

# DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 13/10/2021 | Edição: 193 | Seção: 1 | Página: 20

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

## PORTARIA SAP/MAPA Nº 408, DE 8 DE OUTUBRO DE 2021

Estabelece os critérios de Controle Oficial de Conformidade das condições higiênico-sanitárias de embarcações pesqueiras de produção primária que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia.

O SECRETÁRIO DE AQUICULTURA E PESCA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelo art. 21 da Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019, e pelo art. 29 do Anexo I ao Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, considerando o constante dos autos do Processo nº 21000.022076/2019-84, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios de Controle Oficial de Conformidade das condições higiênico-sanitárias de embarcações pesqueiras de produção primária que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia.

Art. 2º Para participação na cadeia de produtos da pesca destinados à União Europeia, a embarcação pesqueira de produção primária deve atender aos critérios e requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias a bordo estabelecidos pela Portaria nº 310, de 24 de dezembro de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e ao disposto nesta Portaria.

### CAPÍTULO I

#### DA ORGANIZAÇÃO

Art. 3º 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.

Parágrafo único. Esta Portaria não se aplica aos barcos-fábrica registrados no Serviço de Inspeção Federal, à pesca não comercial, e às embarcações pesqueiras que operam na atividade de aquicultura.

### CAPÍTULO II

#### DOS REQUISITOS GERAIS

Art. 4º O pescado fornecido para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia deverá ser desembarcado em local de desembarque anexo ao estabelecimento sob Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou em local de desembarque intermediário, observados os critérios higiênico-sanitários estabelecidos pela autoridade competente.

Art. 5º A embarcação pesqueira de produção primária deverá possuir programa de autocontrole auditável, devidamente desenvolvido, implantado, atualizado, monitorado e verificado com vistas a assegurar a conformidade higiênico-sanitária da embarcação pesqueira de produção primária, que inclua, mas que não se limite aos critérios e requisitos estabelecidos nesta Portaria e na Portaria nº 310, de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Os registros documentais do programa de autocontrole deverão ser arquivados pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos, para fins de consulta por parte da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 6º Os registros do programa de autocontrole deverão ser monitorados pelo responsável pela embarcação pesqueira, a bordo, devidamente treinado, e verificados pelo técnico responsável pela embarcação.

Parágrafo único. No caso de substituição de técnico responsável, a Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá ser notificada no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

### CAPÍTULO III

#### DOS REQUISITOS ESPECÍFICOS

##### Seção I

##### Do Armazenamento e Manuseio do Pescado a Bordo

Art. 7º As embarcações pesqueiras de produção primária que conservam o pescado fresco, por período superior a 24 (vinte e quatro) horas, devem estar equipadas com porões, urnas ou contentores para o armazenamento do pescado em água limpa refrigerada ou em gelo.

Art. 8º Nas embarcações equipadas para a conservação do pescado em água do mar limpa refrigerada, os locais de armazenamento do pescado devem dispor de um sistema de refrigeração que assegure uma temperatura homogênea no seu interior.

§1º O sistema de refrigeração de que trata o caput deve garantir que a água do mar limpa com o pescado atinja no máximo 3°C (três graus Celsius) em 6 (seis) horas após o enchimento, e, no máximo 0°C (zero graus Celsius) em 16 (dezesesseis) horas.

§2º O local de armazenamento do pescado deve dispor de equipamento registrador de temperatura de fácil leitura para o controle e registro das temperaturas, instalado no ponto onde a temperatura da água refrigerada é mais elevada.

Art. 9º O manuseio e armazenamento do pescado a bordo deve ser realizado de modo a evitar a sua contusão, injúrias e prejuízos à qualidade.

Parágrafo único. Os tripulantes poderão utilizar instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou peixes que os possam ferir, desde que a parte comestível não seja danificada.

##### Seção II

##### Da Tripulação

Art. 10. Todos os tripulantes da embarcação pesqueira de produção primária devem 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.

##### Seção III

##### Das Avaliações Organolépticas

Art. 11. Deverão ser efetuadas avaliações organolépticas representativas do pescado de forma aleatória, em verificação de cumprimento das categorias de frescor estabelecidas para os seguintes grupos:

I - peixes brancos;

II - peixes azuis;

III - elasmobrânquios;

IV - cefalópodes; e

V - crustáceos.

§1º As tabelas de avaliação organoléptica deverão seguir o modelo do Anexo II desta Portaria, em consonância com o Regulamento (CE) n.º 2406/96 da Comunidade Europeia.

§2º As avaliações organolépticas tratadas no caput não se aplicam às embarcações pesqueiras de produção primária que conservam o pescado fresco por período menor que 24 (vinte e quatro) horas.

##### Seção IV

## Das Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Art. 12. A embarcação pesqueira de produção primária que utilizar o congelamento via salmoura para conservação de peixe inteiro deverá manter um processo permanente baseado nos princípios do programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), na forma a seguir:

I - identificar quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;

II - identificar os pontos críticos de controle na fase em que o controle é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para reduzi-lo a níveis aceitáveis;

III - estabelecer limites críticos em pontos críticos de controle, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade, com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;

IV - estabelecer e aplicar processos eficazes de monitoramento em pontos críticos de controle;

V - estabelecer medidas corretivas quando o monitoramento indicar que um ponto crítico de controle não se encontra sob controle;

VI - estabelecer processos regulares para verificar que as medidas referidas nos incisos I ao V funcionam de forma eficaz; e

VII - elaborar documentos e registros auditáveis adequados à natureza e dimensão da embarcação pesqueira, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nos incisos I ao VI deste artigo.

Parágrafo único. Sempre que houver alteração em qualquer fase do processo, o programa deverá ser revisado e adequado às alterações necessárias.

## CAPÍTULO IV

### DA HABILITAÇÃO

#### Seção I

##### Da Solicitação

Art. 13. Para realizar o fornecimento de matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia, o responsável pela embarcação ou técnico responsável deve solicitar a emissão do Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira junto à Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. A emissão do Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira fica condicionada à realização de verificação de conformidade na embarcação pesqueira de produção primária.

#### Seção II

##### Da Verificação de Conformidade

Art. 14. A verificação de conformidade será realizada dentro da embarcação pesqueira de produção primária, antes do desembarque do pescado, identificando evidências visuais estruturais, organolépticas e documentais, sendo registrado no Laudo de Verificação de Conformidade Higiênico-Sanitária de Embarcações Pesqueiras, conforme Anexo I.

Art. 15. A verificação de conformidade em embarcação pesqueira de produção primária será realizada por:

I - servidor da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

II - servidor da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devidamente capacitado pela Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para realizar a atividade; ou

III - profissional do Organismo Certificador credenciado pela Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme procedimentos estabelecidos pela Instrução Normativa nº 56, de 31 de outubro de 2019, do Ministério da Agricultura, Pecuária e

## Abastecimento.

Parágrafo único. O responsável pela embarcação pesqueira deverá permitir o acesso da equipe de verificação de conformidade às instalações internas e externas da embarcação de produção primária e disponibilizar a documentação pertinente.

Art. 16. Na ocorrência de não conformidades, o técnico responsável pela embarcação pesqueira de produção primária deve elaborar um Plano de Ação, nos moldes do Anexo III, indicando as ações que serão implementadas para correção das não conformidades, no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Parágrafo único. A Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento analisará o Plano de Ação e, em caso de aprovação, prosseguirá com o processo de emissão do Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira.

Art. 17. A implementação das ações corretivas será constatada mediante retorno para realização de verificação de conformidade, observando o prazo disposto no Plano de Ação aprovado pela Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. A Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá dispensar a verificação de conformidade de que trata o caput, quando a não conformidade constatada for de natureza estritamente documental, cabendo ao técnico responsável encaminhar as evidências de implementação de ações corretivas dentro do prazo disposto no Plano de Ação.

### Seção III

#### Do Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira

Art. 18. Após verificado o cumprimento de todos os requisitos da Portaria nº 310, de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e os desta Portaria será emitido eletronicamente o Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira, conforme modelo constante no Anexo IV.

§1º Será emitido de forma simultânea o Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo, conforme modelo estabelecido pela Portaria nº 310, de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para as embarcações pesqueiras de produção primária habilitadas em consonância com a presente Portaria.

§2º O técnico responsável por embarcação pesqueira de produção primária habilitada anteriormente à entrada em vigor desta Portaria deverá solicitar a emissão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo, conforme procedimento estabelecido pela Portaria nº 310, de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 19. O Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira terá validade de 3 (três) anos após sua emissão, com a manutenção de certificação mediante verificação de conformidade periódica.

Parágrafo único. A frequência de realização da verificação de conformidade periódica será definida a partir da mensuração do Risco Estimado Associado (R) à produção primária de pescado relativa às embarcações pesqueiras de produção primária que participam da cadeia de exportação de produtos da pesca destinados à União Europeia, conforme estabelecido pela Portaria nº 81, de 23 de março de 2020, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 20. A Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá manter atualizada a lista oficial de embarcações pesqueiras de produção primária habilitadas para o fornecimento de pescado às indústrias processadoras de produtos da pesca destinados à União Europeia no sítio eletrônico <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/aquicultura-e-pesca>.

### Seção IV

#### Da Paralisação de Atividades da Embarcação Pesqueira de Produção Primária Habilitada

Art. 21. No caso de necessidade de realização de reparos ou na ocorrência de situações supervenientes de caso fortuito ou de força maior que resultem na paralisação das atividades da embarcação pesqueira de produção primária habilitada, a Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá ser notificada no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

§1º O responsável pela embarcação ou técnico responsável deverá apresentar a justificativa que motivou a paralisação das atividades da embarcação pesqueira de produção primária.

§2º Exclui-se da exigência de que trata o caput os casos de paralisação temporária da atividade pesqueira em cumprimento a períodos de defeso ou a demais regras de autorização de pesca estabelecidas pela Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 22. A embarcação pesqueira de produção primária cuja atividade se encontre paralisada terá o status atualizado em lista oficial disponibilizada no sítio eletrônico, nos termos do art. 20.

Art. 23. Cabe ao responsável pela embarcação ou técnico responsável solicitar à Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento o reestabelecimento do status da embarcação pesqueira de produção primária como habilitada, na lista oficial.

Parágrafo único. A Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá condicionar o reestabelecimento do status de que trata o caput à realização de verificação de conformidade, observada a motivação da paralisação temporária da atividade da embarcação pesqueira de produção primária, assim como, o tempo transcorrido.

## CAPÍTULO V

### DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO

Art. 24. O Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira será suspenso nos seguintes casos:

I - não atendimento aos critérios e requisitos estabelecidos por esta Portaria; ou

II - suspensão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo, por imposição de sanção prevista no art. 36 na Portaria nº 310, de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; ou

III - suspensão da autorização da embarcação junto ao Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP).

§1º O tempo máximo da suspensão do Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira será de 12 (doze) meses.

§2º A reativação do Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira se dará mediante apresentação de Plano de Ação e constatação de implementação das ações corretivas, nos termos dos arts. 16 e 17 desta Portaria.

Art. 25. O Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira será cancelado nos seguintes casos:

I - vencimento do prazo de suspensão previsto no §1º do art. 24, sem comprovação de resolução das não conformidades;

II - cancelamento do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo, por imposição de sanção prevista no art. 36 na Portaria nº 310, de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

III - cancelamento da autorização da embarcação junto ao Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP);

IV - após transcorridos 12 (meses) de paralisação temporária das atividades sem a solicitação de reestabelecimento do status na lista oficial; ou

V - a pedido do responsável pela embarcação.

Art. 26. A embarcação pesqueira de produção primária com Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira suspenso ou cancelado terá o status atualizado em lista oficial disponibilizada no sítio eletrônico, nos termos do art. 20.

Parágrafo único. A embarcação pesqueira de produção primária com Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira suspenso ou cancelado fica impedida de fornecer matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia

Art. 27. A Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento notificará o responsável ou o técnico responsável pela embarcação pesqueira acerca da suspensão ou do cancelamento do Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira.

Parágrafo único. A notificação de que trata o caput ocorrerá via e-mail cadastrado na abertura da solicitação de emissão do Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira e indicará o motivo da suspensão ou cancelamento.

Art. 28. Nas hipóteses do inciso I do art. 24 e dos incisos I e IV do art. 25 desta Portaria, o responsável pela embarcação ou o técnico responsável poderá interpor recurso administrativo no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados da notificação.

§1º O recurso será dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias, o encaminhará à autoridade imediatamente superior.

§2º O recurso administrativo não terá efeito suspensivo da decisão.

## CAPÍTULO VI

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 29. O §1º do art. 1º da Portaria nº 81, de 23 de março de 2020, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 1º .....

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput serão aplicados, em rotina interna, por servidores da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem obrigações adicionais a terceiros, além daquelas já estabelecidas na Portaria nº 408, de 08 de outubro de 2021, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento."(NR)

Art. 30. 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. 31. Fica revogada a Instrução Normativa nº 57, de 31 de outubro de 2019, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 32. Esta Portaria entra em vigor uma semana após a data de sua publicação.

**JORGE SEIF JÚNIOR**

## ANEXO I

### LAUDO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE EMBARCAÇÕES PESQUEIRAS

(Requisitos para atendimento à União Europeia)

#### 1. DADOS DA EMBARCAÇÃO PESQUEIRA

Nome da embarcação: -----
Número do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP): _____ Código da Frota: _____
Tempo médio de pesca da embarcação, em dias _____ Capacidade total do local de armazenamento, em kg _____ Capacidade de armazenamento de pescado, em kg _____
Tipo de conservação adotado para o pescado: <input type="checkbox"/> Vivo <input type="checkbox"/> Fresco <input type="checkbox"/> Água refrigerada <input type="checkbox"/> Congelamento via salmoura
Nome do Técnico Responsável: _____ CPF: _____
Formação: _____ Conselho de Classe: _____ UF / Região: _____ Nº do Registro: _____
Telefone para contato: _____ E-mail: _____ -----

Responsável pela embarcação: _____ CPF: _____
Telefone para contato: _____ E-mail: _____

## 2. DADOS DA VERIFICAÇÃO

Data da verificação:	Horário de início:	( ) Habilitação
	Horário de encerramento:	( ) Manutenção de Habilitação

## 3. SITUAÇÃO VERIFICADA (Legenda: C: conforme NC: não conforme NA: não se aplica)

Requisitos Gerais	Evidências	<i>In loco</i>	Documental
1. A embarcação pesqueira possui um programa de autocontrole auditável, devidamente implantado, atualizado, monitorado, verificado e arquivado. Os registros do programa de autocontrole são monitorados pelo responsável pela embarcação devidamente treinado e verificados pelo técnico responsável da embarcação.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
<b>Requisitos Gerais (Aspectos Estruturais e de Equipamentos)</b>	<b>Evidências</b>	<b><i>In loco</i></b>	<b>Documental</b>
2. A embarcação pesqueira é estruturada e mantida em condições higiênico-sanitárias de forma a não provocar a contaminação do pescado com água residual do fundo do porão, resíduos de esgoto, fumaça, combustível, óleo, lubrificante ou qualquer outra substância contaminante ou nociva.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
3. As superfícies que entram em contato com o pescado são constituídas de materiais resistentes à corrosão, de superfícies lisas, de fácil limpeza, revestidas com materiais duradouros e atóxicos.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
4. Todos os equipamentos e utensílios que entram em contato com o pescado são mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
5. Os locais de armazenamento do pescado são separados do compartimento dos motores e dos locais reservados à tripulação, obedecendo a capacidade instalada de armazenamento, evitando contaminações, acúmulo e mal acondicionamento do pescado armazenado.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
6. O local de armazenamento permite a saída da água de fusão do gelo para evitar seu acúmulo e contato com a matéria-prima.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
7. Os porões são separados do compartimento dos motores e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientes para evitar qualquer tipo de contaminação dos produtos da pesca armazenados.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
8. Os porões e os contentores utilizados para a armazenagem dos produtos da pesca permitem e asseguram a sua conservação em condições de higiene satisfatórias.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
9. Os sanitários, quando presentes, são mantidos em condições higiênicas satisfatórias durante toda a atividade de pesca.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
<b>Requisitos para embarcações estruturadas e equipadas para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas</b>	<b>Evidências</b>	<b><i>In loco</i></b>	<b>Documental</b>
10. Está equipado com porão, urna ou contentor para a armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
11. Embarcações equipadas para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar limpa refrigerada, os locais de armazenamento dispõem de um sistema que assegure uma temperatura homogênea no seu interior.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
12. Dispõe de sistema de refrigeração que garanta que a água do mar limpa com o pescado atinja no máximo 3°C em 6 horas após o enchimento e no máximo 0°C em 16 horas, permitindo o controle e o registro das temperaturas, com equipamento instalado no ponto onde a temperatura da água refrigerada é mais elevada.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
<b>Requisitos para embarcações estruturadas e equipadas para conservar os produtos da pesca com congelamento em salmoura</b>	<b>Evidências</b>	<b><i>In loco</i></b>	<b>Documental</b>

13. Dispõe de local específico para o armazenamento adequado dos ingredientes da salmoura, evitando a contaminação do pescado inteiro. A salmoura não constitui uma fonte de contaminação para o pescado inteiro.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
14. O equipamento de congelamento possui 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.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
15. O equipamento registrador de temperatura é de fácil leitura, permitindo o controle e o registro das temperaturas. O equipamento está instalado no ponto onde a temperatura da salmoura é mais elevada.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
Requisitos de Práticas de Higiene	Evidências	<i>In loco</i>	Documental
16. Os tripulantes da embarcação pesqueira possuem comprovação médica atualizada de que não apresentam doenças que os incompatibilizam com a manipulação de alimentos. Possuem treinamentos periódicos referentes às boas práticas higiênico-sanitárias e aos riscos sanitários.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
17. As partes das embarcações pesqueiras ou os contentores reservados à armazenagem dos produtos da pesca são limpos e mantidos em bom estado de conservação, não havendo contaminação, especialmente, pelo carburante ou pelas águas residuais do fundo do porão.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
18. O pescado recém-capturado é colocado ao abrigo de qualquer contaminação e dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor. (entrevista)		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
19. Os produtos da pesca são manuseados e armazenados de modo a evitar a sua contusão. Os manuseadores utilizam instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou peixes que os possam ferir, sem danificar a parte comestível. (entrevista)		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
20. O pescado é resfriado e acondicionado logo após a sua captura. (entrevista)		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
21. O gelo utilizado na refrigeração do pescado é feito a partir de água potável ou limpa, e em quantidade e disposição adequada para manter a temperatura do pescado até sua recepção no local de processamento.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
22. O local destinado ao armazenamento do gelo nas embarcações é disposto de modo a evitar a sua contaminação, além de ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
23. O desembarque do pescado é realizado de modo que evite a sua contaminação.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
24. A evisceração, o descabeçamento e/ou a sangria do pescado a bordo são efetuados de modo higiênico, imediatamente após a captura sendo que logo após estas operações, o produto é cuidadosamente lavado com água potável ou com água limpa. (entrevista)		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
25. Os resíduos resultantes das operações de evisceração, do descabeçamento e/ou da sangria são dispostos de modo a não contaminar a matéria-prima. (entrevista)		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
26. Existe evidência na embarcação pesqueira de presença de animais considerados como pragas, domésticos ou quaisquer outros alheios ao processo.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
Requisitos de Água de Abastecimento	Evidências	<i>In loco</i>	Documental
27. A embarcação atende aos requisitos de utilização de água potável ou água limpa.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
28. A lavagem do pescado, quando pertinente, é realizada utilizando potável ou água limpa. (entrevistar e verificar o local do reservatório de água)		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA
29. Os encanamentos da água para utilização direta no pescado são situados em locais que evitem a contaminação da água de abastecimento. A água não é oriunda diretamente de zonas próximas à região portuária.		<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA	<input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> INA



30. O local destinado ao armazenamento da água nas embarcações está disposto de modo a evitar a sua contaminação, além de ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
31. A água não potável para situações como combate a incêndios, produção de vapor, refrigeração ou outros objetivos similares, circula em sistemas separados, devidamente identificados.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
32. A água não potável não tem qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
33. O gelo que entra em contato com o pescado é fabricado com água potável ou água limpa. Para refrigerar produtos da pesca inteiros, é utilizada água potável ou água limpa.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
34. O gelo é fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
Requisitos de Avaliações Organolépticas	Evidências	<i>In loco</i>	Documental
35. São efetuadas avaliações organolépticas representativas dos produtos da pesca de forma aleatória, seguindo as categorias de frescor do Anexo II.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
Requisitos de APPCC	Evidências	<i>In loco</i>	Documental
36. A embarcação que utiliza o congelamento em salmoura para conservação de peixe inteiro mantém um processo permanente baseado nos princípios do programa APPCC.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA
Avaliação Organoléptica (Verificador)	Evidências	Resultado	
37. Efetua a avaliação organoléptica de forma aleatória de produto da pesca disponível, seguindo as categorias de frescor do Anexo II.		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> INC <input type="checkbox"/> NA	

#### 4. NÃO CONFORMIDADES

Não conformidades Identificadas: Sim [ ] Não [ ]	Quantidade Total de Não conformidades:
---	--

Observações:		
----- Assinatura do Verificador (assinatura e carimbo)	----- Assinatura do responsável pela embarcação	----- Assinatura do técnico responsável da embarcação

#### ANEXO II

#### AVALIAÇÕES ORGANOLÉPTICAS

#### A. PEIXES BRANCOS

Espécie (nome comum/nome científico):				
Quantidade de amostras:				
CRITÉRIOS				
Categorias de Frescor				
	Extra	A	B	Não admitidos (1)
Pele	( ) Pigmentação viva e furta-cor, sem descoloração	( ) Pigmentação viva, mas sem brilho	( ) Pigmentação em vias de descoloração e perda de brilho	( ) Pigmentação pálida e sem brilho (2)
Muco cutâneo	( ) Aquoso, transparente	( ) Ligeiramente turvo	( ) Leitoso	( ) Cinzento amarelado, opaco
Olhos	( ) Convexo, pupila negra e viva, córnea transparente	( ) Convexo; pupila negra com perda de brilho; córnea ligeiramente leitosa	( ) Chato; córnea leitosa; pupila opaca	( ) Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa (2)

Guelras	( ) Coloração viva; sem muco	( ) Coloração menos viva; muco transparente	( ) Coloração marrom/acinzentada em descoloração; muco opaco e espesso	( ) Amareladas; muco leitoso (2)
Peritônio (eviscerados)	( ) Liso; brilhante; difícil de separar da carne	( ) Ligeiramente sem brilho; pode ser separado da carne	( ) Descolado da carne (2)	( ) Grumoso; bastante fácil de separar da carne
Carne	( ) Firme e elástica; superfície macia (3)	( ) Menos elástica	( ) Ligeiramente mole, menos elástica; superfície mole como cera (aveludada) e sem brilho	( ) Mole flácida (2), escamas facilmente separáveis da pele, superfície rugosa

Odor das guelras e da cavidade abdominal				
	Extra	A	B	Não admitidos (1)
- peixes brancos: (exceto solha ou patruça)	( ) A algas marinhas	( ) Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro	( ) Fermentado; ligeiramente acre	( ) Acre (2)
- solha ou patruça:	( ) A óleo fresco; apimentado; cheiro a terra	( ) A óleo; a algas marinhas ou ligeiramente adocicado	( ) A óleo; fermentado, ligeiramente rançoso	( ) Acre(2)
Critérios adicionais para Peixe-Sapo				
	Extra	A	B	Não admitidos (1)
Vasos sanguíneos (músculos da barriga)	( ) Salientes, de cor vermelho vivo	( ) Salientes, de cor vermelho escuro	( ) Difusa e amarronzada	( ) Totalmente difusa, carne amarronzada e amarelada (2)

(1)Esta coluna apenas será aplicável até ser adotada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Directiva n.º 91/493/CEE do Conselho.

(2)Ou num estado de decomposição mais adiantado.

(3)O peixe fresco, antes dos primeiros sintomas do rigor mortis, não se apresentará firme e elástico, sendo, no entanto, ainda classificado na categoria Extra.

Observações:
Atende aos requisitos: [ ] Sim [ ] Não (Preencher o campo do anexo II)

## B. PEIXES AZUIS

Espécie (nome comum/nome científico):				
Quantidade de amostras:				
CRITÉRIOS				
Categorias de Frescor				
	Extra	A	B	Não admitidos (1)
Pele (2)	( ) Pigmentação viva, cores vivas, brilhantes, furta-cor; diferença nítida entre superfície dorsal e ventral	( ) Perda de brilho; cores mais pálidas; menos diferença entre superfície dorsal e ventral	( ) pálida, sem brilho, cores esvanecidas; pele plissada quando se dobra o peixe	( ) Pigmentação muito pálida; pele a soltar-se da carne (3)
Muco cutâneo	( ) Aquoso, transparente	( ) Ligeiramente turvo	( ) Leitoso	( ) Cinzento amarelado, opaco (3)
Consistência da carne (2)	( ) Muito firme, rígida	( ) Bastante rígida, firme	( ) Ligeiramente mole	( ) Mole (flácida) (3)
Opérculos	( ) Prateados	( ) Prateados, ligeiramente tingidos de vermelho ou de marrom	( ) Escurecido e extravasamento sanguíneo extenso	( ) Amarelados (3)

Olho	( ) Convexo; pupila azul-preto vivo.	( ) Convexo e ligeiramente encovado; pupila escura; córnea ligeiramente opaca	( ) Chato: pupila enevoadada; extravasações sanguíneas à volta do olho	( ) Côncavo no centro; pupila cinzenta; córnea leitosa (3)
Guelras (2)	( ) Vermelho vivo a púrpura por todo o lado; sem muco	( ) Cor menos viva, mais pálida nos bordos; muco transparente	( ) Em descoloração muco opaco	( ) Amareladas; muco leitoso (3)
Cheiro das guelras	( ) A algas marinhas frescas; picante; iodado	( ) Ausência de cheiro a algas marinhas; cheiro neutro	( ) Cheiro gorduroso(4), um pouco sulfuroso, a toucinho rançoso ou a fruta podre	( ) Extremamente acre (3)

(1)Esta coluna apenas será aplicável até ser adotada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Directiva n.º 91/493/CEE do Conselho.

(2)Ao arenque, à sarda e à cavala conservados em água do mar fria (ou refrigerada com gelo (CSW) ou por meios mecânicos (RSW) que preencham os requisitos fixados no anexo II, ponto 8 da Directiva n.º 92/48/CEE (JO n.º L 187 de 7. 7. 1992, p. 41) aplicam-se as seguintes categorias de frescura: - o critério A aplica-se às categorias Extra e A.

(3)Ou num estado de decomposição mais adiantado.

(4)O peixe congelado fica rançoso antes de ficar com odor parecido ao mofo, o peixe CSW/RSW fica com odor parecido ao mofo antes de ficar rançoso.

Observações:
Atende aos requisitos: [ ] Sim [ ] Não (Preencher o campo do anexo II)

### C. ELASMOBRÂNQUIOS

Espécie (nome comum/nome científico):				
Quantidade de amostras:				
CRITÉRIOS				
Categorias de Frescor				
	Extra	A	B	Não admitidos (1)
Olho	( ) Convexo, muito brilhante e furta-cor; pupilas pequenas	( ) De convexo e ligeiramente plano; perda de brilho, pupilas ovais	( ) Plano, enevoadado	( ) Côncavo amarelado (2)
Aspecto	( ) In rigor mortis ou parcialmente in rigor; presença de um pouco de muco claro na pele	( ) Estádio rigor ultrapassado; ausência de muco na pele e especialmente na boca e nas aberturas das guelras	( ) Algum muco na boca e nas aberturas das guelras; mandíbula ligeiramente achatada	( ) Grandes quantidades de muco na boca e nas aberturas das guelras (2)
Cheiro	( ) De algas marinhas	( ) Sem cheiro ou cheiro muito ligeiro a ranço mas não a amoníaco	( ) Cheiro a amoníaco, acre	( ) Forte cheiro a amoníaco (3)
Critérios adicionais para Raias				
	Extra	A	B	Não admitidos
Pele	( ) Pigmentação viva e brilhante; muco aquoso	( ) Pigmentação menos viva e menos brilhante; muco aquoso	( ) Pigmentação em vias de descoloração; muco opaco	( ) Descoloração, pele rugosa, muco espesso
Textura da carne	( ) Firme e elástica	( ) Firme	( ) Mole	( ) Flácida
Aspecto	( ) Borda das barbatanas translúcido e encurvado	( ) Barbatanas duras	( ) Mole	( ) Caído

Abdômen	( ) Branco e brilhante, com um bordo arroxado à volta das barbatanas	( ) Branco e brilhante, com zonas encarnadas à volta das barbatanas apenas	( ) Branco e baço, com numerosas zonas encarnadas ou amarelas	( ) Abdômen de amarelado a esverdeado; manchas encarnadas na própria carne
---------	--	--	---	--

(1)Esta coluna apenas será aplicável até ser adotada uma decisão da Comissão que fixe as características do peixe impróprio para consumo humano, nos termos da Directiva n.º 91/493/CEE do Conselho.

(2)Ou num estado de decomposição mais adiantado.

Observações:
Atende aos requisitos: [ ] Sim [ ] Não (Preencher o campo do anexo II)

#### D. CEFALÓPODES

Espécie (nome comum/nome científico): Quantidade de amostras:
--

CRITÉRIOS			
Categorias de Frescor			
	EXTRA	A	B
Pele	( ) Pigmentação viva, pele aderente à carne	( ) Pigmentação pálida sem brilho; pele aderente à carne	( ) Descolorada; facilmente separada da carne
Carne	( ) Muito firme; branca perolada	( ) Firme; branca	( ) Ligeiramente mole; branca rosada ou ligeiramente amarelada
Tentáculos	( ) Resistentes ao arranque	( ) Resistentes ao arranque	( ) Mais fáceis de arrancar
Cheiro	( ) Fresco; a algas marinhas	( ) Fraco ou nulo	( ) Cheiro a tinta

Observações:
Atende aos requisitos: [ ] Sim [ ] Não (Preencher o campo do anexo II)

#### E. CRUSTÁCEOS

Espécie (nome comum/nome científico): Quantidade de amostras:		
Camarão	CRITÉRIOS	
	Categorias de Frescor	
	EXTRA	A
Características mínimas	( ) Superfície da casca: úmida e brilhante; - Em caso de transvasamento, os camarões devem cair separados; - Carne sem cheiro anormal; - Sem areia, muco ou outros corpos estranhos.	( ) As mesmas que para a categoria Extra
Aspecto do camarão com casca	( ) Nítido cor-de-rosa avermelhado, com pintas brancas; parte peitoral da casca predominantemente clara	( ) Do cor-de-rosa avermelhado ligeiramente deslavado ao encarnado azulado com pintas brancas; parte peitoral da casca predominantemente clara, a tender para o cinzento
Cheiro	( ) Fresco, a algas marinhas, ligeiramente adocicado	( ) Ácido; ausência de cheiro a algas marinhas

Observações:
Atende aos requisitos: [ ] Sim [ ] Não (Preencher o campo do anexo II)

Espécie (nome comum/nome científico):			
Quantidade de amostras:			
Lagostas / Lagostins	CRITÉRIOS		
	Categorias de Frescor		
	EXTRA	A	B
Carapaça	( ) Do cor-de-rosa claro ou do cor-de-rosa ao vermelho-laranja	( ) Do cor-de-rosa claro ou do rosa ao vermelho-laranja; sem manchas negras	( ) Ligeira descoloração; algumas manchas negras e cor acinzentada, principalmente na carapaça e entre os segmentos da cauda
Olhos e guelras	( ) Olhos negros e brilhantes; guelras cor-de-rosa	( ) Olhos sem brilho e cinzento-negro; guelras acinzentadas	( ) Guelras cinzento escuro ou cor esverdeada na superfície dorsal da carapaça
Cheiro	( ) Característico dos crustáceos	( ) Perda do cheiro característico dos crustáceos; sem cheiro a amoníaco	( ) Ligeiramente acre
Carne (cauda)	( ) Transparente, de cor azul a tender para o branco	( ) Já sem transparência, mas não descorada	( ) Opaca e de aspecto pálido

Observações:
Atende aos requisitos: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não (Preencher o campo do anexo II)

## ANEXO III

## PLANO DE AÇÃO

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

Data da verificação:	Atende em totalidade: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	Nome do Verificador:
----------------------	--	----------------------

-----  
-----  
Assinatura do técnico responsável pela embarcação Assinatura do verificador (assinatura e carimbo)

## ANEXO IV

## CERTIFICADO OFICIAL DE CONFORMIDADE DA EMBARCAÇÃO PESQUEIRA

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.