

DATA 23 / 12 / 2014 PÁGINAS: 52, 53 e 54

Ministério da Pesca e Aquicultura

GABINETE DO MINISTRO INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 29, DE 22 DE DEZEMBRO DE 2014

Institui o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Embarcações Pesqueiras e Infraestruturas de Desembarque de Pescado - Embarque Nessa.

O MINISTRO DE ESTADO DA PESCA E AQUICULTURA, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 87 da Constituição Federal, e tendo em vista o disposto nas alíneas "e", "f" e "g" do inciso XXIV do art. 27 da Lei nº 10.683, de 28 de maio de 2003, na Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009, na alínea "c" do inciso I e nos incisos IV e V do art. 2º e no art. 3º do Decreto nº 7.024, de 7 de dezembro de 2009, e na Portaria MPA nº 523, de 2 de dezembro de 2010, resolve:

Art. 1º Instituir o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Embarcações Pesqueiras e Infraestruturas de Desembarque de Pescado - Embarque Nessa, com a finalidade de estabelecer as condições higiênico-sanitárias mínimas necessárias para a qualidade do pescado a ser utilizado como matéria-prima para fins de manipulação e processamento nos estabelecimentos industriais. Parágrafo único. As diretrizes estabelecidas no Programa Embarque Nessa se estendem ao exercício das boas práticas higiênico-sanitárias a bordo da embarcação pesqueira e durante o desembarque da matéria-prima nas infraestruturas de desembarque de pescado.

CAPÍTULO I DA ORGANIZAÇÃO E ABRANGÊNCIA DO PROGRAMA

Art. 2º O Programa Embarque Nessa aplica-se às embarcações pesqueiras que operam em uma ou mais das seguintes atividades, nos termos da Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009:

I - na pesca;

II - na conservação do pescado;

III - no processamento do pescado, ressalvadas aquelas mantidas sob inspeção de outro órgão oficial; e

IV - no transporte do pescado. Parágrafo único. Para a aplicação dos requisitos constantes do Programa Embarque Nessa serão consideradas as embarcações pesqueiras e as infraestruturas de desembarque que forneçam o pescado como matéria-prima para o processamento em estabelecimentos registrados junto ao órgão oficial de inspeção municipal, estadual ou federal, cujo produto final seja destinado aos mercados nacional e internacional.

Art. 3º As normas da presente Instrução Normativa não se aplicam a pesca científica e demais classificações da pesca não comercial, bem como às embarcações de pesca que operam na atividade de aquicultura nos termos Lei nº 11.959, de 2009, e suas modificações.

Art. 4º O Programa Embarque Nessa não abrange as embarcações e infraestruturas de desembarque de pescado vinculadas a outros órgãos oficiais de inspeção.

CAPÍTULO II DAS DEFINIÇÕES

Art. 5º Para fins da presente Instrução Normativa, consideram-se as seguintes definições:

I - água potável: água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido em legislação específica pela Instituição reguladora da Saúde;

II - água limpa: água doce, do mar ou salobra que não contenha micro-organismos, substâncias danosas e plâncton tóxicos em quantidades que possam afetar a qualidade sanitária do pescado;

III - água residual: água resultante da lavagem da matériaprima, da drenagem de fusão do gelo, da lavagem e higienização das instalações da embarcação pesqueira, bem como dos utensílios e dos petrechos de pesca e qualquer outro resíduo líquido gerado durante o cruzeiro de pesca;

IV - infraestruturas de desembarque de pescado: estrutura física destinada ao desembarque da matéria-prima;

V - matéria-prima: pescado vivo ou mantido resfriado em gelo ou pela utilização de outros processos de conservação estabelecidos pelo órgão oficial de inspeção;

VI - miúdos: órgãos, vísceras ou partes do pescado definidos pelo órgão oficial de inspeção;

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; e

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

CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 6º A embarcação pesqueira que destine matéria-prima para o processamento industrial em estabelecimentos registrados junto ao órgão oficial de inspeção deve possuir inscrição ou registro junto a Autoridade Marítima, quando legalmente previsto, bem como no Registro Geral da Atividade Pesqueira - RGP, do Ministério da Pesca e Aquicultura - MPA.

Art. 7º É proibida nas embarcações e nas infraestruturas de desembarque a presença dos animais considerados como pragas, os domésticos e quaisquer outros alheios ao processo.

Art. 8º Sempre que aplicável, deverão ser observadas as recomendações de bem estar animal durante o manuseio e transporte do pescado vivo.

Art. 9º Os programas oficiais para o fomento da atividade pesqueira deverão ser utilizados para o cumprimento dos requisitos dispostos na presente Instrução Normativa, bem como para a capacitação em boas práticas higiênico-sanitárias na atividade pesqueira.

CAPÍTULO IV
REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS MÍNIMOS PARA AS EMBARCAÇÕES QUE OPERAM NA PESCA,
NA CONSERVAÇÃO E NO TRANSPORTE DO PESCADO COMO MATÉRIA- PRIMA PARA O
PROCESSAMENTO EM ESTABELECIMENTO REGISTRADO JUNTO AO ÓRGÃO OFICIAL DE
INSPEÇÃO

Seção I

Da Estrutura e das Condições de Higiene

Art. 10. As embarcações que operam na pesca, na conservação e no transporte do pescado como matéria-prima para o processamento em estabelecimento registrado junto ao órgão oficial de inspeção devem ser estruturadas e mantidas em condições higiênicosanitárias de forma a não provocar a contaminação da matéria-prima com água residual, fumaça, combustível, óleo lubrificante ou qualquer outra substância contaminante.

Art. 11. As superfícies que entram em contato com a matéria- prima devem ser constituídas de materiais resistentes à corrosão, lisas, de fácil limpeza e desinfecção, revestidas com materiais duradouros e não tóxicos.

Art. 12. Os tanques de armazenamento do pescado devem estar separados do compartimento dos motores e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias em quantidade suficiente para evitar qualquer contaminação do pescado armazenado e assegurar sua conservação em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Parágrafo único. O tanque de armazenamento deve permitir a saída da água de fusão do gelo para evitar seu acúmulo e contato com a matéria-prima.

Art. 13. Embarcações pesqueiras que dispuserem de tanque para resfriamento do pescado pelo sistema de água refrigerada devem possuir meios de controle de sua temperatura de modo que seja alcançada, o mais rápido possível, a condição de conservação desejada para o pescado fresco, ou seja, a temperatura próxima à de fusão do gelo. Parágrafo único. A temperatura deve ser aferida e documentada assim como as ações corretivas.

Art. 14. Embarcações pesqueiras que dispuserem de instalações de frio industrial, que não estejam vinculadas aos órgãos oficiais de inspeção, devem atender as seguintes condições:

- I - o equipamento congelador deve possibilitar a redução e manutenção da temperatura interna do pescado a um grau suficientemente baixo para conservar a sua qualidade durante todo cruzeiro;
- II - a temperatura interna de congelamento do pescado dependerá do tipo de equipamento congelador e da finalidade a que se destine a matéria-prima em cumprimento aos requisitos estabelecidos pelo órgão oficial de inspeção ao qual o pescado será submetido;
- III - o equipamento congelador deve ser dotado de dispositivo de controle de temperatura; e
- IV - a embarcação que utilizar o congelador salmourador deve dispor de local específico para o armazenamento adequado dos ingredientes da salmoura para evitar a contaminação.

Art. 15. Os sanitários, quando presentes nas embarcações, devem ser mantidos em condições higiênicas satisfatórias durante todo o cruzeiro de pesca.

Art. 16. Todos os petrechos de pesca, equipamentos e utensílios que entrem em contato com o pescado devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Seção II

Das Condições de Manuseio e Conservação do Pescado

Art. 17. O pescado recém-capturado deverá ser, o mais rápido possível, conduzido a local protegido da exposição à luz solar e de qualquer fonte de calor.

Art. 18. A lavagem do pescado, quando pertinente, deverá ser realizada utilizando água limpa ou potável.

§ 1º Os pontos de captação de água para utilização direta no pescado devem estar situados em locais que evitem a contaminação da água.

§ 2º Não é permitida a utilização de água oriunda de zonas próximas à região portuária.

§ 3º 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. 19. O pescado deve ser manuseado e armazenado de modo a evitar danos na sua parte comestível. Parágrafo único. Para deslocar o pescado de grandes dimensões ou que possa ferir os manipuladores, poderão ser utilizados instrumentos perfurantes desde que não danifique a parte comestível do pescado.

Art. 20. O pescado, à exceção do que for mantido vivo, deve ser refrigerado o mais rápido possível após a sua captura, sob temperatura não superior a de fusão do gelo durante todo o cruzeiro de pesca.

§ 1º O gelo utilizado na refrigeração do pescado deve ser feito a partir de água potável ou limpa, ser preferencialmente do tipo escama e estar em quantidade e disposição adequada para manter a temperatura do pescado até sua recepção no local de processamento.

§ 2º O local destinado ao armazenamento do gelo nas embarcações deve estar disposto de modo a evitar a sua contaminação, além de ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção.

Art. 21. Para o pescado vivo, deverão ser respeitadas as particularidades de cada espécie no que se refere a sua conservação.

Art. 22. Uma vez desembarcado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação satisfatórias, tais como aquelas mantidas a bordo, sendo proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em instalações não autorizadas pelo órgão oficial de inspeção.

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

Art. 24. Sempre que for utilizado aditivo autorizado para a conservação da matéria prima deve ser observada a legislação específica estabelecida pela Instituição reguladora da Saúde. Parágrafo único. O aditivo deve estar identificado e armazenado em local próprio.

CAPÍTULO V

REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS MÍNIMOS PARA EMBARCAÇÕES QUE OPERAM NA ATIVIDADE DE PROCESSAMENTO DO PESCADO COMO MATÉRIA-PRIMA PARA O PROCESSAMENTO EM ESTABELECIMENTO REGISTRADO JUNTO AO ÓRGÃO OFICIAL DE INSPEÇÃO

Art. 25. Além dos requisitos aplicáveis no Capítulo IV, as embarcações pesqueiras que operam na atividade de processamento do pescado como matéria-prima para o processamento em estabelecimento registrado junto ao órgão oficial de inspeção devem cumprir o disposto no presente capítulo.

Art. 26. Sempre que permitido o descabeçamento, evisceração ou outro processamento do pescado a bordo, essas operações devem ser efetuadas de modo higiênico, imediatamente após a captura.

§ 1º As operações acima citadas somente poderão ser executadas para as espécies autorizadas após comprovação técnico-científica de que o processamento efetivamente resulta em incremento na qualidade ou condição higiênico-sanitária do pescado.

§ 2º Os resíduos resultantes do processamento do pescado devem ser manipulados de modo a não contaminar a matéria-prima obtida dessas operações.

§ 3º Os miúdos destinados ao consumo humano devem ser conservados à temperatura não superior a de fusão do gelo.

CAPÍTULO VI

REQUISITOS ADICIONAIS PARA EMBARCAÇÕES QUE FORNEÇAM MATÉRIA-PRIMA PARA PROCESSAMENTO EM ESTABELECIMENTO REGISTRADO JUNTO AO ÓRGÃO OFICIAL DE INSPEÇÃO CUJO PRODUTO FINAL SEJA DESTINADO À EXPORTAÇÃO

Art. 27. Além dos requisitos dispostos no Capítulo IV e no Capítulo V, se aplicável, as embarcações pesqueiras que forneçam matéria-prima para o processamento em estabelecimento registrado junto ao órgão oficial de inspeção, cujo produto final seja destinado à exportação devem cumprir o previsto no presente capítulo.

Art. 28. As matérias-primas oriundas das embarcações que não cumprirem com os requisitos dispostos na presente Instrução Normativa não poderão ser certificadas pelos órgãos oficiais para exportação.

Art. 29. Os proprietários das embarcações que já fornecem matéria-prima para o processamento com finalidade de exportação deverão solicitar a inspeção e certificação em sua embarcação pesqueira para que se possa garantir com maior segurança o cumprimento das exigências higiênico-sanitárias dos países de destino do pescado.

CAPÍTULO VII

REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS MÍNIMOS PARA AS INFRAESTRUTURAS DE DESEMBARQUE DE PESCADO

Art. 30. As infraestruturas de desembarque de pescado devem atender as seguintes condições:

I - dispor de equipamento para desembarque do pescado constituído de material de fácil lavagem e higienização e mantido em bom estado de conservação e limpeza;

II - apresentar cobertura que evite a exposição do pescado às condições climáticas, como a incidência de raios solares e chuva;

III - estar protegidas da contaminação por gases e de fumaça;

IV- ser bem iluminadas e dispor de luminárias com proteção contra estilhaço; e

V- os sanitários privativos para a tripulação dos barcos, quando presentes, devem ser mantidos em condições higiênicas satisfatórias.

Parágrafo único. As infraestruturas de desembarque quando dotadas de dependências, instalações e equipamentos para o processamento do pescado devem estar sujeitas ao atendimento das normativas do órgão oficial de inspeção ao qual estejam subordinadas.

CAPÍTULO VIII DAS SANÇÕES

Art. 31. Além do impedimento do fornecimento para fins de consumo humano, poderão ser aplicadas pelas autoridades competentes sob orientação do MPA, cumulativamente ou não, as seguintes sanções pelo não cumprimento dos requisitos dispostos na presente Instrução Normativa:

I - advertência;

II - apreensão da matéria-prima;

III - inutilização da matéria-prima;

IV - exclusão ou impedimento de acesso aos programas oficiais para o fomento da atividade pesqueira; e

V - suspensão da licença de pesca. Parágrafo único. Na aplicação das sanções, serão consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida ou da não conformidade observada, os danos que delas provierem, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os antecedentes, observados o contraditório e a ampla defesa.

CAPÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 32. O local de armazenamento temporário do pescado vivo previamente ao transporte para a indústria de processamento deve ser constituído ou revestido por materiais resistentes à corrosão, lisos e de fácil limpeza e desinfecção.

Parágrafo único. A água utilizada no local de armazenamento especificado no caput deve ser potável ou limpa.

Art. 33. O transporte do pescado da infraestrutura de desembarque ao estabelecimento de processamento deve ser realizado em condições higiênico-sanitárias e de conservação satisfatórias tais como aquelas mantidas a bordo.

Art. 34. As embarcações pesqueiras que não cumprirem os requisitos dispostos na presente Instrução Normativa ficarão impedidas do fornecimento de matéria-prima para o consumo humano.

Art. 35. O MPA, por meio de cooperação, definirá requisitos de avaliação de conformidade do disposto na presente Instrução Normativa, assim como as estratégias de inspeção e certificação das embarcações pesqueiras e infraestruturas de desembarque de pescado.

Art. 36. Será instituído um Grupo Técnico de Trabalho - GTT do MPA para garantir a implantação assistida do Programa Embarque Nessa no âmbito do plano de fomento e modernização da frota pesqueira e da infraestrutura de desembarque e comercialização do pescado.

§ 1º A implantação assistida observará fundamentalmente às características específicas da atividade pesqueira em cada região e a diversidade de frotas pesqueiras artesanais e industriais existentes no país, bem como o mercado a que se destine a matéria-prima a ser processada no estabelecimento registrado no órgão oficial de inspeção.

§ 2º O Grupo Técnico de Trabalho poderá sugerir a alteração da data de entrada em vigor da presente Instrução Normativa considerando estudo de impacto regulatório da presente norma.

Art. 37. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na aplicação da presente Instrução Normativa serão dirimidos pelo Ministério da Pesca e Aquicultura no âmbito de suas competências.

Art. 38. Esta Instrução Normativa entra em vigor em 1º de janeiro de 2020.

EDUARDO LOPES