



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 01/11/2019 | Edição: 212 | Seção: 1 | Página: 5

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete da Ministra

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 57, DE 31 DE OUTUBRO DE 2019

Estabelece os critérios de Controle Oficial de Conformidade das Condições Higiênico-Sanitárias de Embarcações Pesqueiras, que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 13.844, de 18 de junho de 2019, no Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019, e o que consta do Processo nº 21000.022076/2019-84, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos no âmbito do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, os critérios de controle oficial das condições higiênico-sanitárias em embarcações pesqueiras, que forneçam matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia - UE, na forma dos Anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

ANEXO I

CAPÍTULO I DA ORGANIZAÇÃO

Art. 1º As diretrizes estabelecidas nesta Instrução Normativa se estendem ao exercício das boas práticas higiênico-sanitárias a bordo das embarcações pesqueiras, devidamente registradas no Registro Geral da Pesca – RGP da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SAP/MAPA.

Parágrafo único. As diretrizes que trata o **caput** não se estendem a barcos-fábrica e barcos congeladores a -18 °C (menos dezoito graus Celsius), registrados no Serviço de Inspeção Federal.

Art. 2º Estão contempladas nesta Instrução Normativa as embarcações pesqueiras:

I - de produção primária; e

II - de congelamento via salmoura.

Art. 3º O disposto nesta Instrução Normativa não se aplica à pesca científica e às demais classificações da pesca não comercial, da mesma forma às embarcações de pesca que operam na atividade de aquicultura.

Art. 4º O controle oficial de conformidade será exercido pelo MAPA, por meio da SAP/MAPA.

Art. 5º A pessoa física ou jurídica que exerça atividade pesqueira e que tenha interesse no fornecimento de matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à UE, deverá solicitar a Certificação junto à SAP/MAPA.

CAPÍTULO II DAS DEFINIÇÕES

Art. 6º Para fins desta Instrução Normativa, 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 e/ou 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 de fusão do gelo, da lavagem e higienização das instalações da embarcação pesqueira, dos utensílios, dos equipamentos e qualquer outro resíduo líquido gerado durante o período de pesca;

IV - embarcação pesqueira de produção primária: embarcações que utilizam para conservação do pescado o gelo, a água refrigerada, e demais formas de conservação não contempladas no inciso V deste artigo;

V - embarcação pesqueira congeladora via salmoura: embarcações que utilizam a imersão do pescado em salmoura para conservação;

VI - matéria-prima: pescado vivo ou mantido resfriado em gelo ou pela utilização de outros processos de conservação estabelecidos em ato normativo complementar;

VII - pescado: qualquer espécie da atividade pesqueira, incluindo peixes, crustáceos, répteis, anfíbios, moluscos e equinodermos com a finalidade de consumo humano;

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

IX - tanque de armazenamento: porões, urnas ou contentores isotérmicos utilizados para manter a matéria-prima logo após a captura até o desembarque;

X - técnico responsável: profissional competente habilitado, registrado no respectivo conselho de classe, que subsidiará tecnicamente os controles da embarcação pesqueira; e

XI - responsável pela embarcação pesqueira: o proprietário, o armador ou arrendatário que operar a embarcação de pesca.

CAPÍTULO III DOS REQUISITOS GERAIS

Art. 7º O pescado fornecido para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à UE deverá ser desembarcado em infraestrutura registrada no Serviço de Inspeção Federal – SIF.

Art. 8º A embarcação pesqueira deverá possuir programa de autocontrole auditável, devidamente implantado, atualizado, monitorado, verificado e arquivado.

Parágrafo único. A documentação que trata o **caput**, deverá ser arquivada pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos.

Art. 9º Os registros do programa de autocontrole deverão ser monitorados pelo responsável pela embarcação pesqueira devidamente treinado e verificados pelo técnico responsável pela embarcação.

CAPÍTULO IV DOS REQUISITOS OBRIGATÓRIOS PARA AS EMBARCAÇÕES PESQUEIRAS

Seção I Dos Aspectos Estruturais e dos Equipamentos

Art. 10. As embarcações pesqueiras deverão ser estruturadas e mantidas 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.

Art. 11. As superfícies que entrarem em contato com o pescado deverão ser constituídas de materiais resistentes à corrosão, de superfícies lisas, de fácil limpeza e revestidas com materiais duradouros e atóxicos.

Art. 12. Todos os equipamentos e utensílios que entram em contato com o pescado deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Art. 13. Os tanques de armazenamento do pescado deverão estar separados do compartimento dos motores, dos locais reservados à tripulação, e de qualquer material que não seja o pescado armazenado, para evitar qualquer contaminação.

Parágrafo único. O tanque de armazenamento deverá permitir a saída da água de fusão do gelo para evitar

Parágrafo único. O tanque de armazenamento deverá permitir a saída da água de fusão do gelo para evitar

seu acúmulo e contato com a matéria-prima.

Art. 14. Os porões deverão estar 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.

Art. 15. Os porões e os contentores utilizados para armazenamento dos produtos da pesca deverão permitir e assegurar a sua conservação em condições de higiene satisfatórias.

Art. 16. Os sanitários, quando presentes nas embarcações pesqueiras, deverão ser mantidos em condições higiênicas satisfatórias durante todo o período de pesca.

Art. 17. São requisitos para embarcações estruturadas e equipadas para conservar os produtos da pesca:

I - frescos durante mais de 24 (vinte e quatro) horas:

a) deverão estar equipados com porões, cisternas ou contentores para armazenamento dos produtos da pesca no estado refrigerado;

b) nas embarcações equipadas para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar limpa refrigerada, as cisternas deverão dispor de um sistema que assegure uma temperatura homogênea no seu interior; e

c) dispor de sistema de refrigeração que garanta 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, permitindo o controle e o registro das temperaturas, com equipamento instalado no local mais quente da água refrigerada.

II - congelamento em salmoura:

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

b) a salmoura não deve constituir uma fonte de contaminação para o peixe inteiro;

c) dispor de equipamento de congelamento com potência suficiente para submeter o peixe inteiro à uma redução de temperatura rápida, que permita obter uma temperatura da salmoura não superior a - 9°C (menos nove graus Celsius) antes da entrada do peixe inteiro e ser controlada durante todo o período de pesca; e

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

Seção II Das Práticas de Higiene

Art. 18. Os tripulantes da embarcação pesqueira deverão possuir:

I - comprovação médica válida, emitida por autoridade de saúde regulamentada, de que não apresentam doenças que os incompatibilizam com a manipulação de alimentos; e

II - treinamentos periódicos referentes às boas práticas higiênico-sanitárias e aos riscos sanitários.

Art. 19. As partes das embarcações pesqueiras ou os contentores reservados à armazenagem dos produtos da pesca deverão ser limpos e mantidos em bom estado de conservação, não podendo haver contaminação, especialmente, pelo carburante ou pelas águas residuais do fundo do porão.

Art. 20. O pescado recém-capturado deverá ser colocado ao abrigo de qualquer contaminação e dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor.

Art. 21. Os produtos da pesca deverão ser manuseados e armazenados de modo a evitar a sua contusão.

Parágrafo único. Os manuseadores poderão utilizar instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou peixes que os possam ferir, desde que a carne desses produtos não seja danificada.

Art. 22. O pescado deve ser refrigerado após a sua captura, observando que:

I - o gelo utilizado na refrigeração do pescado deverá ser feito a partir de água potável ou limpa e estar em quantidade e disposição adequada para manter a temperatura do pescado até sua recepção no local de processamento; e

II - o local destinado ao armazenamento do gelo nas embarcações deverá estar disposto de modo a evitar a sua contaminação, além de ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção.

Art. 23. O desembarque do pescado deverá ser rápido e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias para evitar sua contaminação.

Art. 24. A evisceração ou outros procedimentos de processamento do pescado a bordo deverão ser efetuados de modo higiênico, imediatamente após a captura, sendo que logo após estas operações o produto deverá ser cuidadosamente lavado com água potável ou com água limpa:

I - os resíduos resultantes do processamento do pescado devem ser manipulados de modo a não contaminar a matéria-prima obtida; e

II - os produtos da pesca frescos, inteiros e eviscerados poderão ser transportados e armazenados em água refrigerada.

Art. 25. É proibido nas embarcações pesqueiras a presença dos animais considerados como pragas, domésticos e quaisquer outros alheios ao processo.

Seção III Da Água de Abastecimento

Art. 26. As embarcações deverão atender aos requisitos de utilização de água potável ou água limpa.

Art. 27. A lavagem do pescado, quando pertinente, deverá ser realizada utilizando água potável ou água limpa, na forma a seguir:

I - os encanamentos da água para utilização direta no pescado deverão estar situados em locais que evitem a contaminação da água de abastecimento;

II - não é permitida a utilização de água oriunda diretamente de zonas próximas à região portuária; e

III - o local destinado ao armazenamento da água nas embarcações deve estar disposto de modo a evitar a sua contaminação, além de ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção.

Art. 28. 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 os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas.

Art. 29. O gelo que entrar em contato com o pescado deve ser fabricado com água potável, sendo que para pescado inteiro o gelo poderá ser fabricado com água limpa, considerando:

I - o gelo deve ser fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protejam de qualquer contaminação; e

II - a temperatura do pescado deve ser mantida próxima a temperatura do gelo fundente.

Seção IV Das Avaliações Organolépticas

Art. 30. Deverão ser efetuadas avaliações organolépticas representativas do pescado de forma aleatória, em verificação de cumprimento dos critérios de frescor estabelecidos para as seguintes categorias:

I - peixes brancos;

II - peixes azuis;

III - elasmobrânquios;

IV - cefalópodes; e

V - crustáceos.

§1º As tabelas de avaliação de frescor deverão seguir o Anexo III desta Instrução Normativa.

§2º As avaliações organolépticas tratadas no **caput** não se aplicam à embarcações pesqueiras de produção primária com tempo de pesca menor que 24 (vinte e quatro) horas, a qual deve ser devidamente comprovada.

Seção V Das Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Art. 31. A embarcação pesqueira que utilizar o congelamento em salmoura para conservação de peixe inteiro deverá manter um processo permanente baseado nos princípios de Análises 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 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 qualquer alteração no processo, ou em qualquer fase desse, o APPCC deverá ser revisado e adequado às alterações necessárias.

CAPÍTULO V DA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE

Art. 32. O responsável pela embarcação pesqueira deverá permitir o acesso às instalações externas e internas da embarcação e disponibilizar documentação pertinente do presente regulamento.

Art. 33. A verificação de conformidade será realizada dentro da embarcação pesqueira, antes do desembarque do pescado, identificando evidências visuais estruturais, organolépticas e documentais, sendo registrado no Laudo de Verificação de Conformidade Higiênico-sanitárias em Embarcações Pesqueiras, conforme anexo II.

Parágrafo único. A verificação de conformidade será realizada anualmente, podendo ser realizada em menor tempo sem aviso prévio.

Art. 34. A avaliação organoléptica oficial será realizada de forma aleatória, de acordo com o produto de pesca disponível no momento da verificação de conformidade.

Art. 35. Em caso de identificação de não conformidade (s) durante a verificação, o técnico responsável pela embarcação pesqueira deverá elaborar o Plano de Ação, nos moldes do anexo IV, no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 36. O retorno para verificação de conformidade referente ao plano de ação aceito deverá ser agendado, com no mínimo 30 dias de antecedência.

Art. 37. A SAP/MAPA poderá credenciar empresas certificadoras para realizarem a etapa de Verificação de Conformidade contempladas neste **caput**, se estas atenderem os critérios e requisitos específicos estabelecidos em norma complementar.

CAPÍTULO VI DA HABILITAÇÃO

Art. 38. A embarcação pesqueira será considerada habilitada ao fornecimento de matéria-prima para indústrias processadoras de produtos da pesca destinado à União Europeia somente se atender a todos os requisitos dispostos nesta Instrução Normativa.

Art. 39. A SAP/MAPA avaliará o Laudo de verificação de conformidade higiênico-sanitária de embarcações pesqueiras, e o atendimento ao Plano de Ação, caso houver, e aprovará ou reprovará a embarcação pesqueira.

Parágrafo único. Caso a embarcação seja aprovada, a SAP/MAPA emitirá o Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira, na forma do anexo V desta Instrução Normativa.

Art. 40. O Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira contemplará as seguintes informações:

I - nome da embarcação;

II - número do Registro Geral da Pesca - RGP;

III - nome do responsável pela embarcação e número do Cadastro de Pessoa Física - CPF;

IV - nome do técnico responsável, número do Cadastro de Pessoa Física - CPF e número de registro no conselho da classe;

V - data de emissão; e

VI - data de validade.

Parágrafo único. A validade do Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira será de 3 (três) anos, com a manutenção da habilitação por meio da verificação de conformidade anual.

Art. 41. O Certificado Oficial de Conformidade da Embarcação Pesqueira será fornecido em formato digital.

Art. 42. A SAP/MAPA manterá em seu sítio eletrônico a lista de embarcações pesqueiras habilitadas para o fornecimento de pescado às indústrias processadoras de produtos de pesca destinados à União Europeia atualizada.

Parágrafo único. Somente embarcações pesqueiras registradas e identificadas na lista poderão participar da cadeia de produção da União Europeia - UE.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 43. As matérias-primas oriundas das embarcações pesqueiras que não atenderem ao disposto nesta Instrução Normativa não poderão fazer parte da cadeia produtiva direcionada à exportação para União Europeia - UE.

ANEXO II

**LAUDO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE
EMBARCAÇÕES PESQUEIRAS
(Requisitos para atendimento à União Europeia - UE)**

1. DADOS DA EMBARCAÇÃO PESQUEIRA

Nome da Embarcação:
Número do Registro Geral da Pesca (RGP):
Tipo: <input type="checkbox"/> Produção Primária (<24 horas de pesca) <input type="checkbox"/> Produção Primária (>24 horas de pesca) <input type="checkbox"/> Congelamento em salmoura
Nome do responsável pela embarcação:
CPF:
Telefone de contato:
E-mail:
Nome do técnico responsável pela embarcação:
CPF:
Formação / Registro no Conselho de Classe:
Telefone de contato:
E-mail:

2. DADOS DA VERIFICAÇÃO

Data da verificação:	Horário de início:	<input type="checkbox"/> Habilitação
	Horário de encerramento:	<input type="checkbox"/> Manutenção de Habilitação

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

Requisitos Gerais	Evidências	In loco	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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
Requisitos Gerais (Aspectos Estruturais e de Equipamentos)	Evidências	In loco	Documental
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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
5. Os tanques de armazenamento do pescado são separados do compartimento dos motores e dos locais reservados à tripulação em quantidade suficiente para evitar qualquer contaminação do pescado armazenado?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA

6. O tanque 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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
9. Os sanitários, quando presentes, são mantidos em condições higiênicas satisfatórias durante todo o período de pesca?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
Requisitos para embarcações estruturadas e equipadas para conservar os produtos da pesca frescos durante mais de 24 horas	Evidências	<i>In loco</i>	Documental
10. Está equipado com porão, cisterna ou contentor para a armazenagem dos produtos da pesca no estado refrigerado?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
11. Embarcações equipadas para a refrigeração dos produtos da pesca em água do mar limpa refrigerada, as cisternas dispõem de um sistema que assegure uma temperatura homogênea no seu interior?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <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 local mais quente da água refrigerada?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
Requisitos para embarcações estruturadas e equipadas para conservar os produtos da pesca com congelamento em salmoura	Evidências	<i>In loco</i>	Documental
13. Dispõe de local específico para o armazenamento adequado dos ingredientes da salmoura, evitando a contaminação do peixe inteiro? A salmoura não constitui uma fonte de contaminação para o peixe inteiro?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
14. O equipamento de congelamento possui potência suficiente para submeter o peixe à uma redução de temperatura rápida, que permita obter uma temperatura da salmoura não superior a -9°C antes da entrada do peixe inteiro e é controlado durante todo o período de pesca?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
15. O equipamento registrador de temperatura é de fácil leitura, permitindo o controle e o registro das temperaturas? O equipamento está instalado no local mais quente da salmoura?		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
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		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA

incompatibilizam com a manipulação de alimentos? Possuem treinamentos periódicos referentes às boas práticas higiênico-sanitárias e aos riscos sanitários?			
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"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
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"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
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, e a carne desses produtos não é danificada? (entrevista)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
20. O pescado é refrigerado após a sua captura? (entrevista)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
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"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
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"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
23. O desembarque do pescado é rápido e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias para evitar sua contaminação?	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
24. A evisceração ou outros procedimentos de processamento do pescado a bordo deverão ser efetuados de modo higiênico, imediatamente após a captura sendo que logo após estas operações, o produto deverá ser cuidadosamente lavado com água potável ou com água limpa? (entrevista)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
25. Os resíduos resultantes do processamento do pescado são manipulados de modo a não contaminar a matéria-prima obtida destas operações? (entrevista)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
26. Existe evidência na embarcação pesqueira de presença de animais considerados como pragas, domésticos ou quaisquer outros alheios ao processo?	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
Requisitos de Água de Abastecimento	Evidências	In loco	Documental
27. A embarcação atende aos requisitos de utilização de água potável ou água limpa?	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA		<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA

28. A lavagem do pescado, quando pertinente, é realizada utilizando água potável ou água limpa? (entrevista)	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
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"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
33. O gelo que entra em contato com o pescado é fabricado com água potável? Para refrigerar produtos da pesca inteiros, é utilizada água potável ou água limpa?	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <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"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
Requisitos de Análises Organolépticas	Evidências	In loco
35. São efetuadas avaliações organolépticas representativas dos produtos da pesca de forma aleatória?	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
36. Os critérios de frescor seguem o Anexo III?	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
Requisitos de APPCC	Evidências	In loco
37. A embarcação que utiliza o congelamento em salmoura para conservação de peixe inteiro mantém um processo permanente baseado nos princípios de APPCC?	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA
Análise Organoléptica (Verificador)	Evidências	Resultado
38. Efetuar análise organoléptica de forma aleatória de produto de pesca disponível, seguindo os critérios de frescor do Anexo III.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	

4. NÃO CONFORMIDADES

Não conformidades Identificadas: <input type="checkbox"/> Sim (*) <input type="checkbox"/> Não(**)	Quantidade Total de Não conformidades:
---	--

5. PLANO DE AÇÃO (*) - PREENCHIMENTO DO ANEXO III

Proposta de Plano de Ação atende: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
Verificação da aplicação do Plano de Ação atende: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
(Avaliação exclusiva da Secretaria de Aquicultura e Pesca)

6. HABILITAÇÃO ()**

A embarcação possui todos os requisitos para atendimento à União Europeia: Sim Não
 (Avaliação exclusiva da Secretaria de Aquicultura e Pesca)

Observações:

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

ANEXO III**AVALIAÇÕES ORGANOLÉPTICAS**

As avaliações deste Anexo são aplicáveis aos seguintes produtos ou grupos de produtos, em função de critérios de aplicação específicos a cada um deles de acordo com a tabela do Anexo I do Regulamento CE nº 2406/96:

- A. Peixes brancos: pescada, peixe-sapo, linguado, peixe-espada, etc.
 B. Peixes azuis: atum, albacora, arenque, sardinha, sarda, cavala, chicharro, anchova, etc.
 C. Elasmobrânquios: cação, raias, etc.
 D. Cefalópodes: polvo, choco, lula, etc.
 E. Crustáceos: camarão, lagosta, lagostim, etc.

As espécies citadas como exemplo, só poderão ser capturadas de acordo com a legislação nacional ambiental e de ordenamento pesqueiro em vigor.

A. PEIXES BRANCOS

	Critérios			
	Categorias de Frescor			Não admitidos ⁽¹⁾
	Extra	A	B	
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 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.

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

B. PEIXES AZUIS

	Critérios			
	Categorias de Frescor			Não admitidos (¹)
	Extra	A	B	
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 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 92/48/CEE (JO nº 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.

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

C. ELASMOBRÂNQUIOS

	Critérios			
	Categorias de Frescor			Não admitidos (¹)
	Extra	A	B	

Olho	() Convexo, muito brilhante e furta-cor; pupilas pequenas	() De convexo e ligeiramente plano; perda de brilho, pupilas ovais	() Plano, enevado	() 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 91/493/CEE do Conselho.

(2) Ou num estado de decomposição mais adiantado.

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

D. CEFALÓPODES

	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

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

E. CRUSTÁCEOS

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

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

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 gúelras	() Olhos negros e brilhantes; gúelras cor-de-rosa	() Olhos sem brilho e cinzento-negro; gúelras acinzentadas	() Gúelras 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

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

ANEXO IV PLANO DE AÇÃO

1. DADOS DA EMBARCAÇÃO PESQUEIRA (PRODUÇÃO PRIMÁRIA)

Nome da Embarcação:
Número do Registro Geral da Pesca (RGP):
Tipo: <input type="checkbox"/> Produção Primária (< 24 horas de pesca) <input type="checkbox"/> Produção Primária (> 24 horas de pesca) <input type="checkbox"/> Congelamento em salmoura
Nome do responsável pela embarcação:
CPF:
Telefone de contato:
E-mail:
Nome do técnico responsável pela embarcação:
CPF:
Formação / Registro no Conselho de Classe:
Telefone de contato:
E-mail:

2. DADOS DA VERIFICAÇÃO DO ATENDIMENTO AO PROPOSTO DO PLANO DE AÇÃO

Data da verificação de conformidade inicial:	Data de entrega do Plano de Ação:
--	-----------------------------------

3. PLANO DE AÇÃO

Item (nº)	Requisito	Descrição da NC	Ação Corretiva	Responsável	Prazo	Parecer (uso exclusivo da Secretaria de
-----------	-----------	-----------------	----------------	-------------	-------	---

						Aquicultura e Pesca)

4. VERIFICAÇÃO DA EXECUÇÃO DO PLANO DE AÇÃO

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

Assinatura do técnico responsável pela embarcação
(assinatura e carimbo)

Assinatura do verificador

ANEXO V

**CERTIFICADO OFICIAL DE CONFORMIDADE
DA EMBARCAÇÃO PESQUEIRA**
(Habilitação para cadeia produtiva de exportação para União Europeia-UE)

Nome da Embarcação:	
Número do Registro Geral da Pesca (RGP):	
Responsável pela embarcação / CPF:	
Técnico responsável pela embarcação / CPF / Número de registro no conselho da classe:	
Data de Emissão:	Data de Validade: 3 (três) anos

(Local), de de .

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Aquicultura e Pesca

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.

