



Instrução Normativa nº 015, de 21 de dezembro de 2020.

Estabelece normas suplementares para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de pescado e derivados, no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte - Siapp.

O diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - Idaf, no uso das atribuições que lhe confere o art. 48 do Regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto Estadual nº 910-R, de 31 de outubro de 2001, e suas alterações;

Considerando o disposto nos artigos 2º e 21 da Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018; e

Considerando o disposto no Decreto Federal nº 8.471, de 22 de junho de 2015;

R E S O L V E:

Art. 1º Estabelecer normas suplementares à Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018.

Parágrafo único. A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de pescado e derivados, no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte – Siapp, obedecerão às normas supletivas estabelecidas nesta Instrução Normativa, às condições gerais previstas na Instrução Normativa Idaf nº 05, de 29 de agosto de 2018, ou outra que vier a substituí-la, bem como a outras normas supletivas oriundas da Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Os estabelecimentos de pescado e derivados de que trata esta normativa são os classificados como:

I - estação depuradora de moluscos bivalves; e

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

Art. 3º Para efeitos desta Instrução Normativa serão adotadas as seguintes definições:

I - estação depuradora de moluscos bivalves: o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem, à manipulação, ao



acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, sendo facultado o abate das espécies animais cuja inspeção e fiscalização não sejam obrigadas à inspeção permanente por regulamentação federal.

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

IV - moluscos bivalves: os animais invertebrados aquáticos filtradores, caracterizados pela presença de concha carbonatada formada por duas valvas. São exemplos de moluscos bivalves as ostras, os berbigões, os mexilhões, as vieiras, dentre outros.

V - semente de moluscos bivalves: toda forma jovem de molusco bivalve.

VI - pescado fresco: aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser ao resfriamento pela ação do gelo ou por métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperatura próxima à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

VII - pescado resfriado: aquele mantido em temperatura de refrigeração entre -0,5 °C e -2 °C (meio grau Celsius negativo e dois graus Celsius negativos).

VIII - pescado congelado: aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

IX - pescado descongelado: o pescado que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperatura próxima à do gelo fundente.

X - glaciamento: a aplicação de água, acrescida ou não de aditivos, sobre a superfície do produto congelado, formando uma camada de gelo que o protege de desidratação e de oxidação lipídica durante a estocagem.

XI - depuração: o processo aplicado aos moluscos bivalves, com a finalidade de reduzir sua contaminação microbiana aos níveis aceitáveis para o consumo humano, podendo ocorrer no ambiente natural ou em local próprio no estabelecimento.

XII - água potável: água que atenda ao padrão de potabilidade estabelecido em regulamento específico e que não ofereça riscos à saúde.

CAPÍTULO II

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I

Das instalações e dos equipamentos

Art. 4º Os estabelecimentos devem possuir instalações e equipamentos condizentes com a tecnologia de fabricação de cada produto e com sua capacidade de produção.



Art. 5º Além dos critérios previstos na seção I, do capítulo IV, da Instrução Normativa Idaf nº 05, de 29 de agosto de 2018, os estabelecimentos que possuam cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras devem possuir:

I - cobertura adequada nos locais de descarga dos barcos;

II - proteção contra o acesso de animais ao estabelecimento e às embarcações;

III - instalações e equipamentos adequados para a operação de descarga dos barcos, de modo a tornar o processo mais ágil, evitando contaminação e danos ao pescado; e

IV - vestiário e sanitário privativo para a tripulação dos barcos.

Art. 6º Os estabelecimentos que recebem o pescado diretamente da produção primária, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de câmara de espera de pescados.

Art. 7º A fábrica de gelo deve localizar-se anexa ao estabelecimento agroindustrial, em local adequado, que permita a utilização do gelo produzido com segurança higiênico-sanitária.

§1º A água utilizada para a fabricação de gelo deve ser potável.

§2º A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando existir facilidade para aquisição na região, com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

Art. 8º O pescado manipulado deve ser mantido na temperatura preconizada pelos regulamentos técnicos específicos durante todo o processamento.

§1º Quando necessário, a área de processamento deve ser climatizada, a fim de assegurar a temperatura adequada do pescado.

§2º O estabelecimento deve adotar todos os controles necessários a fim de assegurar as condições preconizadas neste artigo.

Art. 9º Os equipamentos climatizadores instalados no interior da agroindústria devem ser periodicamente limpos e higienizados, e a documentação referente a esse procedimento deve ser arquivada em local de fácil acesso pelo Siapp.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento optar pelo uso de ar-condicionado, devem ser observadas questões como a captação e a circulação do ar, a eficiência do(s) filtro(s) e a temperatura alcançada no ambiente, devendo a instalação ser previamente analisada e aprovada pelo Siapp.

Art. 10. Serão permitidos os processos de defumação e/ou tratamento com fumaça líquida e/ou adição de aroma, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis ao produto.



Art. 11. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deverá estar instalado de forma a não causar prejuízos à identidade e à inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§1º O defumador deve ser, preferencialmente, contíguo à área de processamento.

§2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial, desde que o trajeto entre os dois seja coberto e pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

§3º Nos casos de estabelecimentos em que o defumador não seja contíguo à área de processamento, a barreira sanitária deve dispor de bancada para apoio dos recipientes citados no § 2º deste artigo, de forma a permitir que o colaborador realize a lavagem de botas e mãos para retornar à área de processamento.

§4º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa, de forma a não acarretar prejuízos higiênico-sanitários aos produtos.

§5º A área de defumação deve possuir antessala, dotada de porta com dispositivo de fechamento automático e sistema de exaustão, para o resfriamento dos produtos e/ou dissipação da fumaça.

§6º Para fins de construção do defumador, são proibidas estruturas de madeira ou de outro material que comprometam a inocuidade do produto.

§7º A defumação deve ser realizada com a queima de madeiras secas, duras e não resinosas.

§8º Deve ser apresentado ao Siapp documento comprobatório de autorização para consumo de lenha.

Art. 12. Os diversos setores que compõem as áreas de produção de uma unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado ou uma estação depuradora de moluscos bivalves devem estar dispostos em sequência adequada, a fim de que não haja cruzamento de matéria-prima ou produtos em elaboração com produtos prontos.

Seção II

Da origem e da recepção da matéria-prima

Art. 13. O pescado proveniente da produção primária não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 14. Todas as matérias-primas e todos os ingredientes utilizados devem ser provenientes de estabelecimento ou produtor sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.



Art. 15. Os estabelecimentos registrados no Siapp devem manter registro atualizado dos fornecedores de matéria-prima, informando: a quantidade média dos fornecimentos e o nome do estabelecimento ou da propriedade de origem.

§1º Além dos registros citados no *caput* deste artigo, os estabelecimentos que recebem matéria-prima da produção primária devem manter atualizado o número de cadastro do produtor junto ao órgão oficial de defesa sanitária animal.

§2º A documentação de que trata o *caput* deste artigo deverá ser apresentada sempre que solicitada pelo Siapp.

Art. 16. Os estabelecimentos registrados no Siapp podem receber matérias-primas, ingredientes e produtos de origem animal destinados ao consumo humano, desde que claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado junto ao Siapp, ao Serviço de Inspeção Estadual ou ao Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único. É permitida a entrada de produtos procedentes de estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal, desde que esse serviço tenha sua equivalência reconhecida para adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte – Susaf e que o estabelecimento esteja devidamente incluído no cadastro geral do Susaf.

Art. 17. É proibida a recepção e o processamento de pescado capturado ou colhido em desacordo com o disposto nas legislações ambientais e pesqueiras vigentes.

Art. 18. Os moluscos bivalves somente poderão ser submetidos ao processamento se forem procedentes de locais que atendam aos padrões de conformidade para micro-organismos contaminantes e para biotoxinas produzidas por microalgas marinhas, estabelecidos no Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves – PNCMB.

Art. 19. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, os estabelecimentos registrados no Siapp deverão atender ao disposto em normas complementares do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa, que estabelecem as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento ou à evisceração a bordo das embarcações pesqueiras, antes do envio ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 20. Pode ser industrializada apenas a matéria-prima que satisfaça às exigências deste regulamento, sem prejuízo do atendimento às demais legislações pertinentes em vigência.

Seção III Do processamento

Art. 21. Os estabelecimentos devem realizar a lavagem prévia da matéria-prima, de forma a promover a remoção de sujidades e da microbiota superficial.

§1º A lavagem do pescado deve ocorrer por meio de cilindro, esteira de lavagem ou equipamento equivalente, constituído de material impermeável e de fácil



higienização, com renovação constante de água e sob pressão, a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado, sendo proibida a lavagem somente por imersão.

§2º A água utilizada para a lavagem do pescado deve ser hiperclorada a 5 ppm (cinco partes por milhão) mg/L (cinco miligramas por litro) de cloro residual livre.

§3º Em se tratando de estação depuradora de moluscos bivalves, além de realizar a depuração, o estabelecimento deve possuir local para lavagem dos animais.

§4º A lavagem dos moluscos bivalves vivos deve ser antecedida de procedimentos de retirada do lodo e da areia e redução dos organismos aderidos às conchas, com água corrente potável ou água do mar limpa, sob pressão, com drenagem contínua da água residual, antes da introdução dos moluscos na área limpa do estabelecimento processador.

Art. 22. As etapas de evisceração, descabeçamento e retirada das brânquias e nadadeiras devem ser realizadas em sala ou mesas separadas das utilizadas para as demais etapas do processamento.

Art. 23. Antes das etapas de filetagem ou postejamento, o pescado deve ser eviscerado e depois lavado.

Art. 24. Os processos de congelamento rápido devem ocorrer em temperatura não superior a -25 °C (vinte e cinco graus Celsius negativos).

§1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18 °C (dezoito graus Celsius negativos).

§2º Depois de submetido ao congelamento, o pescado deverá ser conservado a -15 °C (quinze graus Celsius negativos) ou temperatura inferior.

Art. 25. O descongelamento deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Siapp, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Parágrafo único. Uma vez descongelado, o pescado não pode ser novamente congelado.

Art. 26. Para o glaciamento do peixe congelado deve ser observado o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado.

Parágrafo único. A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto.

Art. 27. O pescado, suas partes e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e descartados por pessoa qualificada do estabelecimento, sendo proibido o aproveitamento condicional.



Art. 28. As características sensoriais e os parâmetros físico-químicos e microbiológicos aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, devem seguir as legislações específicas vigentes.

Art. 29. As embalagens primárias e secundárias utilizadas para o acondicionamento dos produtos devem ser de primeiro uso e próprias para alimentos.

§1º Caso ocorra o acondicionamento do produto em embalagem secundária, essa operação deve ser realizada em dependência exclusiva e separada da área de embalagem primária.

§2º É permitido que a operação de embalagem secundária seja realizada na área de expedição, desde que não haja prejuízo das demais atividades.

Art. 30. Os resíduos provenientes do processo de produção devem ser armazenados de forma adequada até a sua devida destinação, evitando mau cheiro, contaminações cruzadas, infestações por pragas, dentre outras intercorrências.

§1º Os resíduos gerados na área de processamento devem ser descartados em recipiente específico e identificado para essa finalidade.

§2º O estabelecimento deve dispor de meios adequados para o transporte dos resíduos previstos no *caput* deste artigo até o local de depósito, na parte externa da agroindústria, onde permanecerão até a destinação final.

Seção IV

Do armazenamento, da expedição e do transporte

Art. 31. A área ou o equipamento para armazenamento dos produtos deve estar localizado de forma a não haver contrafluxo.

Parágrafo único. Os produtos podem ser armazenados na área de expedição, desde que o local possua condições apropriadas.

Art. 32. Os equipamentos de frio devem apresentar-se conservados e higienizados, ser adequados quanto ao volume armazenado e dispor de termômetro de leitura externa para o monitoramento de sua temperatura.

Parágrafo único. É proibido desligar os equipamentos de frio durante o armazenamento de produtos ou ingredientes.

Art. 33. Os produtos resfriados e/ou congelados podem ser transportados em veículo sem unidade frigorífica, desde que sejam acondicionados em recipiente isotérmico e que a temperatura de conservação indicada no rótulo do produto seja mantida em todo o percurso até o local de entrega.

Art. 34. No transporte de produtos, os recipientes isotérmicos e os veículos com unidade frigorífica devem ser equipados com aparelhos para mensuração de temperatura, sendo obrigatório o monitoramento e o registro das temperaturas entre a expedição na agroindústria e o local da entrega.



CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 35. A nomenclatura, a classificação do pescado (quanto à apresentação, ao processamento, dentre outras particularidades) e as demais designações de venda seguirão as legislações específicas vigentes.

Art. 36. É proibido utilizar termômetros de haste de vidro para aferição de temperatura em qualquer etapa do processo produtivo e durante o transporte.

Art. 37. Os responsáveis pelos estabelecimentos devem manter registros auditáveis da recepção de matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino.

Art. 38. Os dispositivos previstos nesta Instrução Normativa são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Art. 39. Na ausência de legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes, os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pelo Siapp, mediante parecer técnico.

Art. 40. O cumprimento desta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 41. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Vitória/ES, 21 de dezembro de 2020.

MÁRIO S. C. LOUZADA
Diretor-presidente

ASSINATURA

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

MARIO STELLA CASSA LOUZADA

DIRETOR PRESIDENTE

IDAF - 01011200001

assinado em 21/12/2020 15:25:26 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 21/12/2020 15:25:26 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por MARIO STELLA CASSA LOUZADA (DIRETOR PRESIDENTE - IDAF - 01011200001)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2020-V7B536>