

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 07/08/2026 | Edição: 148 | Seção: 1 | Página: 110

Órgão: Ministério da Pesca e Aquicultura/Gabinete do Ministro

PORTARIA MPA Nº 742, DE 6 DE AGOSTO DE 2026

Altera a Portaria nº 310, de 24 de dezembro de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 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.

O MINISTRO DE ESTADO DA PESCA E AQUICULTURA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e em vista do disposto na Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009, na Lei nº 14.600, de 19 de junho de 2023, e no Decreto nº 11.624, de 1º de agosto de 2023, resolve:

Art. 1º A Portaria nº 310, de 24 de dezembro de 2020, da Secretaria de Aquicultura e Pesca do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art. 13.....

.....

V - por secagem ou por desidratação de bexiga natatória de peixe como matéria-prima:

a) a bexiga natatória, imediatamente após a sua extração na evisceração do peixe, deverá ser submetida a lavagem, acondicionada em recipiente ou local específico e mantida, até o início efetivo da secagem ou desidratação, sob controle da temperatura compatível com a recomendada para a conservação de peixe fresco, de modo a preservar a sua integridade e as condições higiênico-sanitárias exigidas.

b) o local destinado à secagem ou desidratação deverá ser específico e isolado das demais atividades, mantido em condições de limpeza e higiene e permitindo o fluxo de ar;

c) as superfícies e estruturas que entrem em contato com a bexiga natatória deverão ser revestidas com material atóxico e de fácil higienização, conforme requisitos previstos nesta Portaria;

d) a secagem ou desidratação das bexigas natatórias poderão ocorrer em ambientes cobertos ou não:

1. providos de estrutura que permita a incidência de luz solar, ou

2. em estufas;

e) as bexigas natatórias deverão ser dispostas nas superfícies de que trata a alínea "c" sem causar sobreposição, garantindo a secagem ou a desidratação uniforme das faces; e

f) a embarcação deverá dispor de local específico para o armazenamento da bexiga natatória seca ou desidratada, em ambiente isolado das demais atividades, mantido em condições de limpeza e higiene e protegido contra a umidade, qualquer sujidade ou presença de insetos;

VI - por congelamento de camarão e lagostim como matéria-prima:

a) o pescado poderá ser previamente descabeçado;

b) o pescado deverá ser submetido a processo de congelamento rápido, de forma que propicie a passagem da zona de temperatura máxima de formação de cristais de gelo de -0,5°C (meio grau Celsius negativos) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo inferior a duas horas e somente poderá ser considerado concluído quando o pescado atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro geométrico;

c) será permitida a utilização de solução criogênica para o processo de congelamento rápido por imersão do pescado, inteiro ou descabeçado, desde que a solução não constitua fonte de contaminação;

d) nos Programas de Autocontrole - PACs das embarcações, deverá estar definida a frequência da troca da solução criogênica para evitar a saturação de matéria orgânica e a contaminação;

e) o local específico para a imersão do pescado em solução criogênica deverá ser projetado de forma a evitar contaminação, ser de fácil higienização e ter a superfície revestida com material atóxico, conforme requisitos previstos nesta Portaria;

f) a embarcação deverá dispor de local de armazenamento que assegure a manutenção constante da temperatura da matéria-prima congelada a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior no seu centro térmico; e

g) o local de armazenamento deverá dispor de equipamento registrador de temperatura de fácil leitura, para o controle e o registro contínuos do processo, com sensor instalado no ponto de maior temperatura do ambiente de estocagem, de modo a garantir a rastreabilidade térmica até o desembarque da matéria-prima.

§ 1º

§ 2º Para todos os métodos de conservação previstos neste artigo, os PACs das embarcações deverão descrever os controles operacionais e higiênico-sanitários a bordo, incluídos os procedimentos de monitoramento, as ações corretivas, a verificação e os respectivos registros associados.

§ 3º Os procedimentos dispostos nos incisos do caput deste artigo deverão dispor de controles de rastreabilidade e de registros mínimos auditáveis que identifiquem o lote, a espécie, a origem, as condições de conservação e a destinação da matéria-prima." (NR)

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

RIVETLA EDIPO ARAUJO CRUZ

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.