generalizada devem ser condenados;

9.11.1. Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga) a julgo da Inspeção Estadual, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;

9.12. Devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos;

9.13. Processos inflamatórios (artrite, dermatite e colibacilose) - Qualquer órgão ou outra parte da carcaça que estiver afetado por um processo inflamatório deverá ser condenado e, se existir evidência de caráter sistêmico do problema, a carcaça e as vísceras na sua totalidade deverão ser condenadas;

9.14. Evisceração tardia - Configura-se a partir de 30 minutos da ocorrência da sangria. Deverão ser adotados os seguintes critérios:

9.14.1. Entre 30 e 45 minutos agilizar a evisceração na linha, mesmo improvisada. Observar atentamente os órgãos internos e caracteres organolépticos da carcaça. Caso haja comprometimento da carcaça e vísceras, sob o aspecto organoléptico, deve-se proceder a condenação. Caso contrário, libera-se o conjunto;

9.14.2. Entre 45 e 60 minutos deve-se proceder avaliação minuciosa das carcaças, adotando-se o seguinte critério:

- a) Liberação;
- b) Condenação total das carcaças quando os caracteres organolépticos estiverem alterados;

9.14.3. Após 60 minutos: Avaliação minuciosa e criteriosa da carcaça sob o ponto de vista organoléptico e dependendo do grau de comprometimento dos caracteres organolépticos realiza-se a condenação total;

9.15. Tumores - Qualquer órgão ou outra parte da carcaça que estiver afetada por um tumor deverá ser condenada toda a carcaça;

9.16. Parapoxívirus (Caíman pox) - Qualquer animal que apresente a sintomatologia característica do Parapoxívirus tais como, lesões cinzas a branca-acinzentadas na boca e na pele da parte superior da cabeça, corpo e membros, deverá ter sua carcaça e pele condenadas;

9.17. Salmonelose - A identificação macroscópica é impossível. Animais com celomite, pneumonia, granulomas e abscessos podem ser portadores e as carcaças devem ser condenadas e adotadas medidas de desinfecção dos equipamentos.

CERTIFIQUE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

GABINETE DO SECRETÁRIO DE ESTADO DA PRODUÇÃO RURAL-SEPROR, em
Manaus, 29 de junho de 2011.