PORTARIA CONJUNTA Nº 021/2025/SEAF/EMPAER/INDEA, DE 14 DE ABRIL DE 2025

Aprova os requisitos de instalações, dependências, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de pescado e derivados registrados no Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte do Mato Grosso (SIAPP/MT).

A SECRETÁRIA DE ESTADO DE AGRICULTURA FAMILIAR, no uso das atribuições que lhe confere o inciso II do art. 71 da Constituição Estadual; e

O DIRETOR-PRESIDENTE DA EMPRESA MATO-GROSSENSE DE PESQUISA, ASSISTÊNCIA E EXTENSÃO RURAL, no uso das atribuições legais que lhe confere o artigo 15 do Estatuto Social da Empresa; e

A PRESIDENTE DO INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO, no uso das atribuições conferidas pelo Regime Interno aprovado pelo Decreto nº 1.339, de 11 de fevereiro de 2025,

CONSIDERANDO o que dispõe a Lei Estadual nº 12.387, de 8 de janeiro de 2024, que dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos comestíveis de origem animal provenientes da agroindústria familiar ou de pequeno porte no âmbito do Estado de Mato Grosso, bem como sobre seu registro, sua inspeção e sua fiscalização sanitária;

CONSIDERANDO o que dispõe o Decreto nº 877, de 17 de maio de 2019, que regulamenta a Lei Estadual nº 12.387, de 08 de janeiro de 2024, que "Dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos comestíveis de origem animal provenientes da agroindústria familiar ou de pequeno porte no âmbito do Estado de Mato Grosso, bem como, seu registro, inspeção e fiscalização sanitária".

RESOLVEM:

Art. 1º. Estabelecer os requisitos de instalações, dependências, equipamentos e os procedimentos para o funcionamento de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de pescados e derivados registrados no Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP), na forma desta Portaria Conjunta.

Parágrafo único. A implantação, 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 complementares estabelecidas nesta Portaria, às condições gerais previstas na Portaria Conjunta nº 016/2025/SEAF/EMPAER, de 14 de abril de 2025, ou outra que vier a substituí-la, bem como a outras normas complementares oriundas da Lei Estadual nº 12.387, de 08 de janeiro de 2024.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º. Os estabelecimentos de pescado e derivados de que trata esta normativa são os classificados em unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

Parágrafo único. É vedado o abate e o processamento de répteis e anfíbios nesses estabelecimentos.

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

§1º 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 produtos de pescado, que podem realizar também sua industrialização, sendo facultado o abate das espécies animais cuja inspeção e fiscalização não sejam obrigadas à inspeção permanente por regulamentação federal.

§2º pescado: os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§3º. 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.

§4º pescado resfriado: aquele mantido em temperatura de refrigeração entre -0,5 °C e -2 °C (meio grau Celsius negativo e dois graus Celsius negativos).

§5º pescado congelado: aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§6º 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.

§7º 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.

§8º 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 II, da Portaria Conjunta nº 016/2025/SEAF/EMPAER, de 14 de abril de 2025, os estabelecimentos devem possuir:

I - cobertura adequada nos locais de descarga dos veículos;

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

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

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. Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenamento de gelo devendo localizar-se 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. Os diversos setores que compõem as áreas de produção de uma unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado 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. 11. 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. 12. Todas as matérias-primas e todos os ingredientes industrializados utilizados devem ser provenientes de estabelecimento ou produtor sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

§1º Os ingredientes não industrializados poderão ser utilizados mediante prévia aprovação do SIAPP.

§2º O pescado, vivo ou morto por imersão em gelo, oriundo de estabelecimentos rurais de terceiros, deverá, obrigatoriamente, estar acompanhado da Guia de Trânsito Animal (GTA), nos termos da legislação vigente.

§3º É proibido o recebimento de pescado eviscerado diretamente de estabelecimentos rurais, salvo quando a matéria-prima for proveniente de estabelecimentos registrados em serviço de inspeção oficial, nos termos do disposto no artigo 16 desta Portaria.

Art. 13. 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. 14. 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 (SISE) ou ao Serviço de Inspeção Federal (SIF).

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 e Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI.

Art. 15. É proibida a recepção e o processamento de pescado capturado ou colhido em desacordo com o disposto nas legislações ambientais e pesqueiras vigentes.

Art. 16. 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. 17. 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. 18. Os estabelecimentos devem realizar a lavagem prévia da matéria-prima, de forma a promover a remoção de sujidades e da microbiota superficial, sendo proibida a lavagem somente por imersão.

Parágrafo único. A água utilizada para a lavagem do pescado deve ser hipoclorada a 5 ppm (cinco partes por milhão) ou 5 mg/L (cinco miligramas por litro) de cloro residual livre.

Art. 19. 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. 20. Antes das etapas de filetagem ou postejamento, o pescado deve ser eviscerado e depois lavado.

Art. 21. 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 -18°C (quinze graus Celsius negativos) ou temperatura inferior.

§ 3º Para pequenas produções, a critério do SIAPP, será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

- a) O freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
- b) Os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 22. 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. 23. 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. 24. 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. 25. 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. 26. 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. 27. 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.

Art.28. É obrigatória a inspeção de filés em candle table para todos os estabelecimentos que realizam a filetagem, visando garantir a segurança e a qualidade do produto final.

Seção IV

Do armazenamento, da expedição e do transporte

Art. 29. 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. 30. 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. 31. 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.

Parágrafo único. Será permitido o uso de recipientes com isolamento térmico para o transporte de produtos, desde que atendam os critérios de conservação da temperatura dentro dos parâmetros preconizados, estejam em boas condições de uso, livres de rachaduras, danos estruturais ou qualquer outro defeito que comprometa sua funcionalidade e sejam confeccionados com materiais resistentes e de fácil higienização, garantindo a manutenção da higiene e a proteção dos produtos transportados.

Art. 32. 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.

Art. 33. 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. 34. É proibido utilizar termômetros de haste de vidro para aferição de temperatura em qualquer etapa do processo produtivo e durante o transporte.

Art. 35. 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. 36. Na ausência de legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes, os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pelo SIAPP, mediante parecer técnico.

Art. 37. O cumprimento desta Portaria não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 38. Esta Portaria Conjunta entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Cuiabá-MT, 14 de abril de 2025.

(assinado eletronicamente)

ANDREIA CAROLINA DOMINGUES FUJIOKA

Secretária de Estado de Agricultura Familiar

(assinado eletronicamente)

SUELME EVANGELISTA FERNANDES

Diretor-presidente da EMPAER/MT

(assinado eletronicamente)

EMANUELE GONÇALINA DE ALMEIDA

Presidente do INDEA/MT

Superintendência da Imprensa Oficial do Estado de Mato Grosso
Rua Júlio Domingos de Campos - Centro Político Administrativo | CEP 78050-970 | Cuiabá, MT

Código de autenticação: 5971b76d

Consulte a autenticidade do código acima em https://iomat.mt.gov.br/legislacao/diario_oficial/consultar