

BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO SANITÁRIAS PARA EMBARCAÇÕES DE PESCA

Departamento da Indústria do Pescado (DIP)
Coordenação-Geral de Certificação

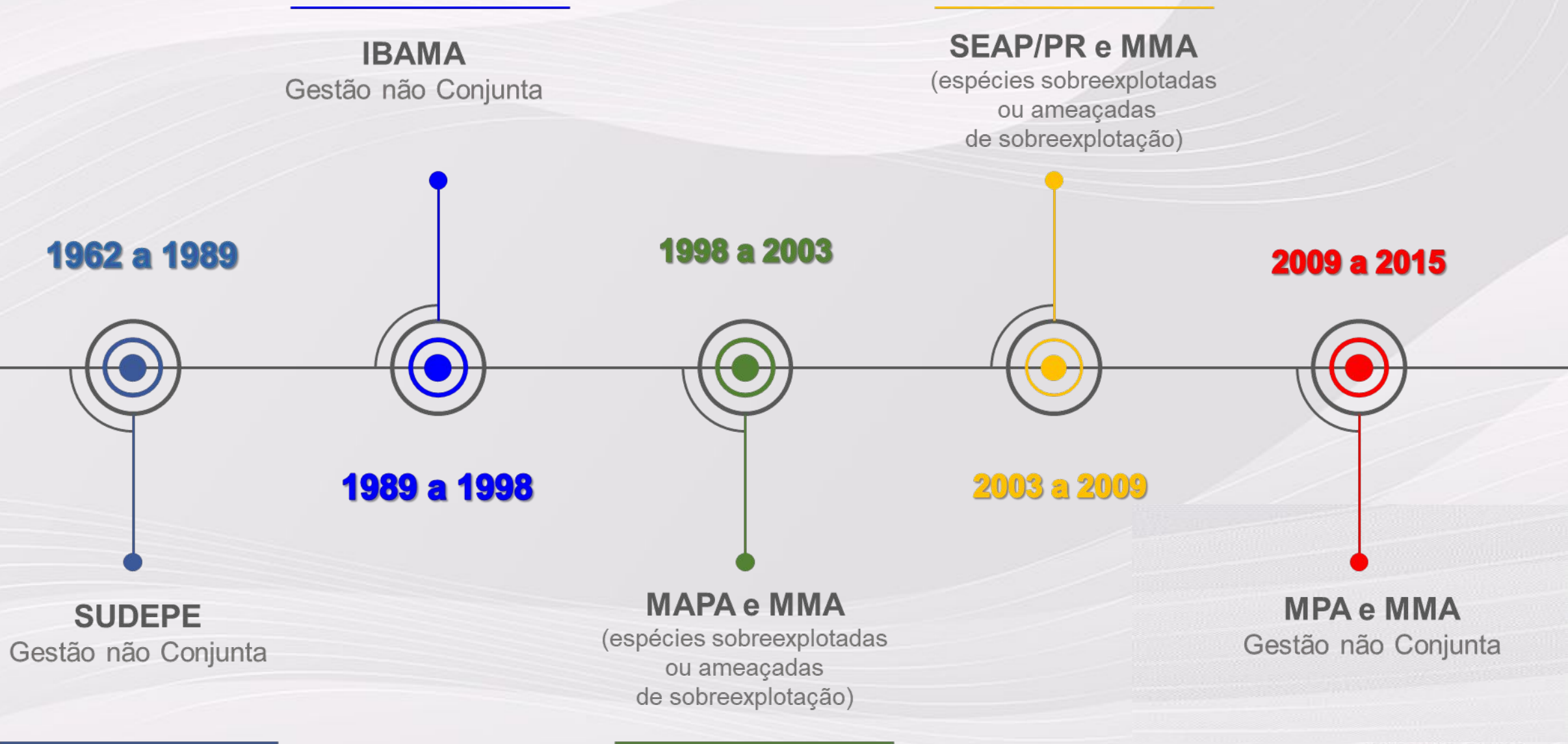
Coordenação-Geral de Fomento à Indústria do Pescado

Brasília - DF
julho/2023

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA



Histórico da Gestão Pesqueira



Histórico da Gestão Pesqueira

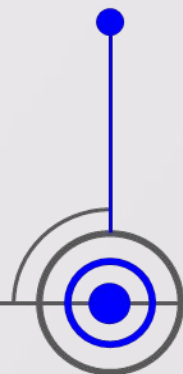
MDIC e MMA
Gestão Conjunta

MAPA
Gestão não Conjunta

2015 a 2017



MAPA e MMA
Gestão Conjunta

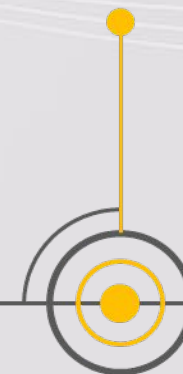


2017

2017 a 2018



SEAP/PR e MMA
Gestão Conjunta



2019 a 2023

2023



MPA e MMA
Gestão Compartilhada

Organograma do Ministério da Pesca e Aqüicultura Decreto nº 11.352/2023



Secretaria Nacional de Pesca Industrial

Principais Atribuições



Ordenar e desenvolver a pesca industrial, amadora, esportiva e ornamental



Organizar a cadeia de custódia do pescado visando a sua valorização junto ao consumidor nos mercados nacional e internacional



Implementar e executar do Programa de Subvenção Econômica ao Preço do Óleo Diesel para Embarcações Pesqueiras Nacionais



Analisar processos de embarcação de pesca (Registro Inicial, Renovação, Transformação...)

Departamento da Indústria do Pescado

Principais Atribuições

Ao Departamento da Indústria do Pescado cabe trabalhar o desenvolvimento e o fomento ao longo da cadeia produtiva do pescado, considerando as particularidades dos diferentes tipos de produção primária (aquicultura, pesca artesanal e pesca industrial) e promovendo a certificação higiênico-sanitária e de origem e o aumento do consumo do pescado nos mercados nacional e internacional.

Boas Práticas Higiênico Sanitárias Para Embarcações de Pesca

Cadeia Primária - Mercado Nacional e Internacional



O que é ?

Adequação da estrutura e equipamentos das embarcações de pesca e adoção de práticas higiênico-sanitárias no manuseio do pescado a bordo, visando a qualidade sanitária e de frescor do pescado fornecido como matéria prima para estabelecimentos sob serviço oficial de inspeção (SIM, SIE, SIF).

Marco Legal

Portaria SAP-MAPA nº 310, de 24 de dezembro de 2020, que estabelece os critérios e requisitos higiênico-sanitários de embarcações pesqueiras de produção primária, que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados ao mercado nacional e internacional.

Boas Práticas Higiênico Sanitárias Para Embarcações de Pesca

Cadeia Primária para União Europeia



O que é ?

Implementação de adequações específicas em cumprimento as exigências da Autoridade Sanitária da Comunidade Europeia objetivando integrar a cadeia de produtos da pesca destinados aos países do bloco europeu.

Marco Legal

Portaria MPA nº 75, de 26 de maio de 2023, que estabelece critérios para o controle oficial de conformidade das condições higiênico-sanitárias das embarcações de pesca da produção primária que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia.

Tipos de Conservação do pescado a bordo: vivo, fresco (em gelo), refrigerado (em água limpa), congelado em salmoura e novos métodos a serem normatizados após análise técnica do MPA em conjunto com o MAPA.

Atividades de evisceração, descabeçamento e sangria atendendo: os critérios-higiênico sanitário de superfície, equipamentos e utensílios e a comprovação médica válida dos tripulantes que realizam as operações.

Aspectos de conservação que englobam o controle de temperatura: escoamento de água do gelo fundente; armazenamento de ingredientes de salmoura e Potência de equipamentos de congelamento via salmoura.

Avaliação Organoléptica de caráter obrigatório embarcações que conservam o pescado a bordo por mais de 24 horas.

Comprovação de saúde de caráter obrigatório para todos os membros da tripulação.

Mercado europeu: a embarcação deverá cumprir os requisitos estabelecidos nas Portarias SAP-MAPA nº 310/2020 e MPA nº 75/2023.

Programa de Autocontrole: dimensionado e implementado pelo TR em embarcação pesqueira, observando suas especificidades com a capacitação inicial e contínua da tripulação.

Técnico Responsável (TR) que atua na implementação e acompanhamento dos programas de autocontrole.

Estruturas, equipamentos e utensílios: constituídas de materiais resistentes à corrosão, lisas, de fácil limpeza e desinfecção, revestidas com materiais atóxicos.



Aspectos Gerais do Controle Higiênico Sanitário

Cenário Atual

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



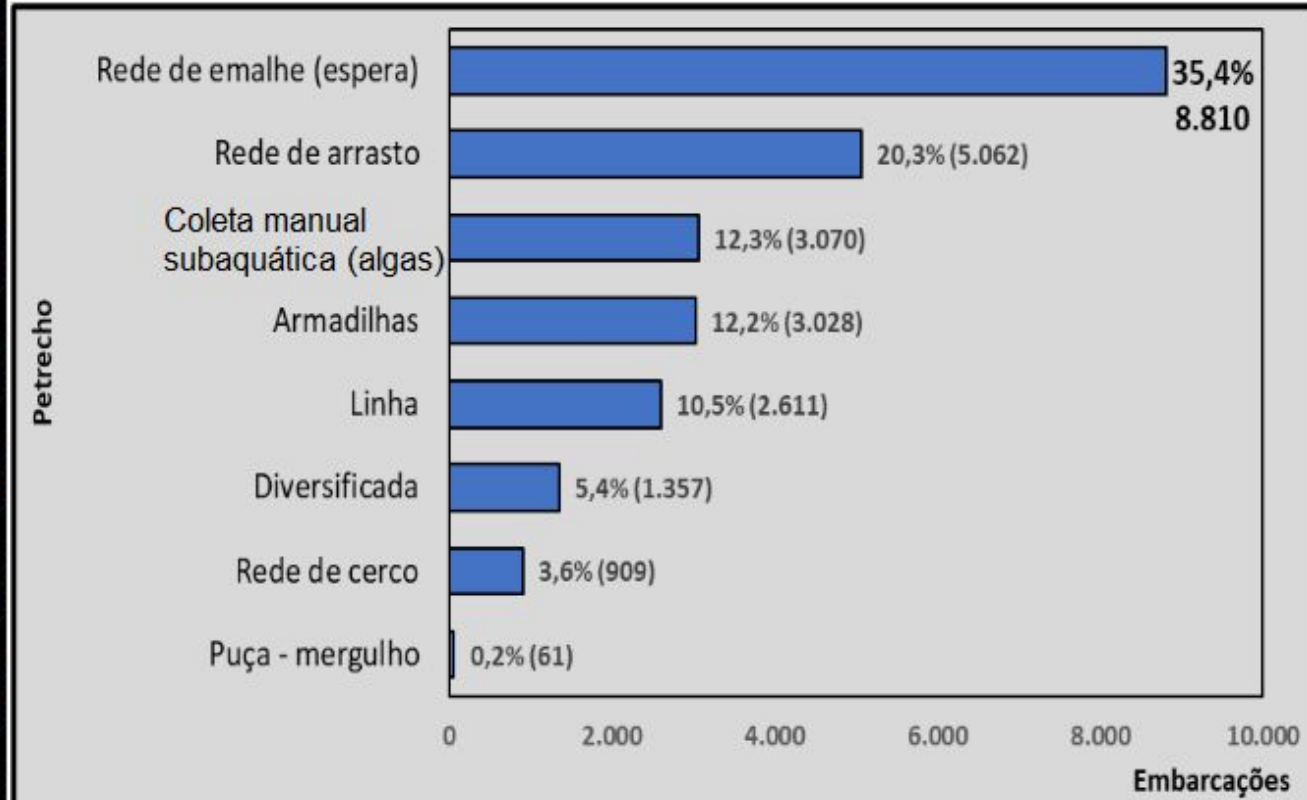
Embarcações com Registro e Autorização Pesqueira (RAEP)

(registros deferidos e frotas operantes até 31/05/2023) - fonte: SERMOP/MPA

TOTAL	Pequeno Porte < 20 metros	Médio Porte ≥ 20 a < 30 metros	Grande Porte ≥ 30 metros
24.908	24.092 (96,7%)	753 (3,0%)	63 (0,3%)

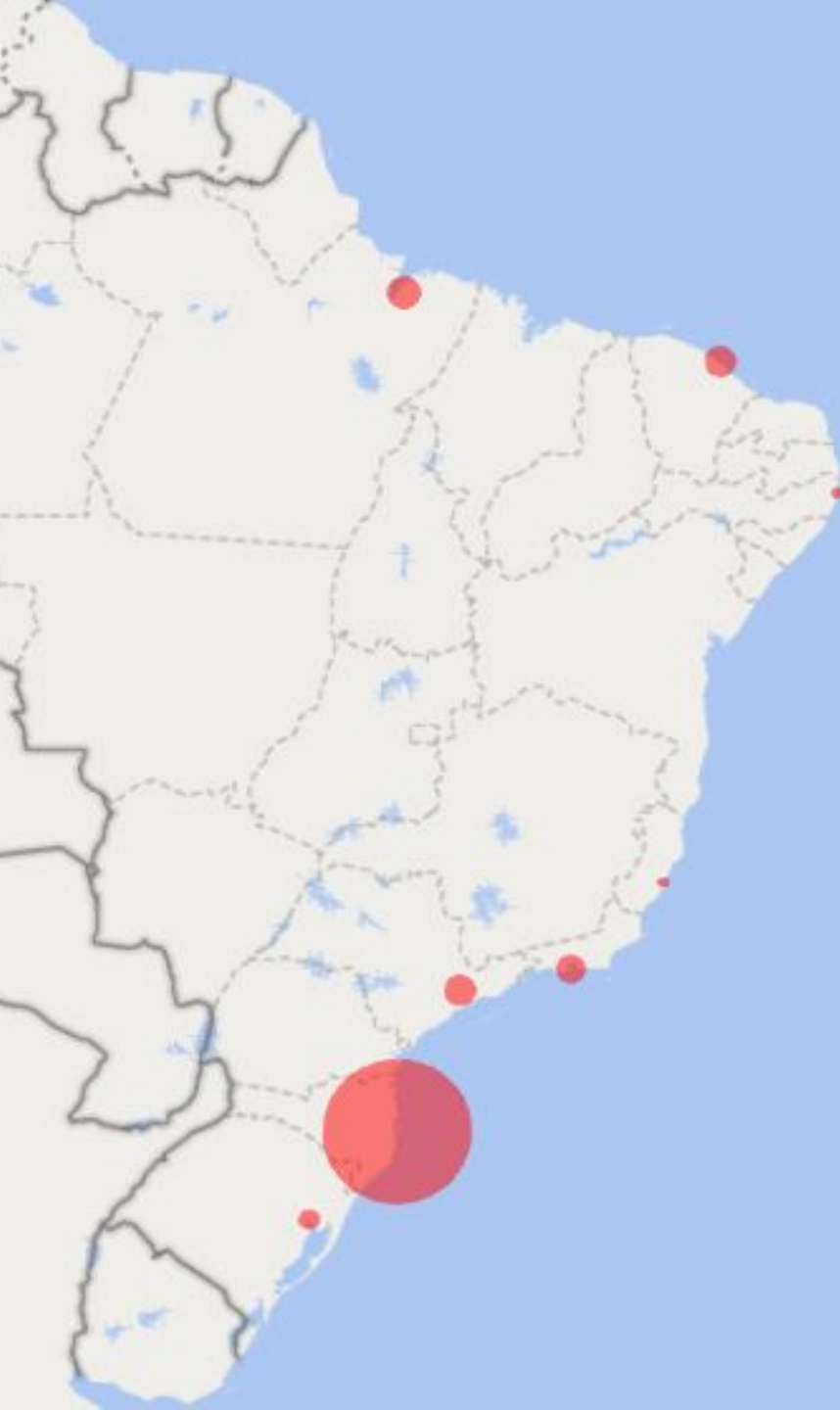
SC	7.820	31,4%
RJ	3.009	12,1%
CE	2.941	11,8%
SP	1.893	7,6%
PA	1.831	7,4%
PR	1.608	6,5%
ES	1.461	5,9%
BA	1.147	4,6%
RN	722	2,9%
MA	572	2,3%
AL	479	1,9%
PB	359	1,4%
PE	339	1,4%
AP	292	1,2%
RS	159	0,6%
PI	151	0,6%
SE	125	0,5%

Embarcações de Pesca por modalidade



Embarcações de Pesca com Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo

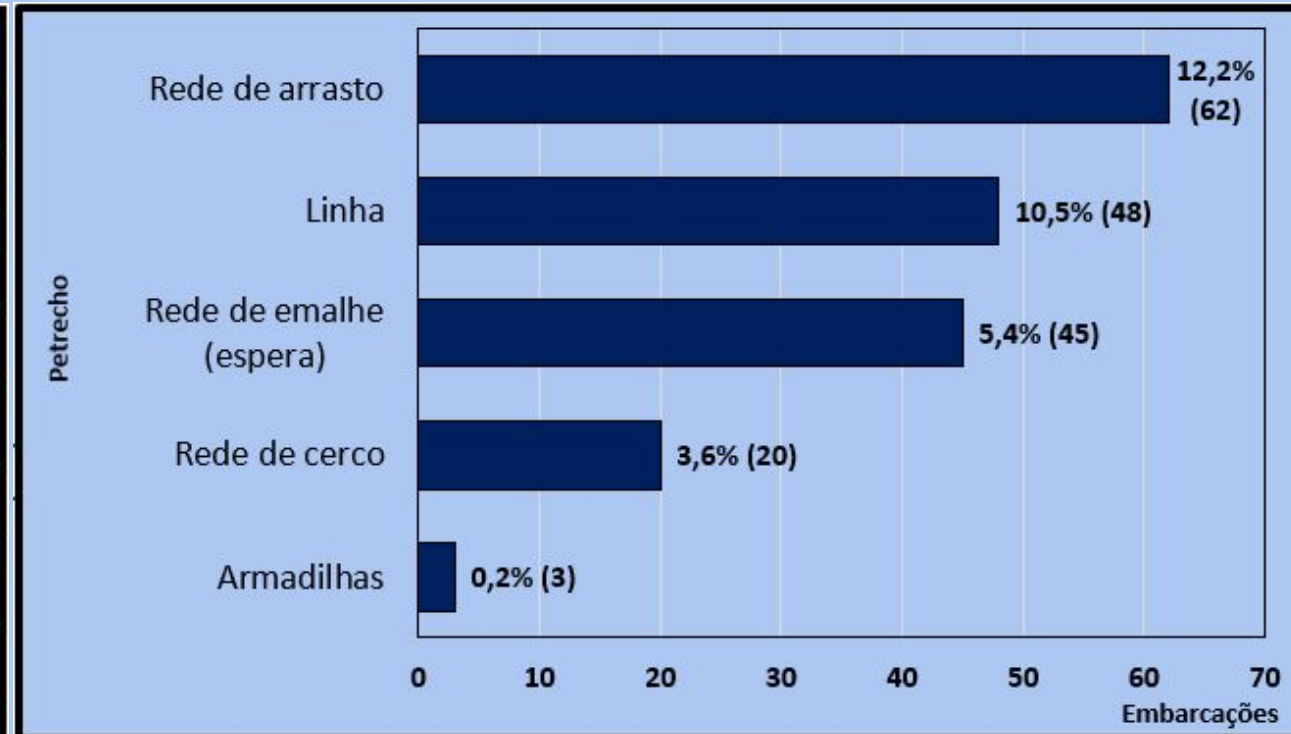
(certificados emitidos até 26/06/2023) Fonte: DIP/SNPI/MPA



TOTAL	Pequeno Porte < 20 metros	Médio Porte ≥ 20 a < 30 metros	Grande Porte ≥ 30 metros
178 (0,7% do total com RAEP)	80 (45%)	88 (49%)	10 (6%)

Embarcações de Pesca com Certificado Oficial de Boas Práticas HS por modalidade

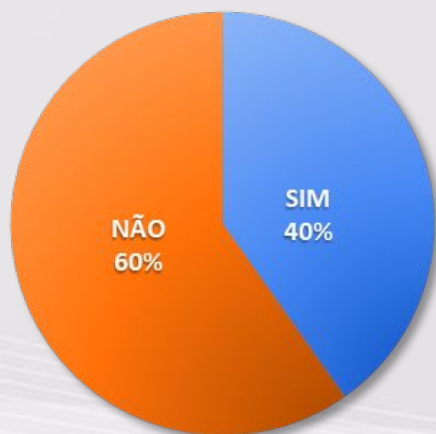
UF	Total	%
SC	145	81,5%
PA	8	4,5%
CE	7	3,9%
SP	7	3,9%
RJ	6	3,4%
RS	3	1,7%
ES	1	0,6%
PE	1	0,6%



Certificação Higiênico Sanitárias de Embarcações de Pesca

Cadeia Nacional e Internacional - Portaria SAP-MAPA nº 310/2020
178 embarcações certificadas (0,7% da frota marítima nacional registrada)

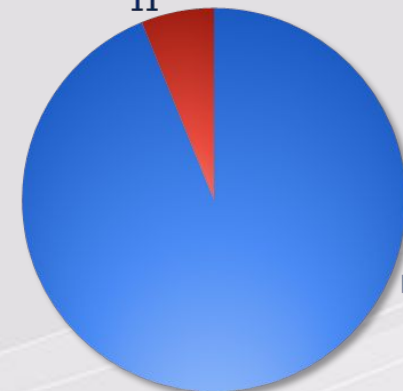
OPERAÇÕES NO PESCADO A BORDO
(EISCERAÇÃO, DESCABEÇAMENTO, SANGRIA,
RETIRADA DE PARTES)



TIPO DE CONSERVAÇÃO DO PESCADO A BORDO

CONGELAMENTO EM SALMOURA

11



FRESCO
168

União Europeia - Portaria MPA nº 75/2023 - Sem embarcações habilitadas, até o momento.

Pesca Continental

Região Norte - Potencial de produção para atendimento ao mercado nacional e internacional oriundo da atividade pesqueira continental.

Marco Legal

Portaria SAP/MAPA nº 1.448, de 30 de dezembro de 2022, que estabelece as Modalidades de Pesca, as Modalidades de Pesca Complementares e as normas gerais para embarcações de pesca brasileiras para o uso sustentável dos recursos pesqueiros.

Portaria entra em vigor em 2 de janeiro de 2024.



Desafios



Planejamento de ações para volta ao Mercado Europeu;

Capacitação de profissionais para adequação das embarcações;

Plano Nacional de Certificação Higiênico-sanitária das embarcações pelo (GTSEP - Portaria MPA nº 103, de 30 de junho de 2023).

Coordenação de fomentos creditícios às certificações de frotas às Portarias 310/20 e 75/2023;

Registro das Embarcações continentais; e

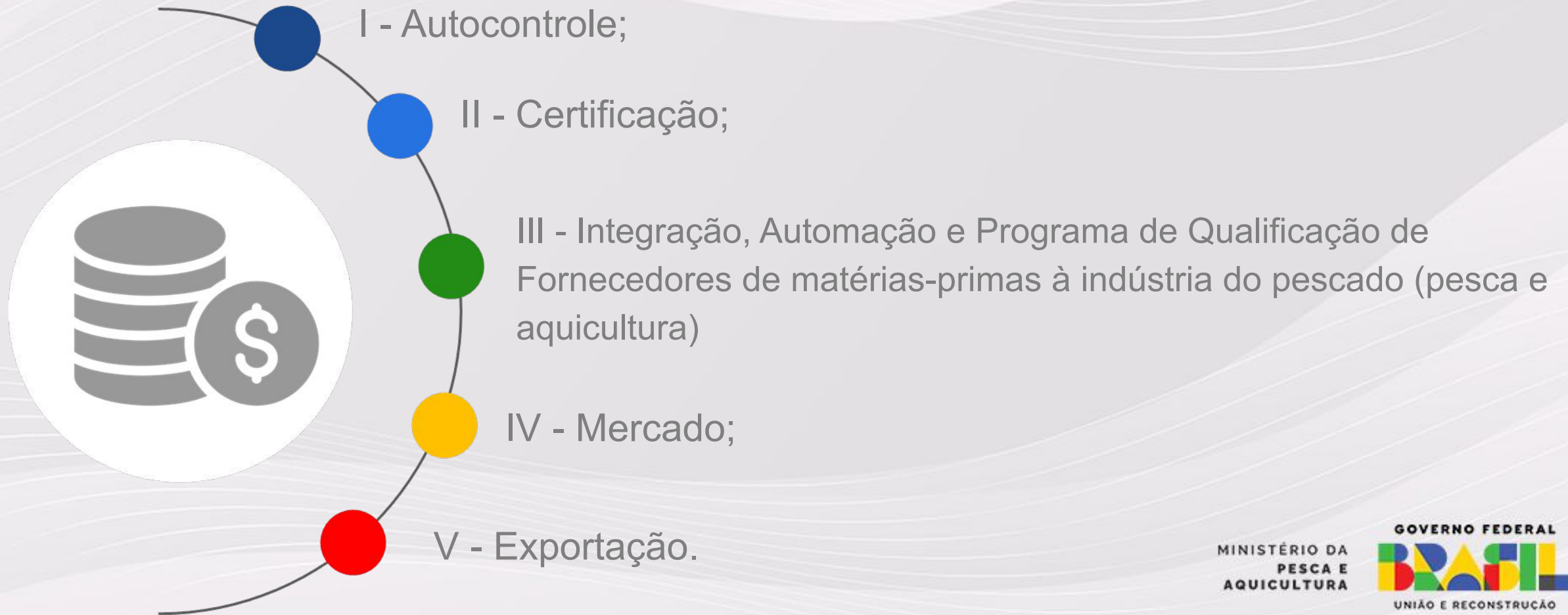
Definição de monitoramento e importação de embarcações.

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA



Fomento à Conformidade da Cadeia Produtiva

Para alcançar a conformidade do pescado, seja oriundo da pesca ou aquicultura, é necessário que sejam observados cinco pontos que impactam na organização da cadeia produtiva:



Identidade e Qualidade de Pescado no Brasil

Atualmente, os regulamentos comuns do Pescado e seus derivados tratam de aspectos de rotulagem, lista de espécies de peixes de interesse comercial e Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade que caracterizam alguns produtos como sardinha, atum e peixes em conserva, peixe salgado ou salgado seco, lagosta, camarão e peixes congelados e frescos com grande potencial de expansão.

Quanto à lista de espécies de peixes de interesse comercial, o MPA e o MAPA formarão Grupo de Trabalho interministerial para uma publicação anual que avaliem as oportunidades de melhorias solicitada já solicitadas.

Fomento a Conformidade

Plano Nacional de Fomento da Pesca e Aquicultura

● Novas linhas de financiamento oficial

● Adaptação para Certificação de Origem e Higiênico-Sanitária

● Modernização e upgrade tecnológico

● Seguro da Pesca (produção e patrimônio)

● Desenvolvimento de novas linhas de investimento:

- CPR-Azul
- Fundos Privados

Fomento à Origem Legal e Rastreabilidade

As ações de registro, monitoramento e normatização de procedimentos a serem operacionalizados pelo MPA, se mostram como ferramentas para dar suporte à rastreabilidade da matéria-prima.

A apresentação da Nota Fiscal como documento hábil de comprovação da sua origem, seja da atividade de pesca ou da aquicultura, contribui para dar visibilidade no controle de trânsito de matéria-prima da fonte de produção para as indústrias beneficiadoras sob serviço de inspeção.

A atualização dos sistemas, dos procedimentos internos e o trabalho integrado entre os órgãos normatizadores, fiscalizadores e setor pesqueiro se mostra como um desafio ao fomento à agregação de valor, gestão e organização da Cadeia Produtiva do pescado.

Programa de Rastreamento



Mapas de Bordo

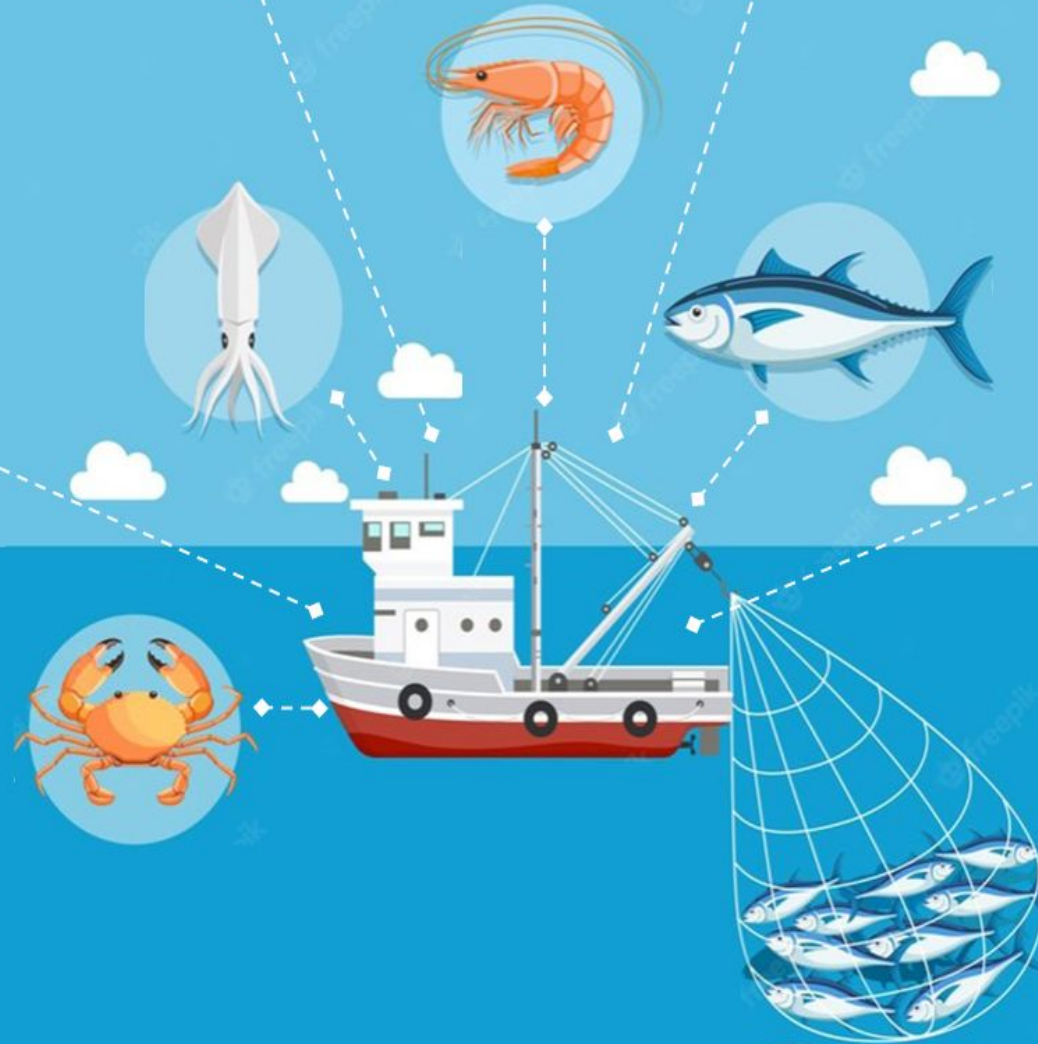


6 Artes de Pesca

- Linha
- Rede de Emalhe
- Rede de Arrasto
- Rede de Cerco
- Armadilha

72 Modalidades de Pesca

- Região
- Espécie
- Arte de Pesca



Fomento à agregação de valores

Ampliar o acesso, valorização e promoção do consumo do pescado legal;

Impulsionar a conformidade do Setor Pesqueiro no atendimento aos mercados nacional e internacional;



Padronizar a frota pesqueira considerando os critérios Higiênico-sanitários;

Aumentar a segurança jurídica nas compras públicas e privadas (CPR, FIAGRO e outros);

Fomentar a melhoria da frota, no sentido de pescar melhor.

Pesca artesanal

Beneficiárias: pessoas físicas ou jurídicas que explorem a pesca artesanal.

PARTICIPAÇÃO MÁXIMA	TAXA DE JUROS (% A.A.)	PRAZO DE CARÊNCIA	PRAZO DE AMORTIZAÇÃO
Até 90%	1 a 3	Até 4 anos	Até 20 anos

Fonte: RESOLUÇÃO CMN Nº 5.031, DE 21 DE JULHO DE 2022 Dispõe sobre a aplicação dos recursos do Fundo da Marinha Mercante (FMM).



SECRETARIA NACIONAL DE PESCA INDUSTRIAL

gab.snpi@agro.gov.br

(61) 3276-4238

Departamento da Indústria do Pescado (DIP)

dip.mpa@agro.gov.br

**MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA**

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO