



BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE PROCESSAMENTO DO CAMARÃO CULTIVADO:

DESTAQUES DO

RIISPOA

2024



Mercado de São Paulo

Rodrigo Carvalho, Dr.

RIISPOA

2020



DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017

Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

ALTERADO POR:

DECRETO Nº 9.069, DE 31 DE MAIO DE 2017

Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020

Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II- verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V- verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate; IX - verificação da água de abastecimento;

Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

IX - verificação da água de abastecimento;

X- fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos; (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

Art. 12. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Parágrafo único. O Dep

TÍTULO III
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO

"Art. 28. Para obtenção do registro ou do relacionamento do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

- I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares;
- II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;
- III - vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária; e
- IV - concessão do registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As etapas previstas no caput serão obrigatórias para os estabelecimentos classificados como:

- III - barco-fábrica;
- IV - abatedouro frigorífico de pescado;
- V - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- VI - estação depuradora de moluscos bivalves;

TÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:

I - o projeto aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28; ou

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis; (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

TÍTULO IV
DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

Subseção VI

Da inspeção post mortem de pescado

Art. 205. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

reabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores." (NR)

Subseção VI
Da inspeção post mortem de pescado

"Art. 207-B. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIF, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar: I - a rastreabilidade do pescado recebido; e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput :

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades."

(NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

Art. 208. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Subseção VI
Da inspeção post mortem de pescado

Art. 210. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

II- crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

Subseção VI

Da inspeção post mortem de pescado

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 211. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I- pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II- pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS
Seção I Dos produtos e derivados de pescado

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9ºC (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado." (NR) (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020)

CAPÍTULO III
DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS
Seção I Dos produtos e derivados de pescado

Art. 336. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a - 18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 337. Para os fins deste Decreto, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 340. Para os fins deste Decreto, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

OBRIGADO