

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 29/12/2020 | Edição: 248 | Seção: 1 | Página: 8

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Secretaria de Aquicultura e Pesca

PORTARIA SAP-MAPA Nº 310, DE 24 DE DEZEMBRO DE 2020

Estabelece os critérios e requisitos higiênico-sanitários de embarcações pesqueiras de produção primária, que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados ao mercado nacional e internacional.

O SECRETÁRIO DE AQUICULTURA E PESCA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo art. Art. 29 do Anexo I ao Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, considerando o constante dos autos do Processo nº 21000.073134/2019-38, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e requisitos higiênico-sanitários de embarcações pesqueiras de produção primária, que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados ao mercado nacional e internacional.

Parágrafo único. As diretrizes estabelecidas nesta Portaria se estendem ao exercício das boas práticas higiênico-sanitárias a bordo de embarcações pesqueiras de produção primária.

CAPÍTULO I

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 2º Estão contempladas nesta Portaria as embarcações pesqueiras de produção primária, devidamente registradas no Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP), da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 3º Esta Portaria não se estende aos barcos-fábrica registrados no Serviço de Inspeção Federal.

Art. 4º O disposto nesta Portaria não se aplica à pesca não comercial nem às embarcações pesqueiras que operam na atividade de aquicultura.

Art. 5º Compete à Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

I - estabelecer os requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias a bordo de embarcações pesqueiras de produção primária e o modelo de Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo;

II - fomentar a educação sanitária e a qualificação técnica em boas práticas higiênico-sanitárias a bordo de embarcações pesqueiras de produção primária;

III - propor e elaborar diretrizes para viabilizar a colaboração de órgãos de inspeção municipal, estadual e federal, na comunicação a esta Secretaria de não conformidades sanitárias relacionadas ao pescado oriundo de embarcações pesqueiras de produção primária;

IV - proceder à investigação das não conformidades reportadas pelos órgãos de inspeção para promover a correção, objetivando a contínua melhoria nos índices de eficiência produtiva da cadeia primária da pesca, por meio do aprimoramento das boas práticas higiênico-sanitárias a bordo, em cumprimento aos requisitos higiênico-sanitários da matéria-prima destinada ao processamento industrial; e

V - disponibilizar no endereço eletrônico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a lista oficial de embarcações pesqueiras de produção primária que atendem aos requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias a bordo.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art. 6º Para fins desta Portaria, consideram-se as seguintes definições:

I - água potável: água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido em legislação específica pelo órgão competente;

II - água limpa: água doce, do mar ou salobra que não contenha micro-organismos, substâncias nocivas, plâncton marinho tóxico em quantidades que possam afetar a qualidade sanitária dos produtos da pesca;

III - água residual: água resultante da lavagem da matéria-prima, da drenagem do gelo fundente, da lavagem e higienização das instalações da embarcação pesqueira de produção primária, bem como dos utensílios e dos apetrechos de pesca e qualquer outro resíduo líquido gerado durante a atividade de pesca;

IV - água não potável: água que não atenda às características de água limpa ou água potável;

V - barco-fábrica: a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

VI - descabeçamento a bordo com finalidade de conservação: procedimento efetuado no pescado para retirada da cabeça, respeitada a particularidade de cada espécie e a justificativa técnica para o procedimento;

VII - embarcação pesqueira de produção primária: embarcação que mantém o pescado vivo ou que utilize para conservação do pescado o gelo, e/ou água refrigerada, e/ou congelamento via salmoura, e/ou demais formas de conservação, que não a caracterize como barco-fábrica;

VIII - evisceração a bordo com finalidade de conservação: retirada das vísceras do pescado;

IX - local de armazenamento: porões, urnas, contentores isotérmicos ou outro meio utilizado para acondicionar a matéria-prima, logo após a captura até o desembarque;

X - matéria-prima: pescado que se destina ao processamento industrial, oriundo de embarcação pesqueira de produção primária;

XI - partes do pescado: cabeça, nadadeiras (barbatanas) e estruturas ósseas modificadas (espinho, ferrão, ilício);

XII - pescado: os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana;

XIII - ponto de captação de água: local de captação de água limpa ou potável;

XIV - responsável pela embarcação: o proprietário, o armador ou arrendatário que operar a embarcação pesqueira de produção primária;

XV - técnico responsável: profissional legalmente habilitado pelo respectivo conselho de classe, que detém competência comprovada para subsidiar tecnicamente o controle dos requisitos higiênico-sanitários da embarcação pesqueira de produção primária;

XVI - sangria a bordo com finalidade de conservação: procedimento efetuado em área específica do pescado, respeitada a particularidade de cada espécie, para promover o escoamento do sangue; e

XVII - vísceras: órgãos internos do pescado.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 7º As embarcações pesqueiras de produção primária devem cumprir os requisitos estruturais e de equipamentos estabelecidos nesta Portaria.

Art. 8º O técnico responsável deverá realizar treinamentos iniciais e contínuos, adequados às necessidades dos tripulantes da embarcação pesqueira de produção primária, em relação às boas práticas higiênico-sanitárias a bordo.

Parágrafo único. Os treinamentos de que trata o caput deverão gerar registros auditáveis.

Art. 9º É proibida a presença de animais considerados como pragas, domésticos e quaisquer outros alheios ao processo nas embarcações pesqueiras de produção primária.

CAPÍTULO IV

DOS REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

Seção I

Das Estruturas, dos Equipamentos e das Condições de Higiene

Art. 10. As embarcações pesqueiras de produção primária devem ser estruturadas e mantidas em condições higiênico-sanitárias de forma a não provocar a contaminação da matéria-prima com água residual, fumaça, combustível, óleo lubrificante ou qualquer outra substância contaminante.

Art. 11. As superfícies das estruturas da embarcação, dos equipamentos e utensílios que entram em contato com a matéria-prima devem ser constituídas de materiais resistentes à corrosão, lisas, de fácil limpeza e desinfecção, revestidas com materiais atóxicos.

Art. 12. O local de armazenamento da matéria-prima deverá seguir os seguintes requisitos:

I - estar separado do compartimento dos motores, dos locais reservados à tripulação, e de qualquer equipamento ou material que não seja a matéria-prima armazenada;

II - permitir a drenagem e o escoamento da água do gelo fundente para evitar seu acúmulo e contato com a matéria-prima; e

III - ser mantido livre de sujidades ou quaisquer outros contaminantes e apresentar bom estado de conservação.

Art. 13. Requisitos para embarcações pesqueiras de produção primária estruturadas e equipadas para conservação do pescado:

I - vivo:

a) deverão conter local de armazenamento que favoreça a conservação do pescado vivo e inteiro.

II - fresco:

a) deverão conter local de armazenamento para a conservação do pescado a temperatura próxima à do gelo fundente e local suficiente para armazenamento do gelo; e

b) dispor de equipamento registrador de temperatura de fácil leitura, para o controle e registro das temperaturas.

III - refrigerado:

a) as embarcações pesqueiras equipadas com sistemas de água limpa refrigerada, deverão assegurar o controle de temperatura em seu interior próximo à do gelo fundente; e

b) dispor de equipamento registrador de temperatura de fácil leitura, para o controle e registro das temperaturas.

IV - por congelamento via salmoura:

a) dispor de local específico para o armazenamento adequado dos ingredientes da salmoura para evitar contaminação do pescado inteiro;

b) a salmoura não deverá constituir uma fonte de contaminação para o pescado;

c) dispor de equipamento de congelamento com potência suficiente para submeter o pescado a uma rápida redução de temperatura, até que se atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), e ser controlada durante toda a atividade de pesca; e

d) dispor de equipamento registrador de temperatura de fácil leitura, para o controle e o registro das temperaturas, instalado no local mais quente da salmoura.

Parágrafo único. É permitida a aplicação de novos métodos de conservação do pescado a bordo, sem constituir uma fonte de contaminação, após consulta e orientação junto aos órgãos reguladores competentes.

Art. 14. Os sanitários, quando presentes nas embarcações pesqueiras de produção primária, devem ser mantidos limpos e organizados durante toda a atividade de pesca.

Art. 15. Todos os apetrechos de pesca, equipamentos e utensílios que entrem em contato com a matéria-prima devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, de forma que estejam livres de resíduos sólidos e líquidos que possam contaminar a matéria-prima.

Art. 16. As embarcações pesqueiras de produção primária deverão atender aos seguintes requisitos de água de abastecimento:

I - utilizar água potável ou água limpa;

II - não utilizar água oriunda diretamente de zonas próximas à região portuária; e

III - o local destinado ao armazenamento da água potável ou água limpa deve estar disposto de modo a evitar a sua contaminação, e constituído de material de fácil limpeza e desinfecção.

Art. 17. Quando for utilizada água não potável para situações como combate a incêndio, produção de vapor, refrigeração ou outros objetivos similares, a água deve circular em sistemas separados, devidamente identificados.

Parágrafo único. A água não potável não poderá ter qualquer ligação com o sistema de água potável.

Seção II

Das Condições de Manuseio e Conservação do Pescado a Bordo

Art. 18. O pescado recém-capturado deverá ser protegido de qualquer contaminação, dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor.

Art. 19. A lavagem do pescado, quando pertinente, deverá ser realizada utilizando água potável ou água limpa.

Parágrafo único. É permitida a aplicação de novas tecnologias na lavagem do pescado a bordo, sem constituir uma fonte de contaminação, após consulta e orientação junto dos órgãos reguladores competentes.

Art. 20. O pescado deve ser resfriado e acondicionado, logo após a sua captura.

Parágrafo único. O pescado submetido à retirada de partes, sangria, descabeçamento e evisceração a bordo, com finalidade de conservação, deverá ser resfriado e acondicionado imediatamente após concluída a operação.

Art. 21. A sangria, o descabeçamento e a evisceração a bordo, com finalidade de conservação, e a retirada de partes do pescado deverão ser efetuadas de modo higiênico, imediatamente após a captura, utilizando água potável ou água limpa, em superfície reservada para esta atividade, de acordo com os arts. 11 e 19.

Parágrafo único. O pescado conservado por congelamento via salmoura não poderá ser eviscerado ou descabeçado a bordo.

Art. 22. A cavidade visceral do pescado de médio e grande porte, deverá ser preenchida com gelo em quantidade suficiente para uma rápida redução da temperatura interna da musculatura.

Parágrafo único. O preenchimento com gelo de que trata o caput, não se aplica a embarcações pesqueiras de produção primária que possuam sistema de conservação em água refrigerada.

Art. 23. Os resíduos obtidos da evisceração e do descabeçamento a bordo, e da retirada de partes do pescado deverão ser dispostos em compartimentos separados de modo a não contaminar a matéria prima.

Parágrafo único. A destinação dos resíduos de que trata o caput deverá observar a legislação do órgão ambiental competente.

Art. 24. O gelo utilizado no acondicionamento do pescado deve estar em quantidade e disposição adequada, ser fabricado com água potável ou com água limpa, armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.

Parágrafo único. O local destinado ao armazenamento do gelo deve ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção, e revestido com material atóxico.

Art. 25. Os tripulantes de embarcações pesqueiras de produção primária que realizam atividades de retirada de partes do pescado, evisceração, descabeçamento e sangria a bordo com finalidade de conservação, deverão possuir comprovação médica válida, emitida por médico habilitado ou autoridade sanitária competente, de que não apresentam doenças que os incompatibilizam com a manipulação de alimentos.

Parágrafo único. As comprovações médicas de que trata o caput deverão gerar registros auditáveis.

CAPÍTULO V

DO CERTIFICADO OFICIAL DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS A BORDO

Art. 26. O Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo é o documento comprobatório de conformidade da embarcação pesqueira de produção primária quanto aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos nesta Portaria, para fornecimento de matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados ao mercado nacional e internacional.

Art. 27. O técnico responsável deverá solicitar a emissão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo da embarcação pesqueira de produção primária, à Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 28. O técnico responsável deve disponibilizar à Secretaria de Aquicultura e Pesca, evidências documentadas que comprovem o atendimento da embarcação aos requisitos higiênico-sanitários, de acordo com os itens da Lista de Verificação de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo, constante no Anexo I desta Portaria.

§1º São consideradas evidências documentadas os procedimentos e registros do programa de autocontrole, os documentos do responsável pela embarcação, do técnico responsável e dos tripulantes, assim como os registros visuais da embarcação pesqueira, equipamentos e utensílios, compilados pelo técnico responsável no momento da verificação de conformidade da embarcação pesqueira de produção primária, quanto aos requisitos higiênico-sanitários desta Instrução Normativa.

§2º Os registros visuais apresentados pelo técnico responsável à Secretaria de Aquicultura e Pesca devem conter a data da realização da verificação de conformidade na embarcação pesqueira de produção primária.

Art. 29. A Secretaria de Aquicultura e Pesca avaliará o atendimento aos itens do Anexo I, para emissão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo.

Art. 30. Na ocorrência de não conformidades, o técnico responsável pela embarcação pesqueira de produção primária deve elaborar um Plano de Ação, nos moldes do Anexo II, indicando as ações que serão implementadas para correção das não conformidades, no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo único. O técnico responsável deverá constatar o cumprimento das ações propostas no Plano de Ação por meio de registros auditáveis.

Art. 31. O Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo da embarcação pesqueira de produção primária será emitido conforme modelo constante no Anexo III, e disponibilizado eletronicamente pela Secretaria de Aquicultura e Pesca, após verificar o cumprimento de todos os requisitos desta Portaria.

Parágrafo único. O Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo terá validade de 3 (três) anos após sua emissão.

Art. 32. A Secretaria de Aquicultura e Pesca poderá, a qualquer momento, auditar de forma presencial ou remota as embarcações pesqueiras de produção primária certificadas, para fins de avaliação do cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários estabelecidos nesta Portaria.

CAPÍTULO VI

DO DESEMBARQUE DO PESCADO

Art. 33. O desembarque do pescado deve ser realizado de modo que evite sua contaminação e preserve suas características sensoriais.

Art. 34. Somente embarcações pesqueiras de produção primária certificadas e identificadas em lista oficial da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderão fornecer matéria-prima para o processamento industrial em estabelecimentos sob serviço oficial de inspeção.

CAPÍTULO VII

DAS RESPONSABILIDADES E SANÇÕES

Seção I

Das responsabilidades

Art. 35. Cabe ao responsável pela embarcação pesqueira de produção primária certificada, com apoio do respectivo técnico responsável:

I - cumprir com todos os critérios e requisitos de conformidade higiênico-sanitária da embarcação pesqueira, durante toda a vigência do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo;

II - manter atualizados os documentos exigidos para a emissão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo;

III - manter arquivados os documentos referentes ao autocontrole da embarcação pesqueira, pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos;

IV - informar formalmente à Secretaria de Aquicultura e Pesca sobre quaisquer alterações relevantes na estrutura da embarcação, nas suas informações referentes ao Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP), e sobre a eventual paralisação de atividade da embarcação; e

V - ater-se estritamente ao escopo que consta no Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo da embarcação pesqueira.

Seção II

Das sanções

Art. 36. A embarcação pesqueira de produção primária que não atender ao disposto nesta Portaria estará sujeita à aplicação das seguintes sanções, pela Secretaria de Aquicultura e Pesca, de forma cumulativa ou não:

I - advertência formal ao responsável pela embarcação e técnico responsável;

II - suspensão e/ou cancelamento do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo; e

III - suspensão e/ou cancelamento da autorização de atividade pesqueira da embarcação.

§1º Na aplicação das sanções às embarcações pesqueiras de produção primária, serão consideradas a natureza e a gravidade das infrações cometidas ou das não conformidades observadas, os danos que delas provierem, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os antecedentes, observados o contraditório e a ampla defesa.

§2º A Secretaria de Aquicultura e Pesca estabelecerá, em ato normativo complementar, os procedimentos para a aplicação das sanções previstas nos Incisos I, II e III do caput.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 37. Os casos omissos nesta Portaria serão resolvidos pela Secretaria de Aquicultura e Pesca, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no âmbito de suas competências.

Art. 38. As embarcações pesqueiras de produção primária deverão se adequar aos requisitos estabelecidos nesta Portaria no prazo de até 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias a partir da data de sua entrada em vigor.

Art. 39. Ficam revogados os seguintes atos normativos:

I - Instrução Normativa MPA nº 29, de 22 de dezembro de 2014;

II - Portaria GM/MPA nº 372, de 27 de agosto de 2015; e

III - Instrução Normativa MAPA nº 68, de 12 de dezembro de 2019.

Art. 40. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JORGE SEIF JUNIOR

ANEXO I

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS A BORDO

Nome do Técnico Responsável: _____
Formação*: _____ Conselho de Classe**: _____ UF / _____
Telefone para contato: _____ E-mail: _____
*O técnico responsável deve anexar à Lista uma cópia do diploma, certificado ou documento equivalente, que comprove tecnicamente o controle dos requisitos higiênico-sanitários da embarcação pesqueira.
** O técnico responsável deve anexar à Lista uma cópia válida da habilitação ou comprovante de quitação emitido
Responsável pela embarcação: _____
Telefone para contato: _____ E-mail: _____
Nome da embarcação: _____
Número do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP): _____ Código da Frota _____
1. ESTRUTURA
1.1. A embarcação é mantida em condições higiênico-sanitárias adequadas, estruturada de forma a não provocar a contaminação? [] Conforme [] Não conforme
1.2. As superfícies que entram em contato com a matéria-prima são constituídas de materiais resistentes à corrosão e revestidas com materiais atóxicos? [] Conforme [] Não conforme
1.3. O local de armazenamento do pescado é separado de outros locais e equipamentos que possam contaminar a embarcação? [] Conforme [] Não conforme
2. ARMAZENAMENTO
2.1. Qual o tempo médio de pesca da embarcação, em dias? _____
2.2. Qual a capacidade total do local de armazenamento, em kg? _____
2.3. Qual a capacidade de armazenamento de pescado, em kg? _____
2.4. Tipo de conservação adotado para o pescado: [] Vivo [] Fresco [] Água refrigerada [] Congelamento via salmoura
2.5. A água utilizada para lavagem e conservação do pescado é potável/limpa? [] Conforme [] Não conforme
2.6. A estrutura permite a saída de água proveniente do gelo fundente? [] Conforme [] Não conforme [] Não aplicável
2.7. Há registro de controle de temperatura? [] Conforme [] Não conforme [] Não aplicável
2.8. Para congelamento via salmoura:
2.8.1. Os ingredientes da salmoura estão armazenados em local adequado, livres de contaminação? [] Conforme [] Não conforme [] Não aplicável
2.8.2. Há registro de controle de temperatura do pescado congelado via salmoura? [] Conforme [] Não conforme [] Não aplicável

3. TRIPULAÇÃO

3.1. Há registros de treinamento da tripulação da embarcação, nos requisitos de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo?
 Conforme Não conforme

3.2. O(s) responsável(is) pela evisceração, descabeçamento e/ou sangria do pescado possui(em) comprovação mecânica de alimentos?
 Conforme Não conforme Não aplicável

4. EVISCERAÇÃO, DESCABEÇAMENTO E SANGRIA

4.1. A evisceração, o descabeçamento e a sangria do pescado a bordo são realizados de modo higiênico, utilizando utensílios adequados?
 Conforme Não conforme Não aplicável

4.2. A operação é realizada em superfície destinada a esta atividade e com emprego de utensílios apropriados, conselheiros, de fácil limpeza e desinfecção, revestidos com material atóxico?
 Conforme Não conforme Não aplicável

4.3. Há local adequado para a guarda dos utensílios e equipamentos utilizados nas operações?
 Conforme Não conforme Não aplicável

4.4. Os resíduos de pescado são dispostos em compartimentos separados, de modo a não contaminar a matéria-prima?
 Conforme Não conforme Não aplicável

5. OBSERVAÇÕES GERAIS:

Local e data da verificação:

Responsável pela embarcação Técnico responsável

ANEXO II**PLANO DE AÇÃO**

Nº Item	Requisito	Descrição da NC	Ação Corretiva	Responsável	Prazo	Parecer (uso exclusivo da Secretaria de Aquicultura e Pesca - SAP/MAPA)

 Técnico Responsável Secretaria de Aquicultura e Pesca - SAP/MAPA

ANEXO III**CERTIFICADO OFICIAL DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS A BORDO**

Nome da Embarcação:
Número do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP): Código da Frota:
INFORMAÇÕES ADICIONAIS DA EMBARCAÇÃO PESQUEIRA Tempo médio de pesca (dias): Tipo de conservação: Capacidade total do local de armazenamento (em kg): Capacidade de armazenamento de pescado (em kg):
Responsável pela embarcação / CPF: E-mail:
Técnico responsável pela embarcação / CPF / Número de registro no conselho da classe: E-mail:
Data de Emissão: _____ / _____ / _____ Data de Validade: _____ / _____ / _____

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.