

**SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA EM MATO GROSSO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Capacitação continuada
Módulo de nivelamento 2017 – Cadeia produtiva da Piscicultura**

**ESTABELECIAMENTO
INDUSTRIAL DE PESCADO**
Produtos Frescos e Congelados

**MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

**Sinop – MT
22 a 26 de Maio/2017**

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017

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

- Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, **o pescado e seus derivados**, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

RIISPOA

- Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

III - nos estabelecimentos que recebam o **Pescado** e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

- Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção federal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o **pescado** e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

RIISPOA

TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

RIISPOA

- Para os fins deste Decreto, entende-se:
 - ❖ por **Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado** o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

RIISPOA

- ✓ . 44. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
 - II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;
- ✓ Art. 68. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação;

RIISPOA

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

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

RIISPOA

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

RIISPOA

- Art. 73 – Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
 - I a XVI
 - XI – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
 - XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

PRÉ-REQUISITOS PARA A QUALIDADE DO PESCADO

- 1. MATÉRIA-PRIMA**
- 2. ÁGUA**
- 3. GELO**
- 4. LAYOUT OPERACIONAL (DEPENDÊNCIAS, EQUIPAMENTOS)**
- 5. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF**
- 6. PROCEDIMENTOS PADRÕES DE HIGIENE OPERACIONAIS - PPHO**



LAYOUT OPERACIONAL

Layout ou leiaute

É O POSICIONAMENTO DAS INSTALAÇÕES, QUE PROPICIA CONDIÇÕES PARA A ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS, SEM ESTRANGULAMENTOS E PONTOS DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA QUE POSSAM PREJUDICAR A INOCUIDADE E A QUALIDADE DO ALIMENTO

Objetivo do Layout

GERAR FACILIDADES PARA A ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS, DE ACORDO COM O FLUXOGRAMA OPERACIONAL, EVITANDO PERDAS DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS.

EVITAR PONTOS DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA QUE POSSAM PREJUDICAR A QUALIDADE DOS PRODUTOS.

INFORMAÇÕES BÁSICAS PARA DEFINIR UM “LAYOUT”

A - PRODUTO A SER OBTIDO

B - FLUXOGRAMA OPERACIONAL DO PRODUTO

C - EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS

PRINCIPAIS PRÉ-REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DO PESCADO FRESCO

1 - ÁGUA

2 - GELO

3 - CÂMARA DE ESPERA

**4 - ÁREAS DE RECEPÇÃO (suja) E
DE MANIPULAÇÃO (limpa)**

5 - DEPÓSITO DE EMBALAGEM

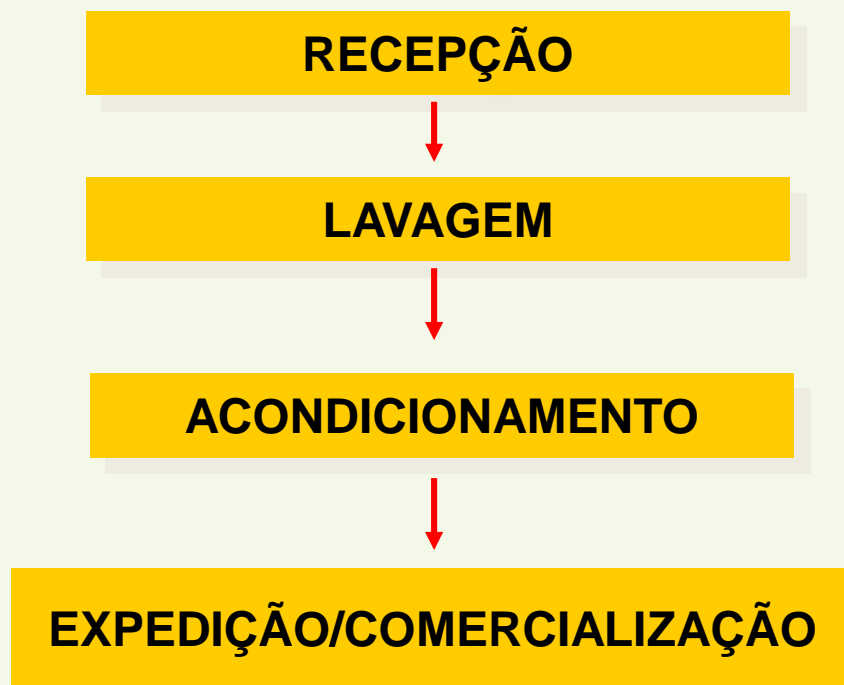
**6 - DEPENDÊNCIAS PARA OS
FUNCIONÁRIOS**

PEIXE FRESCO

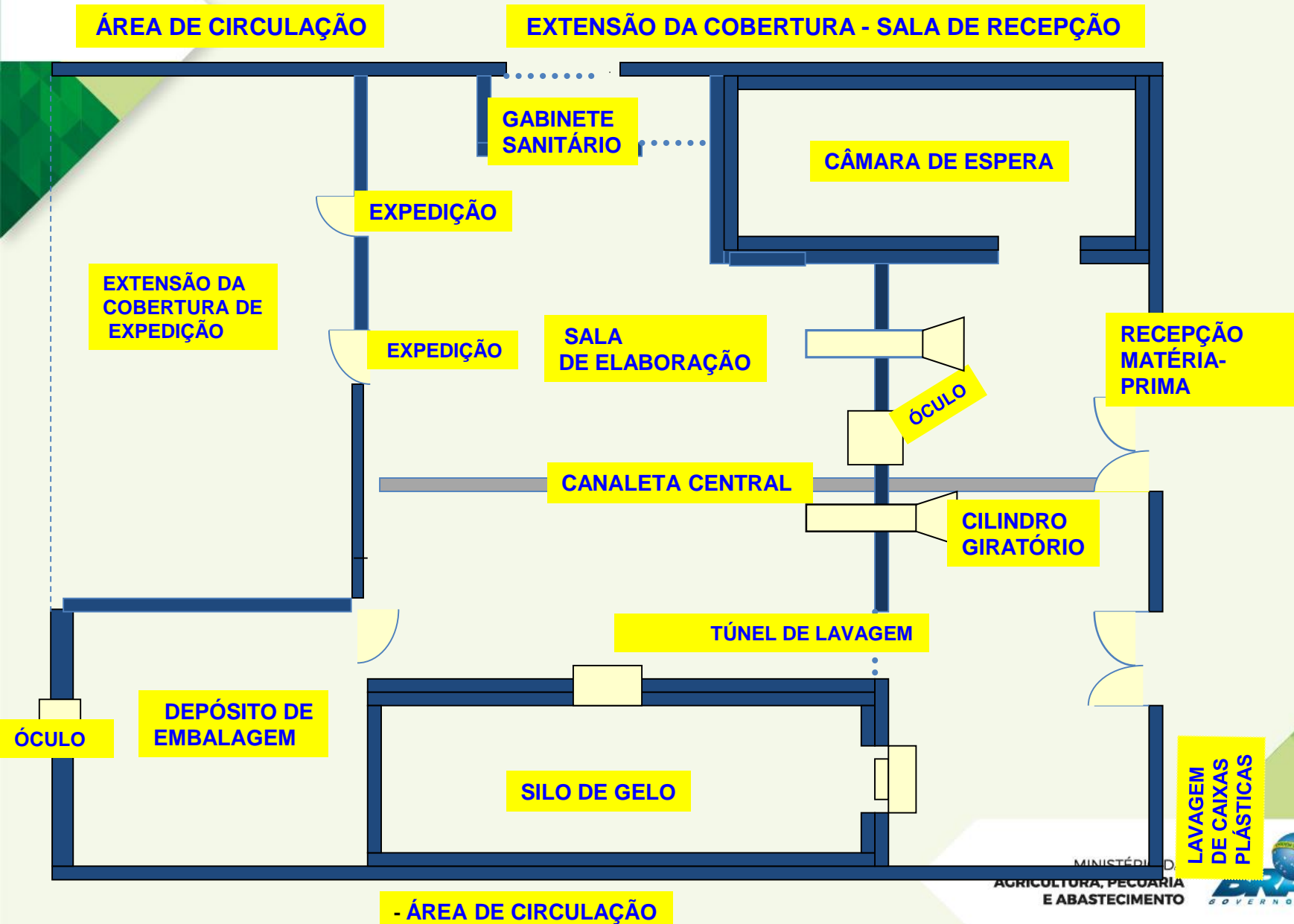
O FLUXOGRAMA OPERACIONAL DEVE SER PLANEJADO DE FORMA QUE TODAS AS OPERAÇÕES SE SUCE DAM:

- SEM ATRASOS**
- SEM PARADAS DESNECESSÁRIAS**
- EM SEQUÊNCIA CONTÍNUA**
- QUE O PESCADO PASSE RÁPIDO DE UMA FASE OPERACIONAL A OUTRA**

DIAGRAMA DE FLUXO DO PROCESSO DO PEIXE FRESCO



“LAYOUT” OPERACIONAL DE UM ENTREPOSTO DE PESCADO FRESCO



PEIXE CONGELADO

PRINCIPAIS PRÉ-REQUISITOS NA ELABORAÇÃO DE PESCADO CONGELADO

1 - ÁGUA

2 - GELO

3 - EQUIPAMENTOS

4 - FRIO INDUSTRIAL

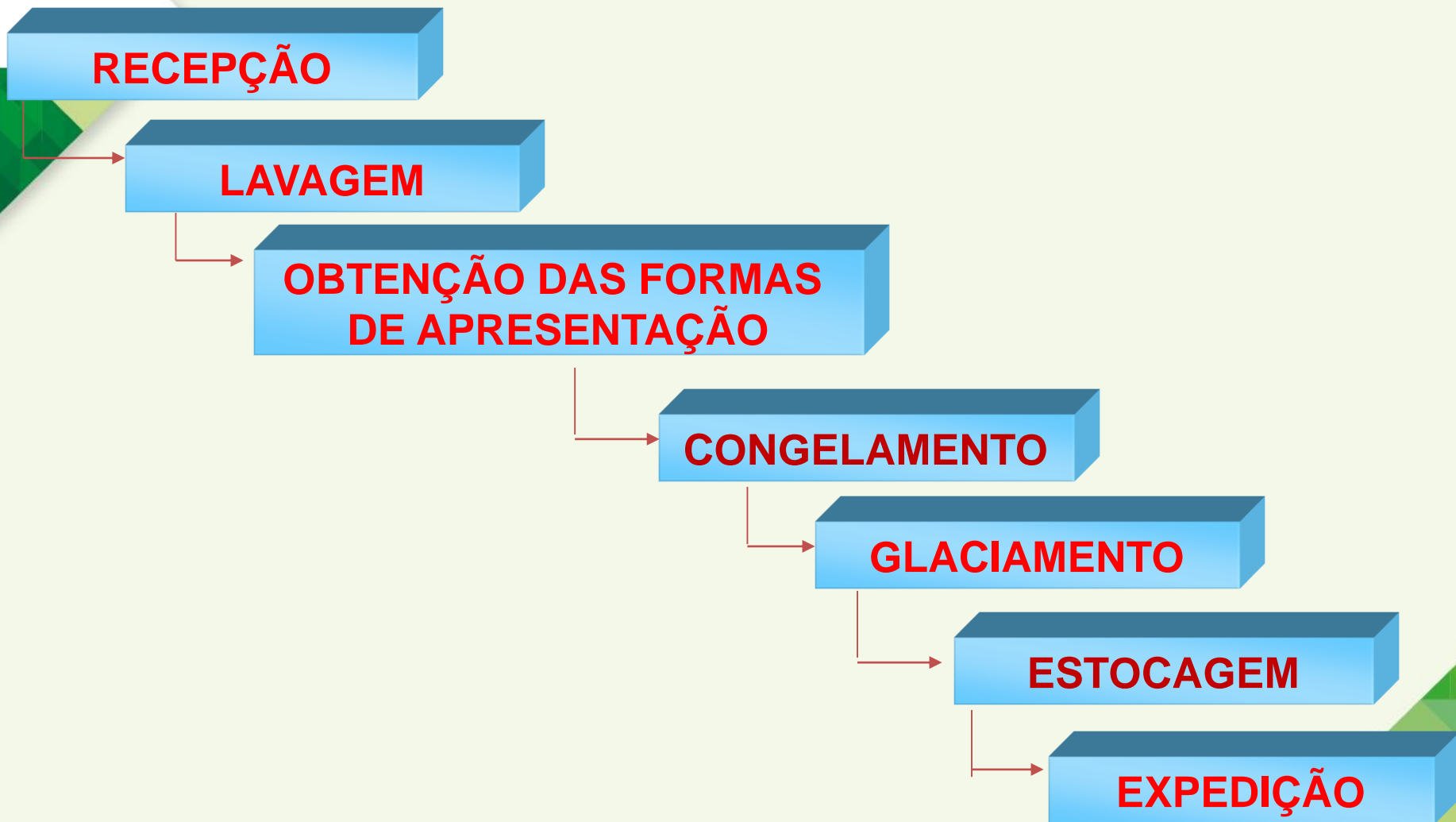
5 - EMBALAGENS

**CONGELAMENTO
(PRODUTO -18°C)**

ESTOCAGEM

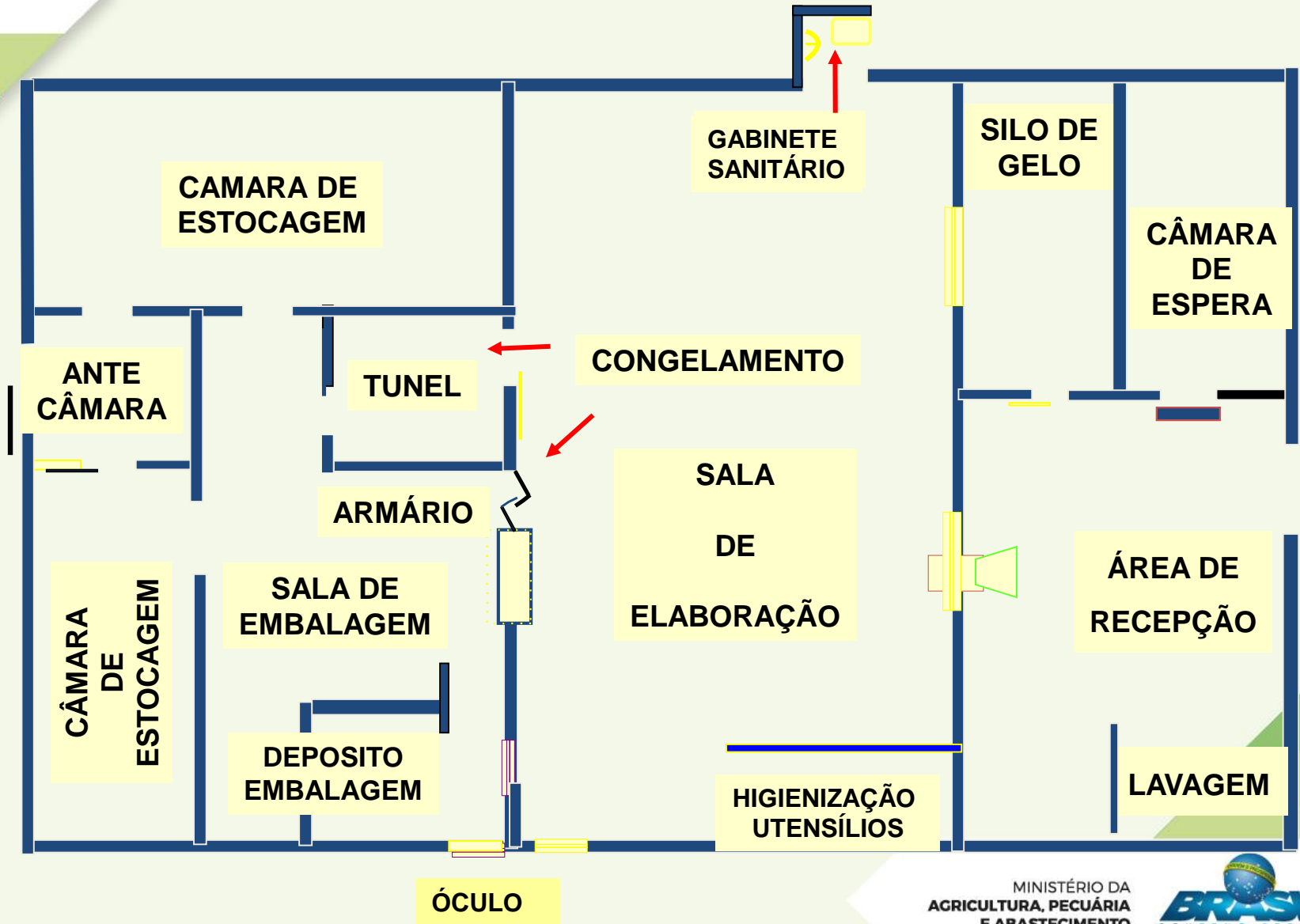
(PRODUTO -18°C)

DIAGRAMA DE FLUXO DO PRODUTO PEIXE CONGELADO

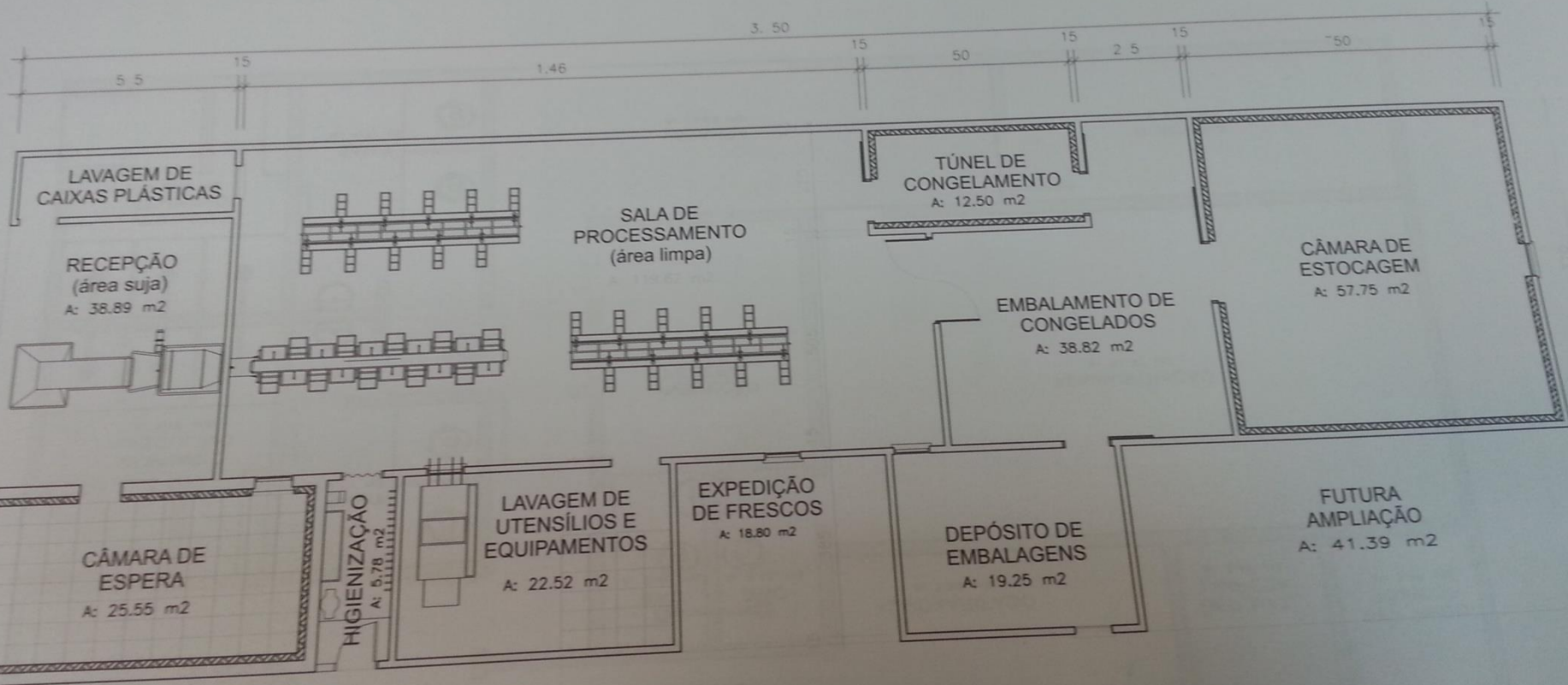


SUGESTÃO DE UM “LAYOUT” OPERACIONAL PARA ELABORAÇÃO DE PESCADO CONGELADO

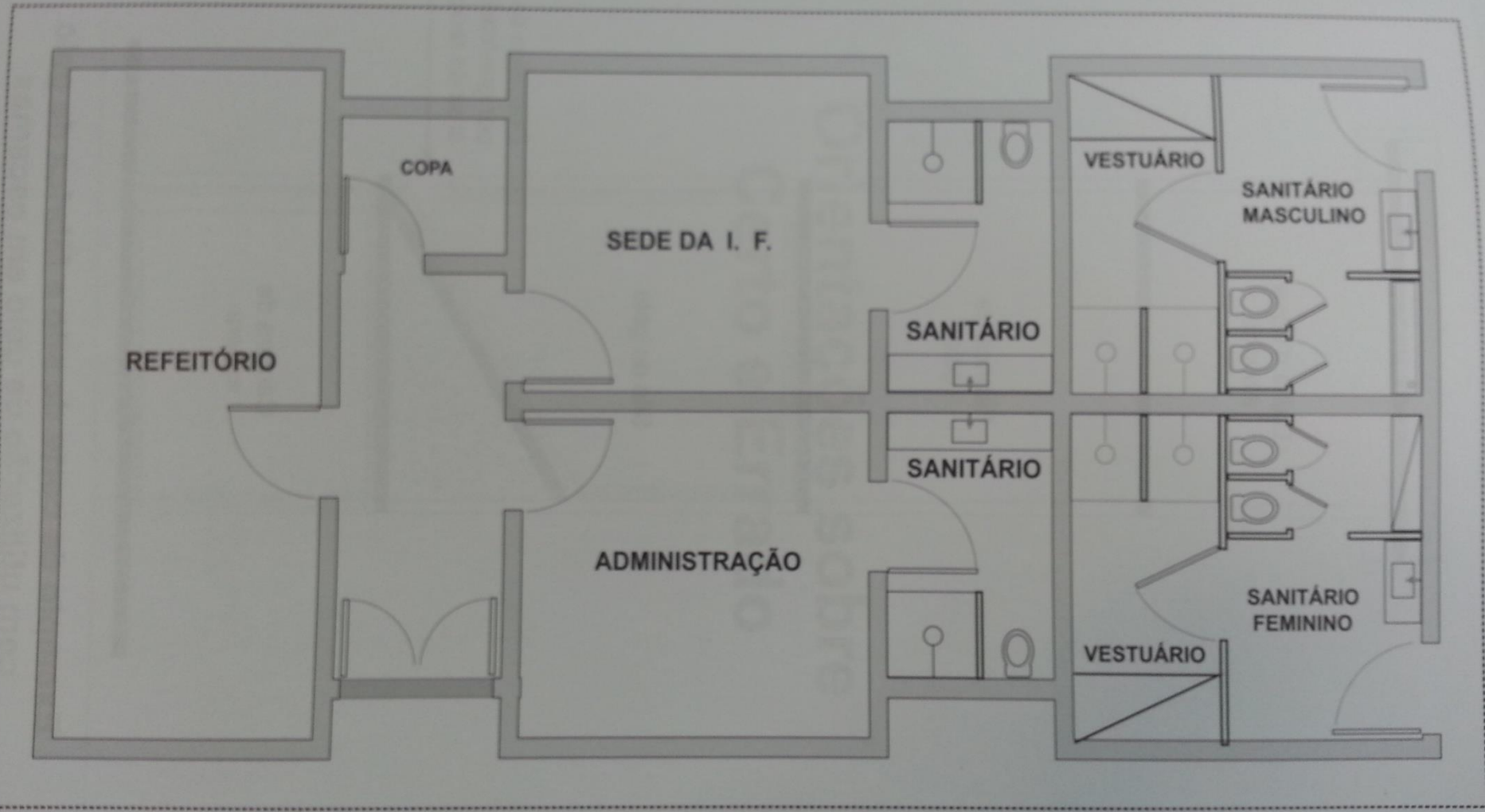
Expedição



MODELO DE LAYOUT ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL DE PESCADO FRESCO E CONGELADO



MODELO DE LAYOUT
BLOCO ADMINISTRATIVO



Modelo Sugestão - Planta Área Administrativa do
Entrepósito de Pescado
SEPES-DIPOA -MA

ALGUNS REQUISITOS NA INDÚSTRIA DE PESCADO

- 1. Perímetro industrial delimitado**
- 2. Recepção e expedição do pescado cobertas**
- 3. Reservatórios de água resistentes ao cloro e equipamentos para hipercloração protegidos**
- 4. Piso e parede resistentes, impermeáveis e de fácil higienização**
- 5. Junção piso/parede arredondadas**
- 6. Túnel de congelamento que atinja -30°C ou mais frio**

ETAPAS PARA IMPLANTAÇÃO DE UMA INDÚSTRIA DE PESCADO SOB SIF

- 1. Apresentação do projeto para avaliação**
- 2. Construção da indústria**
- 3. Avaliação in loco pelo SIF**
- 4. Início das atividades**
- 5. Manutenção das condições exigidas**

DIRETRIZES LEGAIS PARA A EDIFICAÇÃO DE UM ENTREPOSTO DE PESCADO

www.agricultura.gov.br

1 – RIISPOA

2 – PORTARIA 368/1997

3 – Registro de Estabelecimentos

Alessandra Paro Rodrigues Cesar
Médica Veterinária
Auditora Fiscal Federal Agropecuário
SIPOA/DDA/SFA-MT
alessandra.cesar@agricultura.gov.br
65 3688-6731

MINISTÉRIO DA
**AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**