



MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA

Secretaria Nacional de Pesca Artesanal

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



REDE PESCA
· BRASIL ·

7ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COMITÊ PERMANENTE DE GESTÃO DA PESCA E DO USO SUSTENTÁVEL DAS LAGOSTAS (CPG LAGOSTA)

Areia Branca - RN
10 e 11 de março de 2026



MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



REDE PESCA
• BRASIL •

1. Abertura



Boas práticas para reunião mista

1. Respeite o tempo estabelecido de fala;
2. Levante a 🖐️ (mão) e se inscreva para falar;
3. Mantenha o microfone fechado quando não estiver falando, a câmera aberta;
4. Assine a lista de presença virtual disponibilizado no chat;
5. Não será admitida nenhuma forma de desrespeito.



REDE PESCA
• BRASIL •

2. APRESENTAÇÃO DOS MEMBROS



ÓRGÃOS E ENTIDADES DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA FEDERAL E ESTADUAL
Portaria de Pessoal MPA nº 138, de 10 de abril de 2025

| | |
|--|--|
| I) Ministério da pesca e Aquicultura | VIII) Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) |
| II) Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima (MMA) | IX) Secretaria da Agricultura, da Pecuária e da Pesca do Estado do Rio Grande do Norte (SAPE- RN) |
| III) Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) | X) Secretaria do Desenvolvimento Agrário do Estado do Ceará (SDA-CE) |
| IV) Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovações (MCTI) | XI) Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária, Pesca e Aquicultura (SEAGRI-AL) |
| V) Ministério do Desenvolvimento Regional (MDR) | XII) Bahia Pesca da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura (BAHIA PESCA) |
| VI) Estado-Maior da Armada, Marinha do Brasil (EMA/MB): | |
| VII) Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) | XIII) Secretaria de Pesca e Aquicultura do Estado do Ceará (SPA/CE) |

INSTITUIÇÕES DA SOCIEDADE ENVOLVIDA COM A ATIVIDADE PESQUEIRA
Portaria de Pessoal MPA nº 138, de 10 de abril de 2025

| | |
|--|--|
| I) Associação Brasileira de Engenharia de Pesca (ABEP) | VIII) Federação Nacional dos Engenheiros de Pesca do Brasil (FAEP-BR) |
| II) Associação Brasileira das Indústrias de Pescados (ABIPESCA) | IX) Federação das Colônias e Associações dos Pescadores e Aquicultores do Estado do Espírito Santo (FECOPES) |
| III) Centro de Desenvolvimento de Pesca Sustentável no Brasil (CEDEPESCA Brasil) | X) OCEANA Brasil |
| IV) Confederação Nacional dos Pescadores e Aquicultores (CNPA) | XI) Associação Nacional dos Armadores e Proprietários de Embarcações Pesqueiras (PESCA- BR) |
| V) Colônia de Pescadores e Aquicultores Z-33 do Distrito de Ponta do Mel, Município de Areia Branca - RN | XII) Sindicato das Indústrias de Frio e Pesca do Estado do Ceará (SINDIFRIO-CE) |
| VI) Coletivo Nacional da Pesca e Aquicultura (CONEPE): | XIII) Sindicato da Indústria de Pesca do Estado do Rio Grande do Norte (SINDIPESCA-RN) |
| VII - Cooperativa Mista de Pesca e Aquicultura da Região do Salgado (COOMPESCAR) | XIV - Sindicato das Indústrias de Pesca, da Aquicultura e das Empresas Armadoras, Armadores e Proprietários de Embarcações de Pesca do Estado do Pará (SINPESCA) |

2.1 APRESENTAÇÃO DOS CONVIDADOS



REDE PESCA
• BRASIL •

3. APROVAÇÃO DA AGENDA



10 DE MARÇO DE 2026

CRENCIAMENTO (08h30)

MANHÃ (09h00 às 12h00)

1. 09h00 – 09h05 ABERTURA

2. 09h05 – 09h15 APRESENTAÇÃO DOS PARTICIPANTES

3. 09h15 – 09h20 APROVAÇÃO DA AGENDA

4. 09h20 – 09h25 APROVAÇÃO DA ATA DA 6ª SESSÃO ORDINÁRIA DO CPG LAGOSTA

5. 09h25 – 09h50 DEVOLUTIVA RECOMENDAÇÕES DA 6ª SESSÃO ORDINÁRIA DO CPG LAGOSTA (apresentação) - Coordenação CPG Lagosta

6. 09h50 – 10h10 ATUALIZAÇÕES INTERNACIONAIS RELEVANTES PARA A GESTÃO DA LAGOSTA (apresentação) - Coordenação do CPG Lagosta

INTERVALO (10h10 – 10h30)

7. 10h30 – 12:00 INFORMES GERAIS DE REGISTRO, MONITORAMENTO E PESQUISA (apresentação) - Secretaria de Registro, Monitoramento e Pesquisa (SERMOP)

7.1 Informes PROPESC;

7.2 Devolutiva Recomendação 1/2025: Apresentar entendimento quanto a necessidade de integrar dados de gestão do RGP e do CTF/APP, considerando a necessidade de integração.

ALMOÇO (12h00 às 14h00)

TARDE (14h00 às 17h)

8. 14h00 – 15h20 DEVOLUTIVA DA REC 4/2025: APRESENTAR ATUALIZAÇÃO DE DADOS REFERENTES À PESCA DA LAGOSTA (APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO) - Coordenação do GTC Lagosta

INTERVALO (15h20-15h40)

9. 15h40 – 17h00 SAFRA DA LAGOSTA 2026 (Discussão)

8.1 Aumento da temporada de pesca;

8.2 Limite de Captura;

8.3 Tamanho mínimo;

8.4 Medidas de Controle e Monitoramento.

ENCERRAMENTO (17h00)

11 DE MARÇO DE 2026

MANHÃ (09h00 às 12h00)

10. 09h00 – 10h50 INFORMES EÓLICAS OFFSHORE (Apresentação e discussão)

INTERVALO (10h50 – 11h10)

11. 11h10 – 12h00 CERTIFICADO OFICIAL DE CONFORMIDADE DA EMBARCAÇÃO DE PESCA DE PRODUÇÃO PRIMÁRIA PARA COMERCIALIZAÇÃO NOS MERCADOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS (Apresentação e discussão)

ALMOÇO (12h00 às 14h00)

TARDE (14h00 às 17h)

12. CONTINUIDADE DAS DISCUSSÕES SOBRE A SAFRA DA LAGOSTA 2026

13. RECOMENDAÇÕES

14. DEFINIÇÃO DA DATA DA PRÓXIMA REUNIÃO DO CPG LAGOSTA

ENCERRAMENTO (17h00) * podendo se estender até 17h30



REDE PESCA
• BRASIL •

4. APROVAÇÃO DA ATA DA 6ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CPG LAGOSTA





MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA
SECRETARIA NACIONAL DE PESCA ARTESANAL
REDE NACIONAL COLABORATIVA PARA A GESTÃO SUSTENTÁVEL DOS RECURSOS PESQUEIROS -
REDE PESCA BRASIL
COMITÊ PERMANENTE DE GESTÃO DA PESCA E DO USO SUSTENTÁVEL DAS LAGOSTAS (CPG
LAGOSTA)

ATA DA 6ª SESSÃO ORDINÁRIA
REUNIÃO MISTA
Brasília/DF, 3 e 4 de dezembro de 2025

1. ABERTURA

No dia 3 de dezembro de 2025, às 9h, horário de Brasília, foi realizada, de forma mista (presencial e por videoconferência), a 6ª Sessão Ordinária do Comitê de Gestão de Pesca e do Uso Sustentável das Lagostas (CPG Lagosta), no Ministério da Pesca e Aquicultura, localizado no SIG Quadra 2, Lote 540, Edifício Soheste. A reunião foi conduzida pela Coordenadora do CPG, Sra. Adayse Bossolani da Guarda, com o apoio das servidoras Edilene Pinheiro Ferreira, Rafaela Maria Serra de Brito e Árgira Mendes Amorim.

Após a verificação do quórum e constatado o seu atingimento, a Coordenadora Adayse Bossolani deu as boas-vindas aos participantes e apresentou, de forma breve, as regras básicas para a condução dos trabalhos, tais como a inscrição prévia para fala, a alternância entre manifestações presenciais e remotas e o respeito ao tempo estabelecido.

Em seguida, a Coordenadora Adayse Bossolani iniciou a chamada nominal dos membros, seguindo a ordem da Portaria de Pessoal MPA nº 138, de 10 de abril de 2025, que dispõe sobre a designação dos membros do CPG Lagosta. Finalizada a chamada, convidou os demais convidados a se apresentarem.

2. Participantes

- Relação nominal dos membros, titulares e suplentes, participantes da 6ª Sessão Ordinária do CPG Lagosta, de acordo com a Portaria de Pessoal MPA nº 138, de 10 de abril de 2025:

ATA da 6ª Reunião Ordinária do CPG Lagosta.



REDE PESCA
• BRASIL •

5. DEVOLUTIVA RECOMENDAÇÕES DA 6ª SESSÃO ORDINÁRIA DO CPG LAGOSTA (informação)

Coordenação do CPG Lagosta



| Recomendação | Responsável | Prazo para atendimento | Status |
|---|---------------|---------------------------|---------------|
| REC 1/2025: Apresentar entendimento quanto a necessidade de integrar dados de gestão do RGP e do CTF/APP, considerando reavaliar a necessidade de integração. | MPA/MMA/IBAMA | Próxima Reunião Ordinária | Em andamento |
| REC 2/2025: Encaminhar ao DQUA/IBAMA pedido de reavaliação da necessidade de manutenção do pescador dentro do CTF, cuja resposta deve ser apresentada na próxima reunião ordinária do CPG. | MPA | Dezembro/2025 | Atendido. |
| REC 3/2025: Encaminhar solicitação à SERMOP para disponibilizar ao GTC acesso aos mapas de bordo das safras 2024 e 2025. | MPA | Maio/2025 | Dezembro/2025 |
| REC 4/2025: Apresentar atualização de dados referentes à pesca da lagosta. | GTC | Próxima Reunião Ordinária | Em andamento. |

| Recomendação | Responsável | Prazo para atendimento | Status |
|---|----------------------|------------------------|--|
| REC 5/2025: Encaminhar a coordenação do CPG as dificuldades de adesão, manutenção e funcionamento do PREPS da frota lagosteira. | Membros do CPG | Fevereiro/2026 | Atendido - Não houve encaminhamento de manifestação. |
| REC 6/2025: Formalização e retomada das reuniões do GT Mergulho. | MPA | Janeiro/2026 | Atendido - Reunião realizada no dia 26/02/2026. |
| REC 7/2025: Solicitar atenção especial aos pescadores de mergulho no programa Saúde dos Povos das Águas. | SNPA/MPA | Dezembro/2025 | Em andamento |
| REC 8/2025: Avaliar conjuntamente entre MPA, MMA, ICMBio e IBAMA as condições para captura e comercialização do peixe leão pela atividade pesqueira. | MPA/MMA/ICMBio/IBAMA | Janeiro/2026 | Em andamento |



REDE PESCA
· BRASIL ·

6. INFORMES EÓLICAS OFFSHORE (Apresentação e discussão)

Apresentação: Brenda Uliano Ramos
(Oceanógrafa - DEPOP/SNPA)





REDE PESCA
· BRASIL ·

7. DEVOLUTIVA DA REC 4/2025: APRESENTAR ATUALIZAÇÃO DE DADOS REFERENTES À PESCA DA LAGOSTA (APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO) - Coordenação do GTC Lagosta

Apresentação: Prof. Marcelo Nóbrega
(Coordenador GTC Lagosta)





SECRETARIA NACIONAL DE PESCA ARTESANAL

REDE NACIONAL COLABORATIVA PARA A GESTÃO SUSTENTÁVEL DOS RECURSOS PESQUEIROS - REDE PESCA
BRASIL

COMITÊ PERMANENTE DE GESTÃO DA PESCA E DO USO SUSTENTÁVEL DAS LAGOSTAS – CPG LAGOSTA
7ª SESSÃO ORDINÁRIA - REUNIÃO MISTA
Areia Branca/RN, 10 e 11 de março 2026

ATUALIZAÇÃO DA EXPLORAÇÃO E FROTA PESQUEIRA DE LAGOSTAS NO BRASIL ENTRE 2024 E 2025: AVALIAÇÃO DO ESTADO DE EXPLORAÇÃO DOS ESTOQUES ENTRE 1991 E 2025

Marcelo Francisco de Nóbrega
Professor Universidade Federal de Pernambuco

José Augusto Aragão
Servidor IBAMA Ceará

Alexandre Ricardo dos Santos Junior
Doutorando em Oceanografia UFPE

Victória Bezerra Fontes
Doutoranda em Oceanografia UFPE

Luis Henrique França de Carvalho Lins
Doutorando em Oceanografia UFPE

Objetivos

- Atualizar informações da frota Pesqueira de lagosta no Brasil entre 2024 e 2025, considerando as informações dos mapas de bordo do Sistema PesqBRASIL;
- Avaliar os índices de abundâncias, o estado de exploração dos estoques e as medidas de ordenamento para a lagosta-vermelha *Panulirus argus* e lagosta-verde *Panulirus laevicauda* no Brasil, considerando o período de exploração compreendido entre 1991 a 2025, nos estados:
 - Pará
 - Piauí
 - Ceará
 - Rio Grande do Norte
 - Paraíba
 - Pernambuco
 - Sergipe
 - Bahia
 - Espírito Santo



Metodologia

Coleta de dados (Produção controlada)

ESTATPESCA/IBAMA (1991 a 2010)

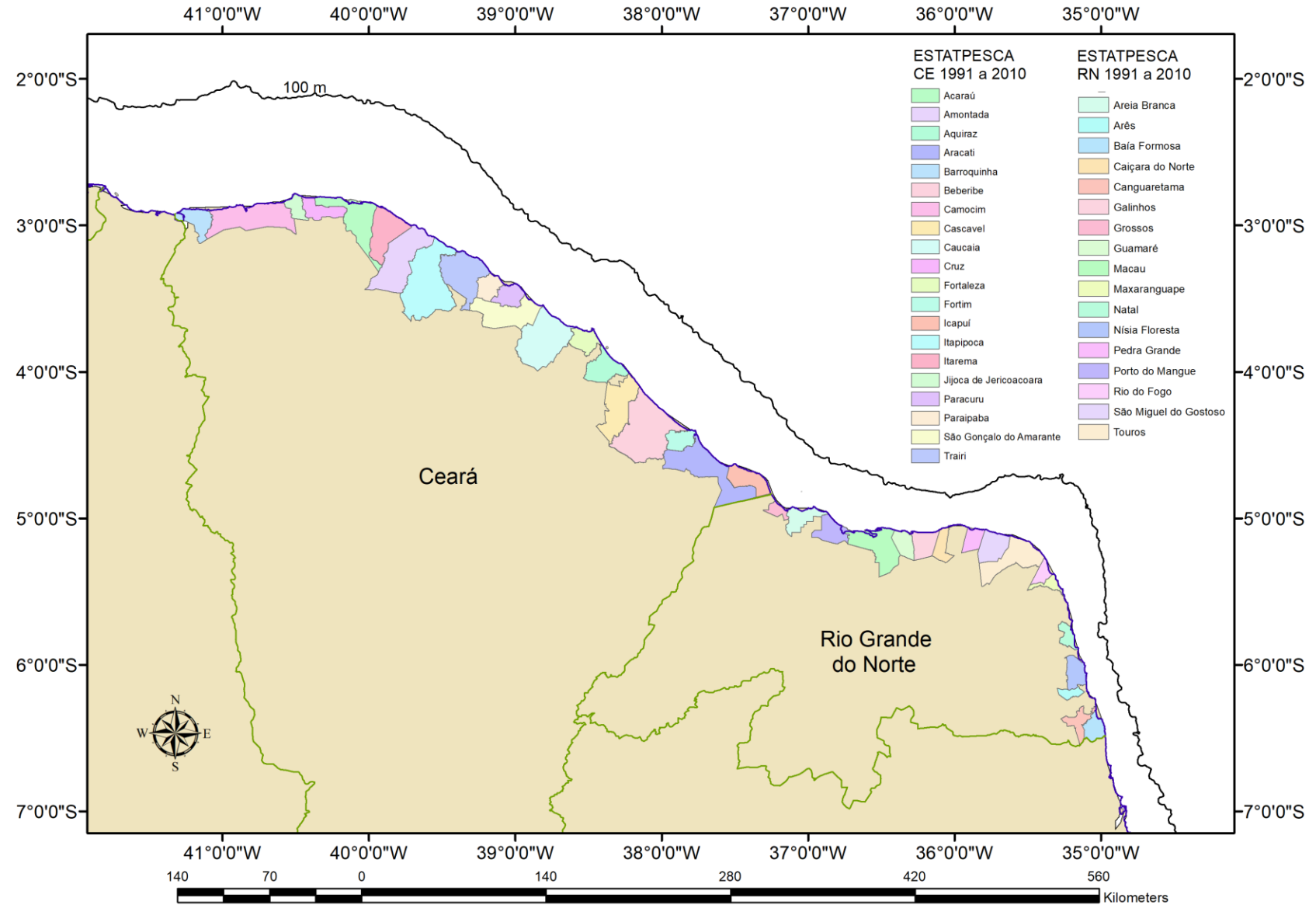
- Ceará
- Rio Grande do Norte

Lagosta vermelha

- 306.870 desembarques
- Produção – 17.026 toneladas
- 1.281.328 dias de mar
- 367 embarcações

Lagosta verde

- 306.870 desembarques
- Produção – 4.479 toneladas
- 1.281.328 dias de mar
- 367 embarcações



Metodologia

Coleta de dados (Produção controlada)

Programa de Monitoramento dos Desembarques Pesqueiros (PMDP/PETROBRÁS - 2011 a 2024)

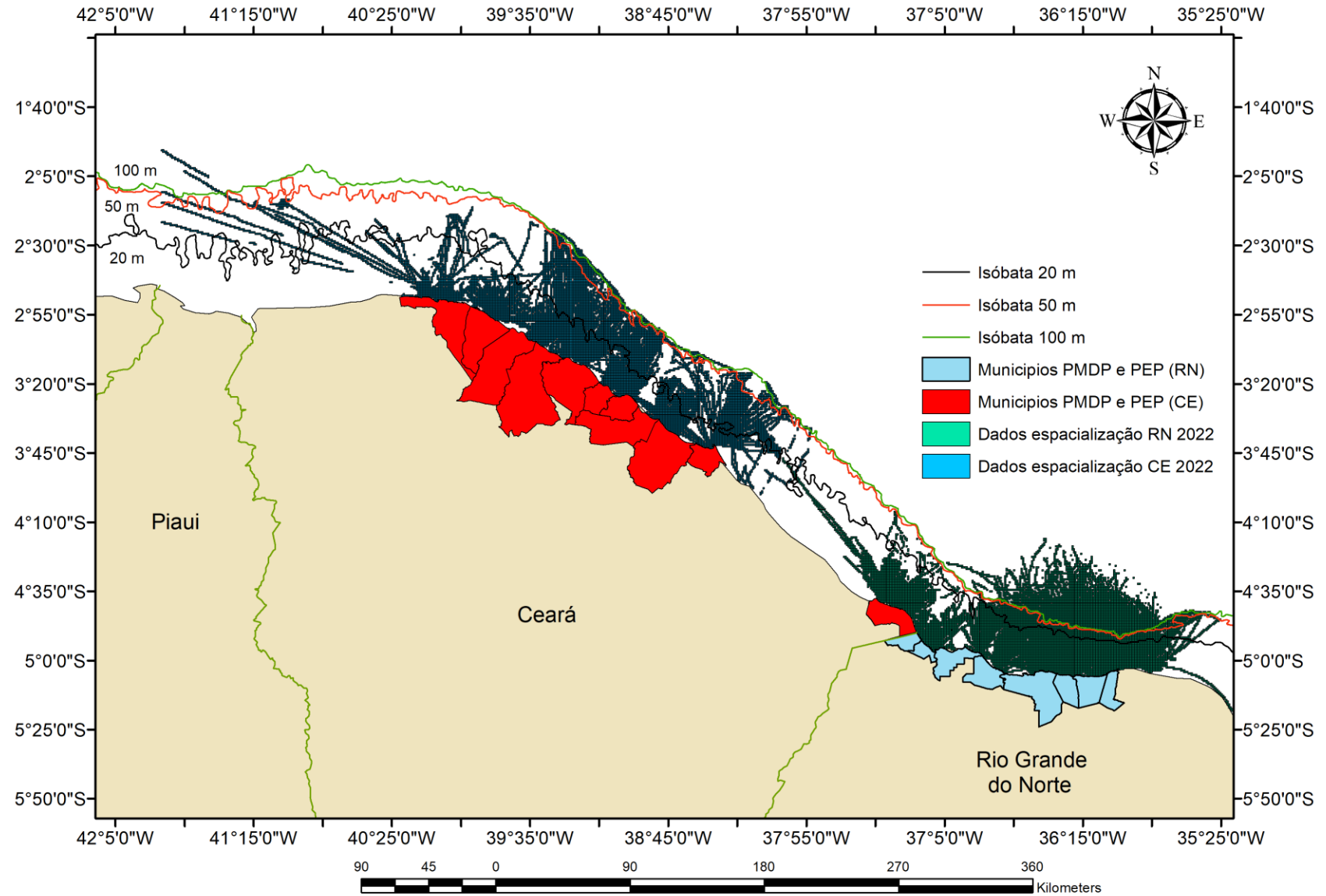
- Ceará
- Rio Grande do Norte

Lagosta vermelha

- 197.764 desembarques
- Produção - 9.853 toneladas
- 508.250 dias de mar
- 256 embarcações

Lagosta verde

- 197.764 desembarques
- Produção - 2.809 toneladas
- 508.250 dias de mar
- 256 embarcações



Metodologia

- Mapas de bordo 2024 a 2025

- Sistema PesqBrasil (MPA)

- 184.376 viagens

Lagosta vermelha

- 118.558 viagens
- 4.855 t
- 2024 - 58.205 viagens (2.336 t)
- 2025 - 60.353 viagens (2.520 t)

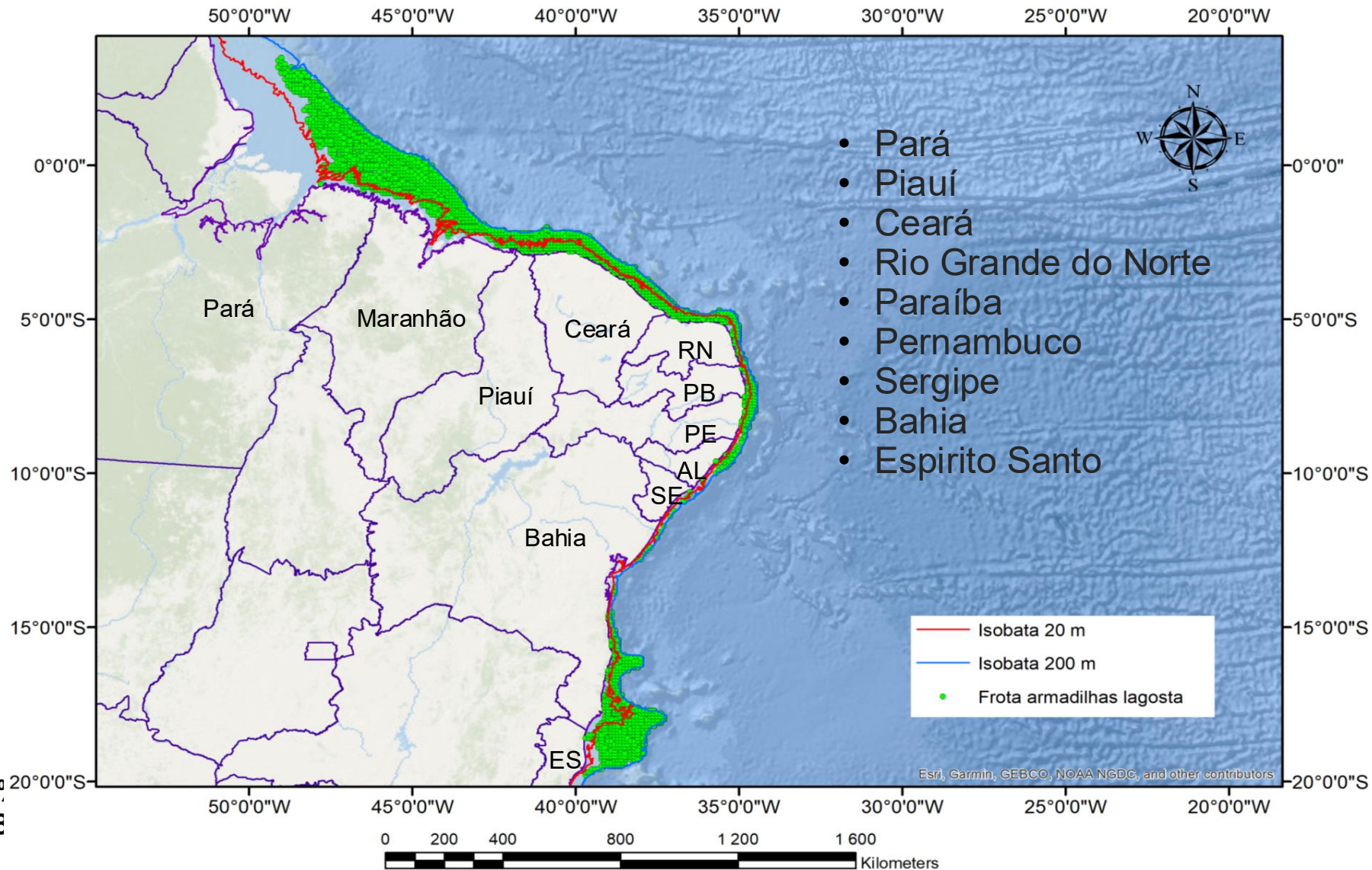
Lagosta verde

- 65.772 viagens
- 1.528 t
- 2024 - 30.579 viagens (727 t)
- 2025 - 35.193 viagens (802 t)

Total

- 2024 - 88.811 viagens (3.063 t - 55,7%)
- 2025 - 95.565 viagens (3.322 t - 73,8%)

Frota de lagostas do Brasil - Global Fishing Watch 2024 a 2025



Lagosta verde (1989 a 2024)

77 764 toneladas (20%)

Metodologia

Produção estimada indústria e exportações

Ministério do Desenvolvimento,
Indústria, Comércio e Serviços (MDIC)

Sistema Integrado de Comércio
Exterior - Siscomex
MMA - Ministério do Meio Ambiente

Lagosta vermelha (1991 a 2025)

179.649 toneladas (71,1%)

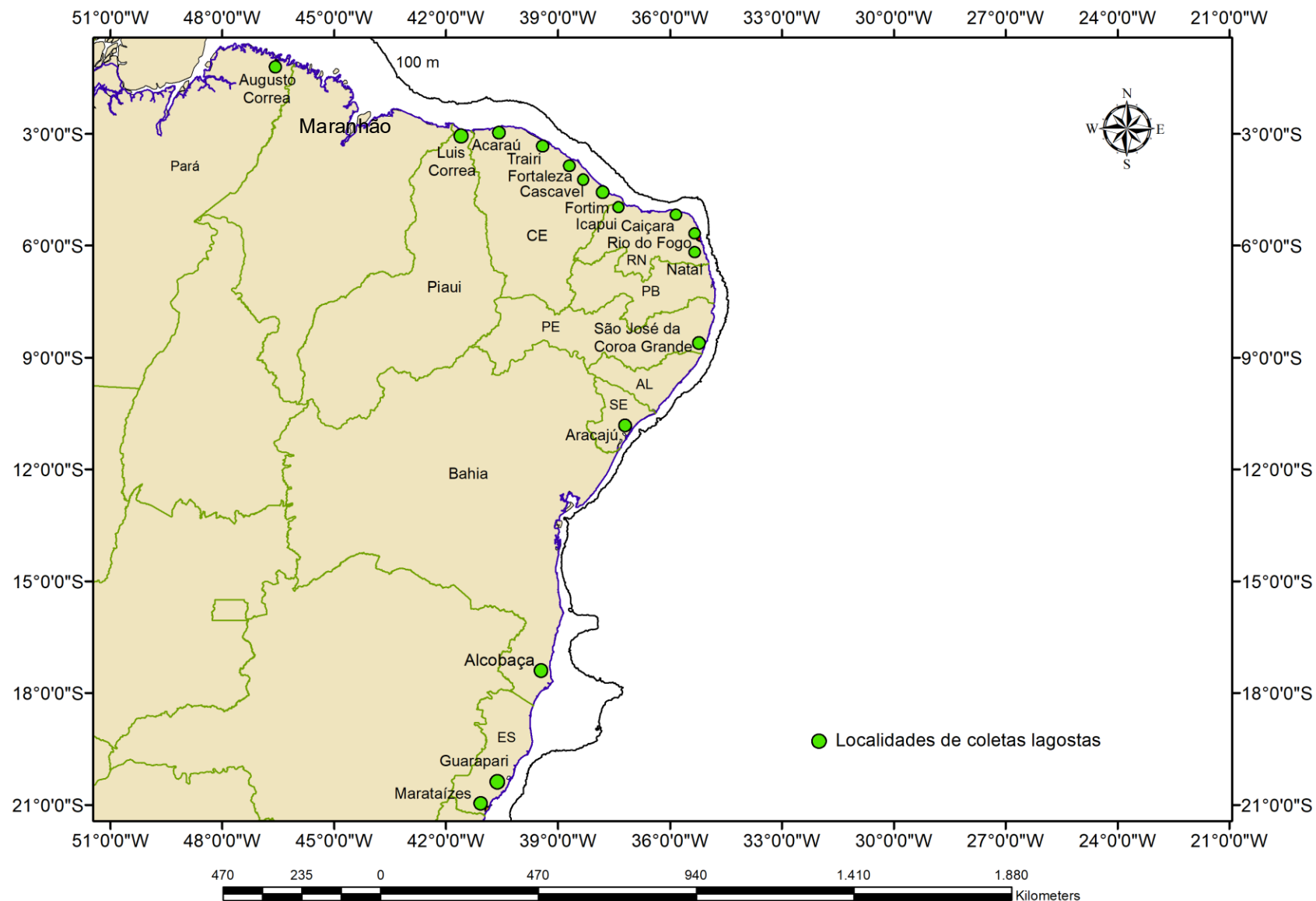
Lagosta verde (1991 a 2025)

73.027 toneladas (28,9%)

Total 252.676 toneladas (34 anos)

Média de captura 7.432 toneladas/ano

Área de estudo



- Padronização Captura por unidade de esforço (CPUE)
- Produção controlada (ESTATPESCA/PMDP/MAPAS DE BORDO)
- 1991 a 2025

| Estado | | Desembarques | Produção (t) | Média (kg) | DP |
|--------------------------------|-----------------------|--------------|-------------------|------------|-------|
| CE (1991 a 2023) | Lagosta vermelha | 335.825 | 23.224 | 69,2 | 0,435 |
| | Lagosta verde | 335.825 | 5.448 | 16,2 | 0,102 |
| | Dias de mar (Esforço) | 335.825 | 1.442.251 | 4,3 | 0,012 |
| RN (1991 a 2023) | Lagosta vermelha | 168.782 | 4.210 | 24,9 | 0,164 |
| | Lagosta verde | 168.782 | 1.981 | 11,7 | 0,077 |
| | Dias de mar (Esforço) | 168.782 | 363.230 | 2,15 | 0,007 |
| Todos estados (2024 a 2025) | Lagosta vermelha | 88.811 | 3.063 | 40,9 | 36,5 |
| | Lagosta verde | 65.772 | 1.528 | 23,2 | 16,3 |
| | Dias de mar | 184.376 | 1.586.439 | 8,6 | 6,53 |
| Total | | 688.983 | 39.454/ 3.391.920 | | |

$CPUE = \text{Peso (Produção)} / \text{dias de mar (esforço)}$

Modelos Lineares Generalizados - GLMs para padronizar a CPUE

- Os Modelos Lineares Generalizados (McCullough & Nelder 1989) constituem o recurso estatístico mais aplicado para padronização de dados de captura e esforço (CPUE), em estudos de recursos pesqueiros (Helser *et al.* 2004, Maunder & Punt, 2004).

Padronização Captura por unidade de esforço - Minimizar ruídos das diferenças do poder de pesca das embarcações

- **23 TIPOS DE EMBARCAÇÕES (1991 a 2023) – CE e RN**
- **12 TIPOS DE EMBARCAÇÕES (2024 A 2025) - TODOS ESTADOS**

| | | | | |
|-------------------------------|---------------------------------|-------------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| TIPOS DE BARCOS | JAN - jangada | BAV – bote a vela | BMG – barco motorizado grande | BMM – barco motorizado médio |
| BMO – bote motorizado | BMP – barco motorizado pequeno | BOC – bote de casco | BOM – bote motorizado | BOT – bote |
| BRE – bote a remo | CAM – canoa motorizada | CAN - canoa | CAT – catraia | JAM – jangada motorizada |
| JAN – jangada a vela | LAG – lancha grande | LAM – lancha média | LAP – lancha pequena | LIG – lancha industrial grande |
| LIM – lancha industrial média | LIP – lancha industrial pequena | PQM – pacote motorizado | PQT – pacote a vela | |

Tipo de Embarcação



BMP – Barco a Motor Pequeno



LAM – Lancha a Motor Média



CAR – Canoa a Remo



JAN – Jangada a Vela/Remo



BMM – Barco a Motor Médio



LAG – Lancha a Motor Grande



CAN – Canoa a Vela



PQM – Pacote a Motor



BMG – Barco a Motor Grande



BOC – Bote a Vela



CAM – Canoa a Motor



PQT – Pacote a Vela/Remo



LAP – Lancha a Motor Pequena



BOM – Bote a Motor



JAM – Jangada a Motor



PED – Pesca Desembarcada

Padronização Captura por unidade de esforço - Diferentes artes de pesca foram retiradas da padronização

ARTES DE PESCA

MAN – manzuá

COM – compressor

MEL – mergulho livre

COP – covo peixe ou manzuá peixe

MAP – covo peixe ou manzuá peixe

CAC – caçoeira

CAN - cangalha

CCL – combinada caçoeira e covo (ou manzuá) lagosta

CLC – combinada covo (ou manzuá) lagosta e caçoeira

Padronização Captura por Unidade de Esforço – CPUE Lagosta vermelha

619.661 Desembarques - 1991 a 2025

Modelo de Distribuição de Probabilidade Gamma – Função de ligação Log

$$CPUE = \beta_0 + Ano + Tipo embarcação + Estado + \beta_1 * Mês$$



Padronização Captura por Unidade de Esforço – CPUE Lagosta vermelha

570.379 Desembarques - 1991 a 2025

Modelo de Distribuição de Probabilidade Normal - Função de ligação Log

$$CPUE = \beta_0 + Ano + Tipo embarcação + Estado + \beta_1 * Mês$$



Modelo de avaliação de estoques

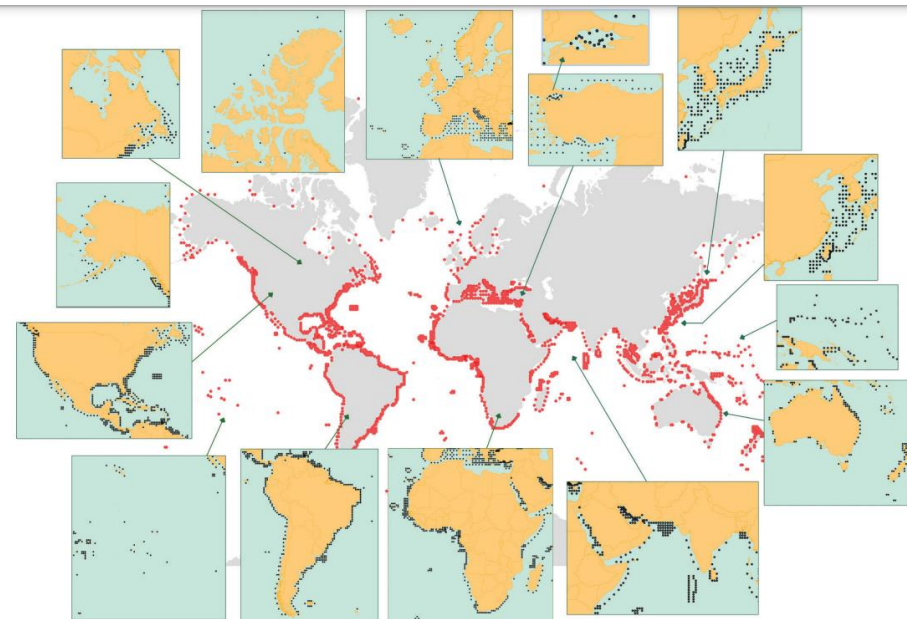
CMSY++ (Froese et al., 2023) é um método bayesiano avançado para avaliação de estoques que estima os pontos de referência de pesca (MSY, F_{msy} , B_{msy}), bem como o status ou o tamanho relativo do estoque (B/B_{msy}) e a pressão de pesca ou exploração (F/F_{msy}).

Dados de entrada

- Dados de captura
- Abundância (opcional)
- Resiliência do estoque e/ou Taxa de crescimento intrínseca (prior r)
- Ano inicial e final da série temporal

Avanços em relação às versões anteriores

- o uso de uma abordagem bayesiana completa com modelagem MCMC (Markov Chain Monte Carlo) também para a análise somente de captura (ou seja, CMSY);
- execução mais rápida;
- uso de uma rede neural de IA (Inteligência Artificial) para prever a biomassa padrão a partir da captura; e
- mais ênfase em resultados gráficos, incluindo vários gráficos analíticos.



Locais dos centros das mais de 2.000 avaliações de estoque realizadas com CMSY (~20%) e CMSY++ (~80%) em todas as partes do mundo. Crédito da imagem: Froese et al. 2023.

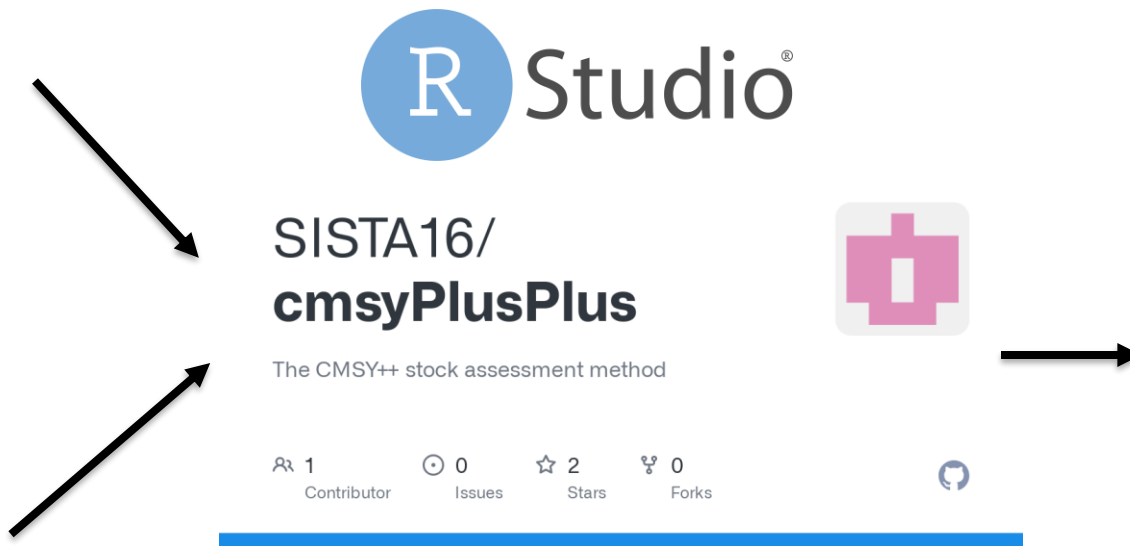
Desenvolvendo o modelo

Planilha 1 – Ano, captura e abundância

- Dados de captura da Lagosta vermelha (toneladas) 1991 – 2025
- Índice de Abundância (padronização da CPUE) 1991 - 2025

Planilha 2 – Identificação dos parâmetros do estoque

- Ano inicial: 1991;
- Ano final: 2025;
- Resiliencia: baixa;
- r prior (0.1 – 0.35) (Andrade, 2015):
- Prior de B/k : 0.01 – 0.4
- (presumindo forte depleção passada do estoque).



SAÍDAS

- Os pontos de referência de pesca (MSY, F_{msy} , B_{msy});
- O status ou o tamanho relativo do estoque (B/B_{msy});
- Pressão de pesca ou exploração (F/F_{msy}).

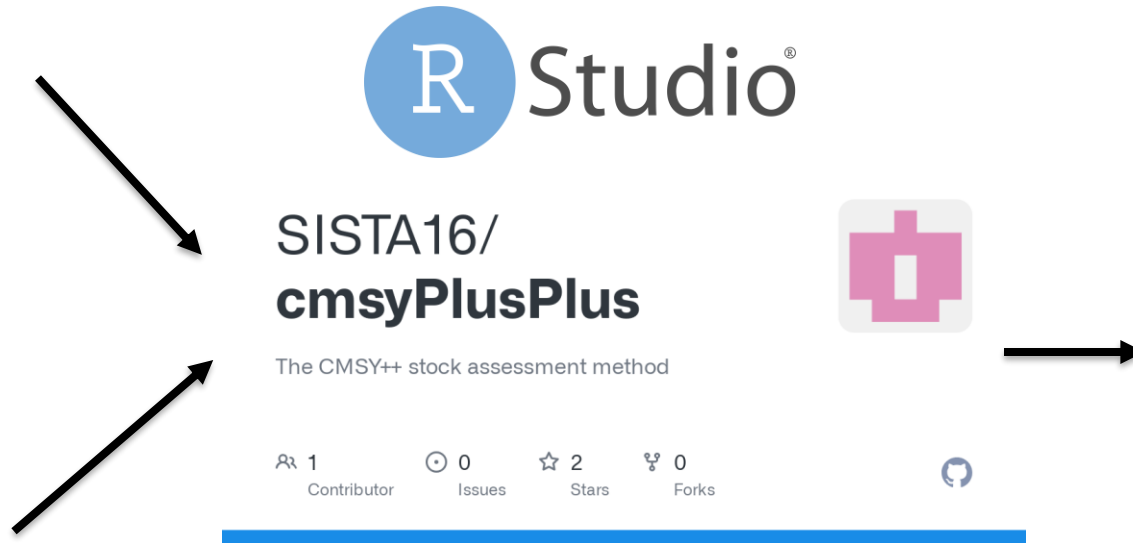
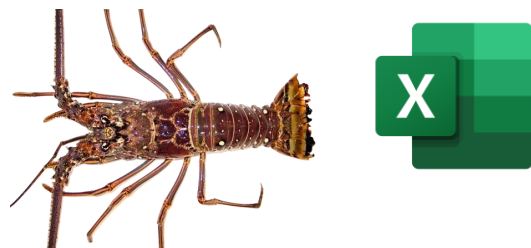
Desenvolvendo o modelo

Planilha 1 – Ano, captura e abundância

- Dados de captura da Lagosta verde (toneladas) 1991 – 2025
- Índice de Abundância (padronização da CPUE) 1991 - 2025

Planilha 2 – Identificação dos parâmetros do estoque

- Ano inicial: 1991;
- Ano final: 2025;
- Resiliencia: baixa;
- r prior (0.01 – 0.5) (Froese et al., 2021)
- Prior de B/k : 0.01 – 0.4 (presumindo forte depleção passada do estoque)



SAÍDAS

- Os pontos de referência de pesca (MSY , F_{msy} , B_{msy});
- O status ou o tamanho relativo do estoque (B/B_{msy});
- Pressão de pesca ou exploração (F/F_{msy}).

| Número de embarcações | BA | CE | ES | PA | PB | PE | PI | RN | SE | Total |
|-------------------------------------|--------------|----------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|----------------|
| Motor | 11 | 448 | 50 | 10 | 187 | 113 | 17 | 270 | 2 | 1108 |
| Vela | | 1044 | | | 11 | 23 | | 77 | | 1155 |
| Remo | | 2 | | | | 2 | | | | 4 |
| Total | 11 | 1494 | 50 | 10 | 198 | 138 | 17 | 347 | 2 | 2267 |
| Total % | 0.49 | 65.90 | 2.21 | 0.44 | 8.73 | 6.09 | 0.75 | 15.31 | 0.09 | 100.00 |
| Viagens | BA | CE | ES | PA | PB | PE | PI | RN | SE | Total |
| 2024 | 106 | 52872 | 1176 | 137 | 11970 | 5841 | 780 | 15914 | 15 | 88811 |
| 2025 | 205 | 56419 | 2843 | 292 | 12066 | 5904 | 665 | 17084 | 87 | 95565 |
| Total | 311 | 109291 | 4019 | 429 | 24036 | 11745 | 1445 | 32998 | 102 | 184376 |
| Total % | 0.17 | 59.28 | 2.18 | 0.23 | 13.04 | 6.37 | 0.78 | 17.90 | 0.06 | 100.00 |
| Produção (t) | BA | CE | ES | PA | PB | PE | PI | RN | SE | Total |
| 2024 | 5.52 | 1899.67 | 36.62 | 41.89 | 301.12 | 143.61 | 142.04 | 489.30 | 3.02 | 3063 |
| 2025 | 9.94 | 2180.46 | 150.01 | 35.20 | 303.42 | 142.37 | 47.25 | 442.92 | 10.15 | 3322 |
| Total | 15.46 | 4080.13 | 186.64 | 77.09 | 604.55 | 285.99 | 189.29 | 932.21 | 13.17 | 6384.52 |
| Total % | 0.24 | 63.91 | 2.92 | 1.21 | 9.47 | 4.48 | 2.96 | 14.60 | 0.21 | 100.00 |
| Lagosta vermelha (t) | BA | CE | ES | PA | PB | PE | PI | RN | SE | Total |
| 2024 | 2.6 | 1592.2 | 17.8 | 41.9 | 143.7 | 96.4 | 134.5 | 303.8 | 3.0 | 2335.9 |
| 2025 | 7.7 | 1829.4 | 65.5 | 35.2 | 157.4 | 106.0 | 44.2 | 264.3 | 9.9 | 2519.8 |
| Total | 10.36 | 3421.67 | 83.35 | 77.09 | 301.03 | 202.40 | 178.75 | 568.13 | 12.93 | 4855.71 |
| Total % | 0.21 | 70.47 | 1.72 | 1.59 | 6.20 | 4.17 | 3.68 | 11.70 | 0.27 | 100.00 |
| Lagosta verde (t) | BA | CE | ES | PA | PB | PE | PI | RN | SE | Total |
| 2024 | 2.91 | 307.28 | 18.78 | | 157.46 | 47.25 | 7.53 | 185.47 | 0.25 | 726.9 |
| 2025 | 2.19 | 350.91 | 84.51 | | 146.06 | 36.33 | 3.01 | 178.49 | 0.25 | 801.7 |
| Total | 5.10 | 658.19 | 103.29 | 0.00 | 303.51 | 83.58 | 10.54 | 363.97 | 0.49 | 1528.67 |
| Total % | 0.33 | 43.06 | 6.76 | 0.00 | 19.85 | 5.47 | 0.69 | 23.81 | 0.03 | 100.00 |
| Proporção lagosta vermelha % | 67.04 | 83.87 | 44.66 | 100.00 | 49.79 | 70.77 | 94.43 | 60.95 | 96.33 | 76.06 |
| Proporção lagosta verde % | 32.96 | 16.13 | 55.34 | 0.00 | 50.21 | 29.23 | 5.57 | 39.05 | 3.67 | 23.94 |

Resultados - Lagosta vermelha

Produção 1991 a 2025 (Biomassa)

- Pará
- Piauí
- Ceará
- Rio Grande do Norte
- Paraíba
- Pernambuco
- Sergipe
- Bahia
- Espírito Santo

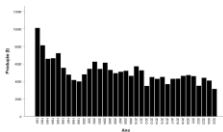
- **CPUE - Abundância kg/dia**
- **1991 a 2023 (CE e RN)**
- **2024 a 2025 (Todos os estados)**



10.111 t

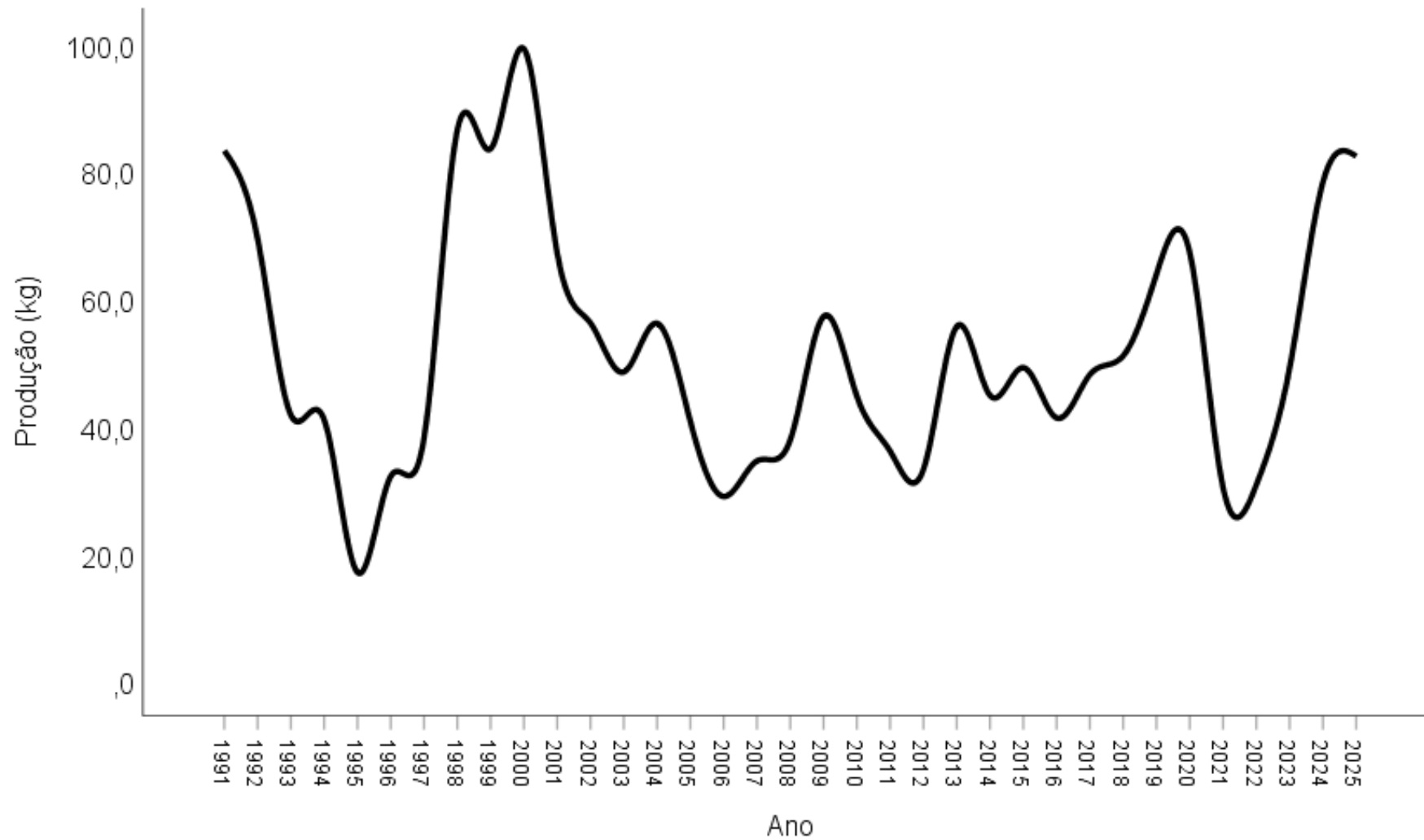
1991 a 2025
31% de redução

3.143 t t



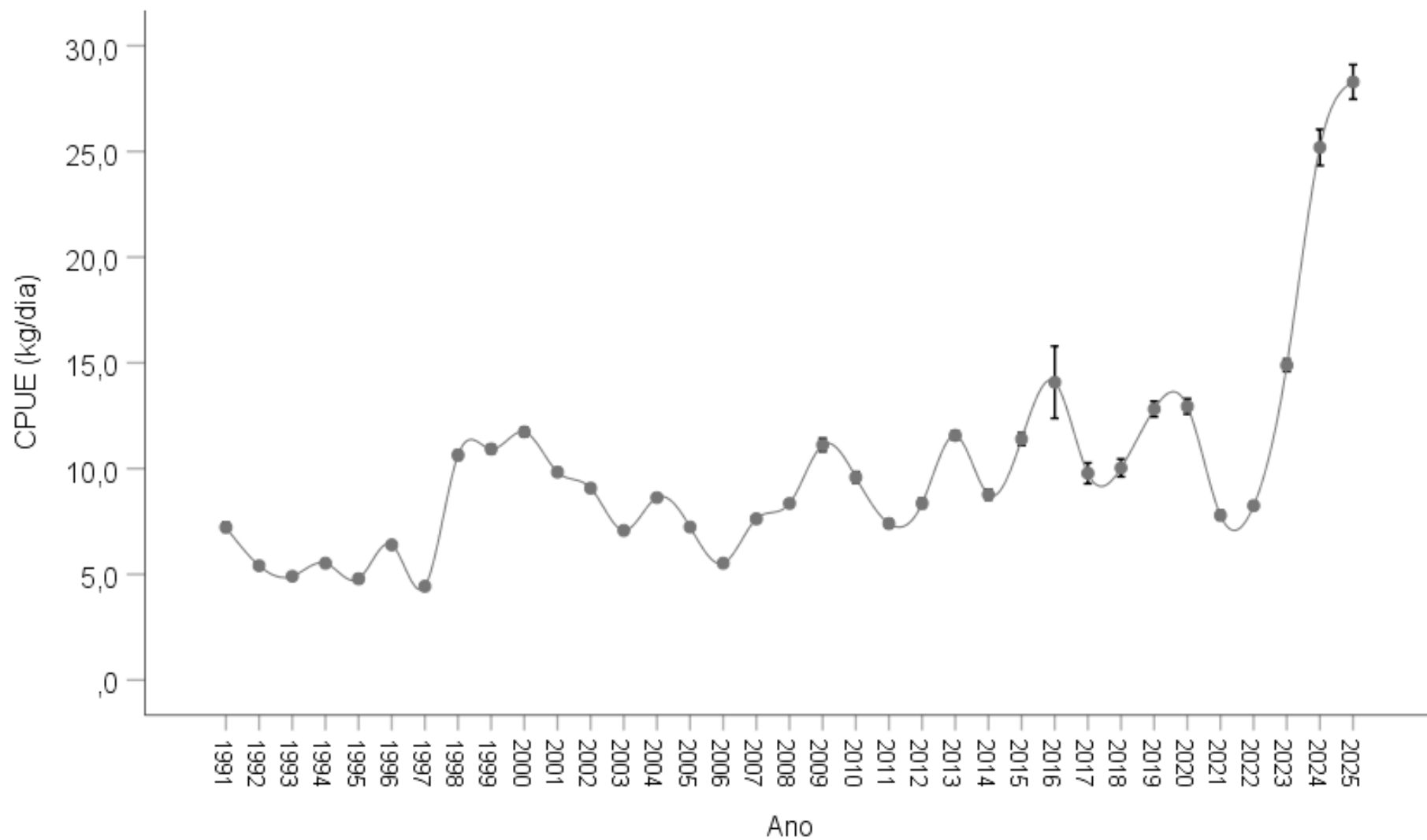
Lagosta vermelha

Produção média por viagem – 1991 a 2025



Lagosta vermelha

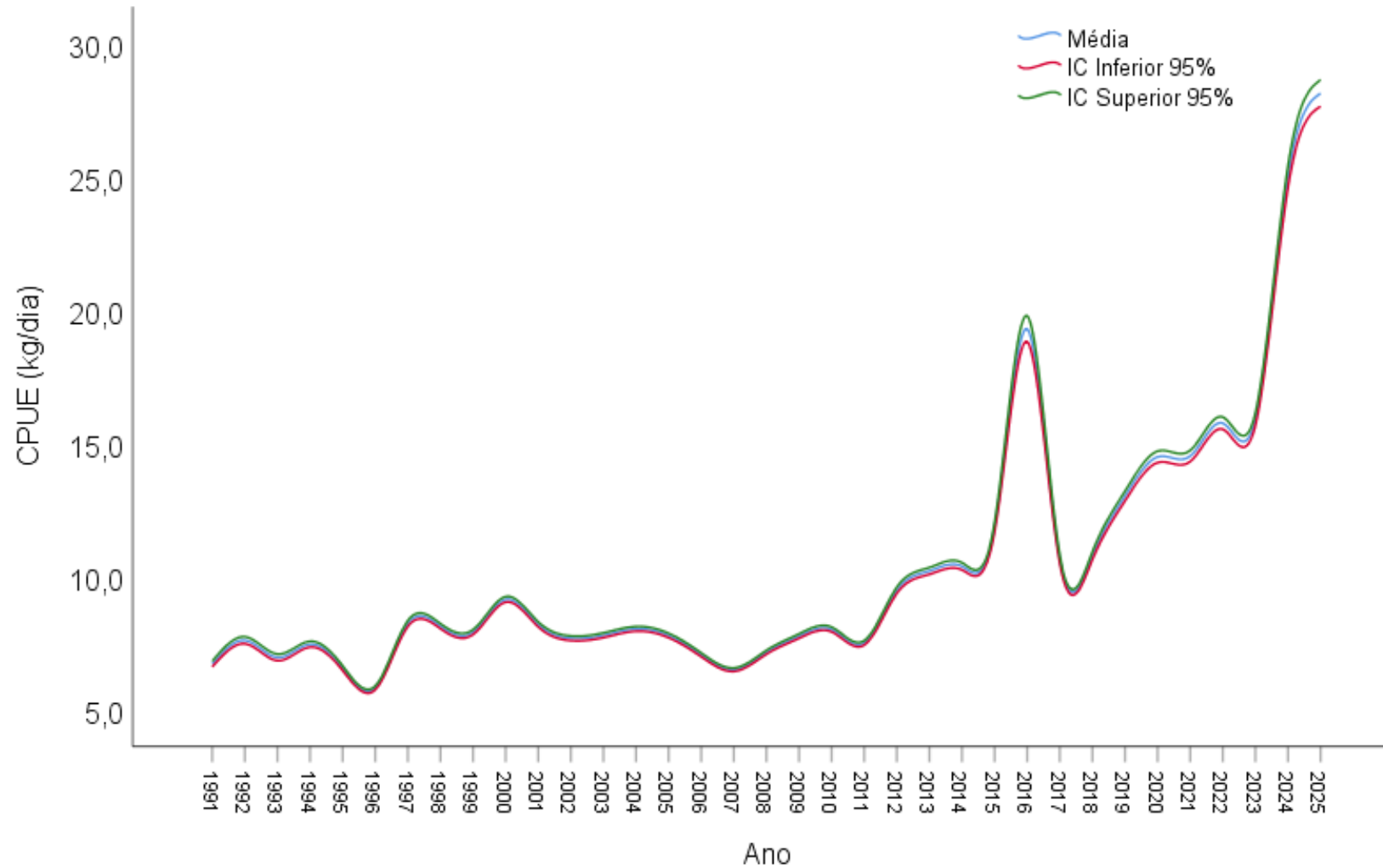
Abundância relativa média / CPUE – 1991 a 2025



Lagosta vermelha

Padronização Captura por Unidade de Esforço / CPUE

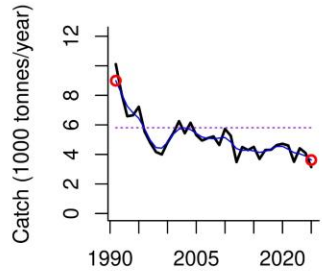
619.661 viagens - 1991 a 2025 - Mapas de bordo (2024 a 2025 / 115.054 viagens)



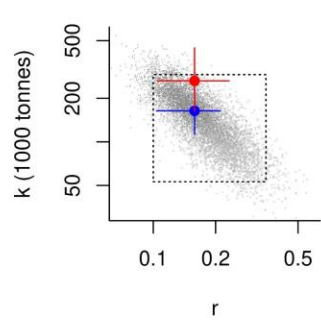


Lagosta vermelha - Ajustes do modelo de avaliação

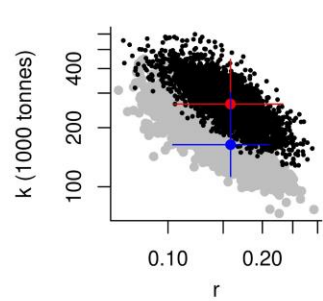
A: Brazilian red spiny lobster



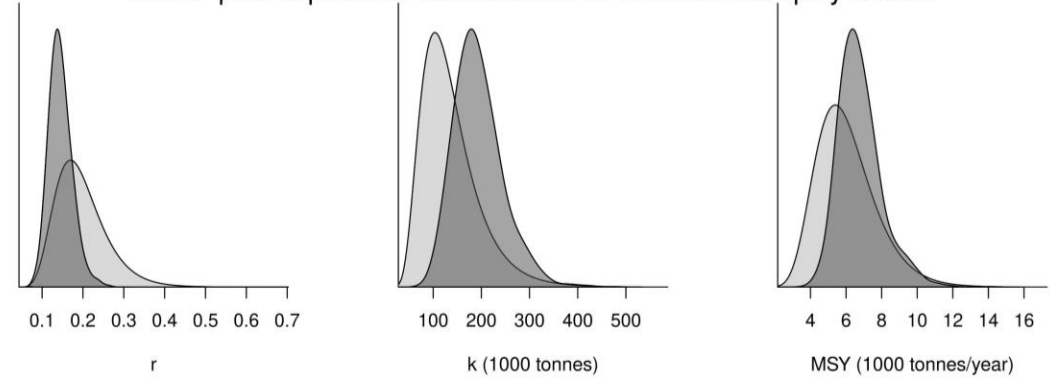
B: Finding viable r-k



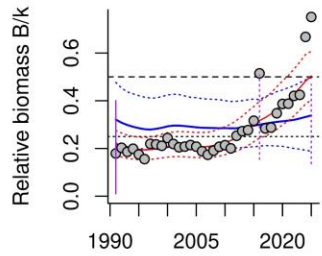
C: Analysis of viable r-k



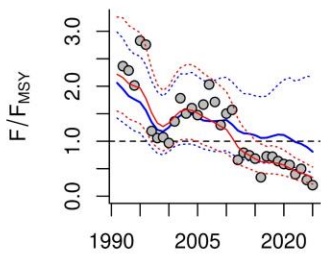
CMSY prior & posterior distributions for Brazilian red spiny lobster



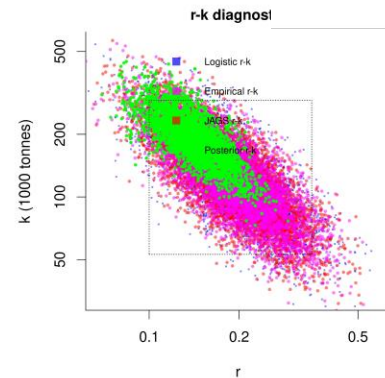
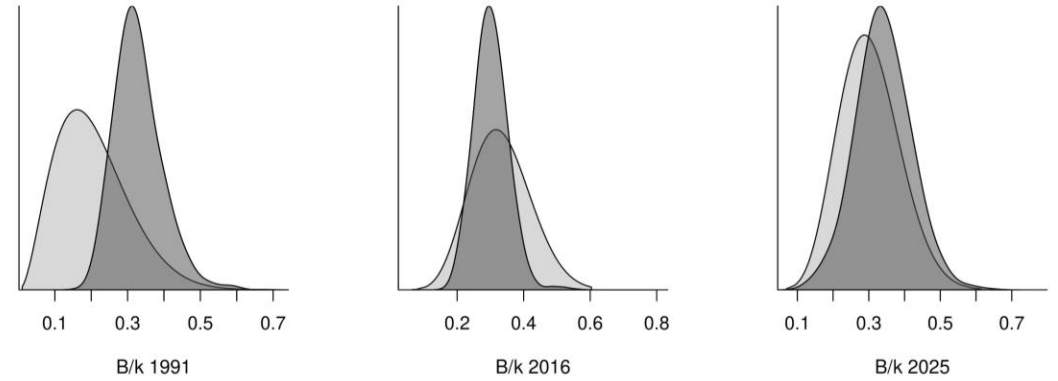
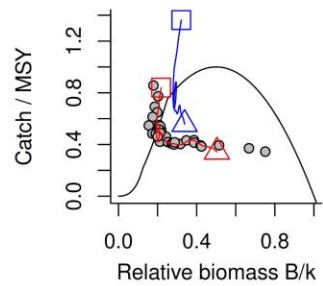
D: Stock size



E: Exploitation rate



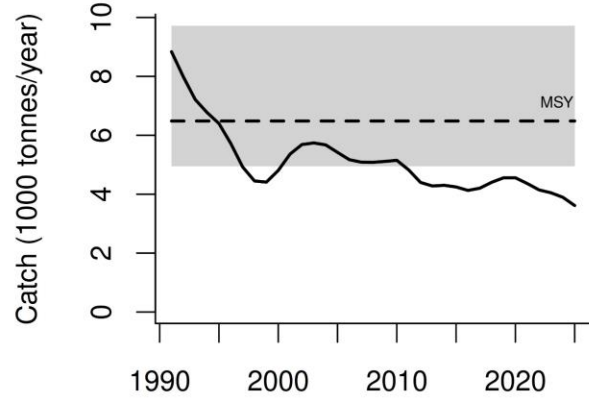
F: Equilibrium curve



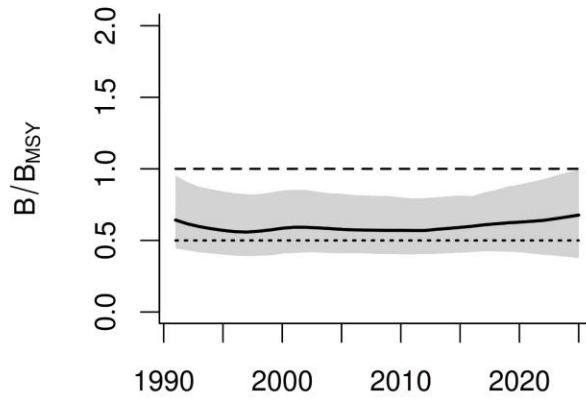
Avaliação do estoque Lagosta vermelha - Avaliação CMSY++



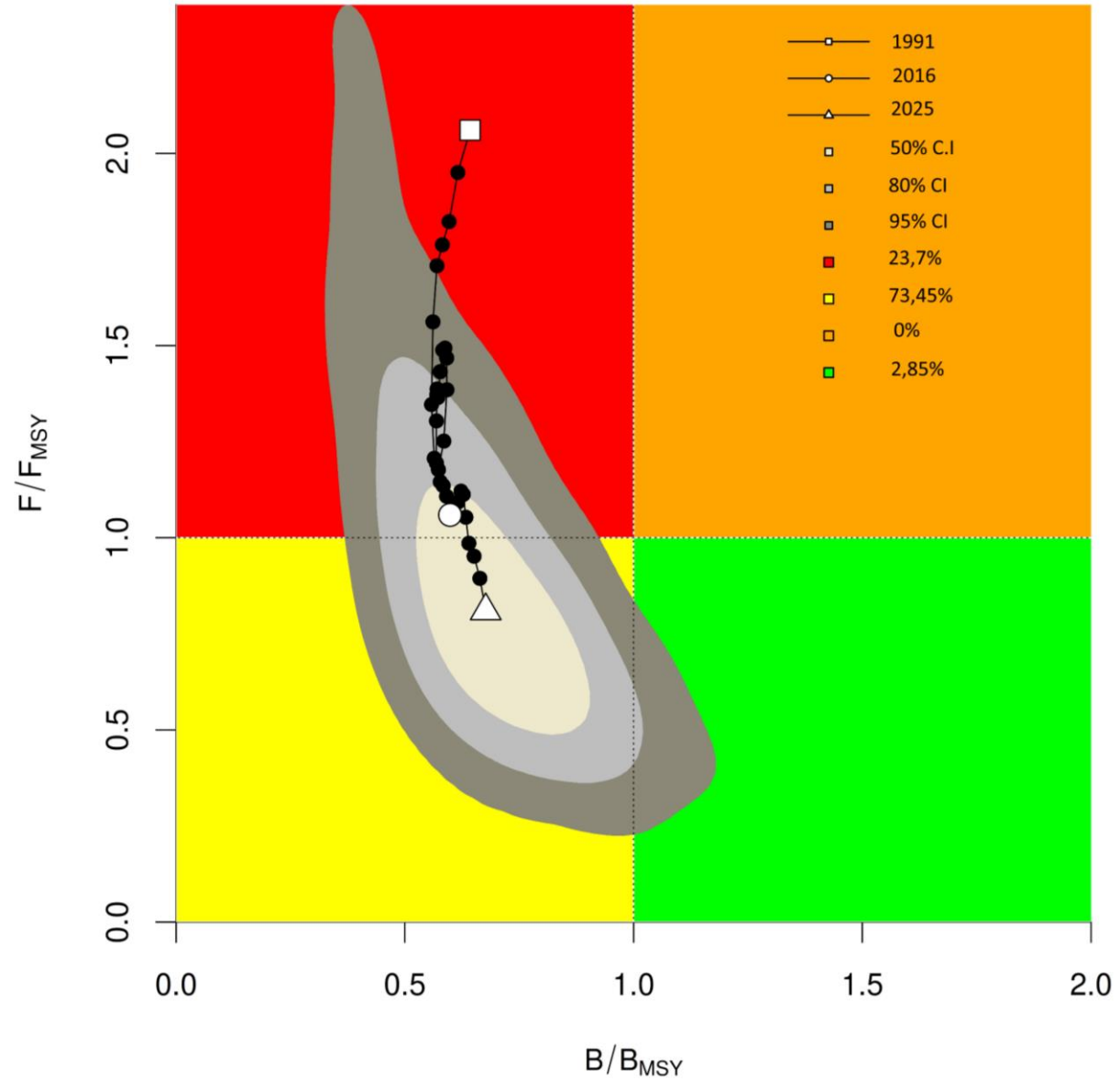
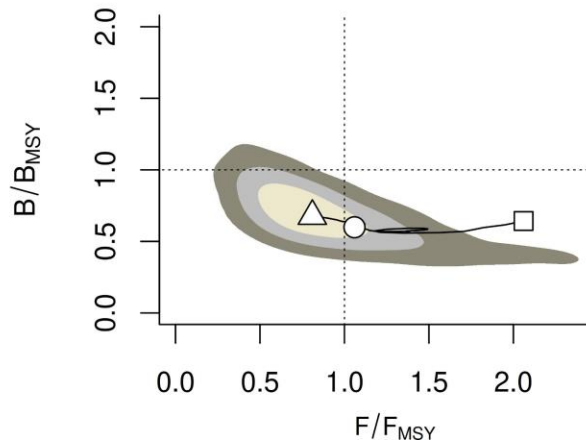
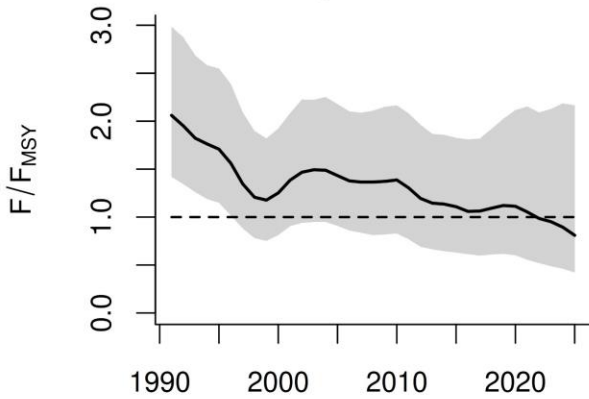
Catch Brazilian red spiny lobster



Stock size



Exploitation



Resultados - Lagosta verde

Exportações 1991 a 2024 (Biomassa)

- Pará
- Maranhão
- Piauí
- Ceará
- Rio Grande do Norte
- Paraíba
- Pernambuco
- Alagoas
- Sergipe
- Bahia
- Espírito Santo

4.130 t

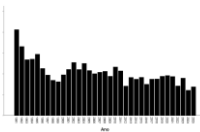
- **CPUE - Abundância kg/dia**
- 1991 a 2023
- **Ceará e Rio Grande do Norte**
- 2024 a 2025
- **Todos os estados**



Lagosta verde
1991 a 2025
33,5% de redução

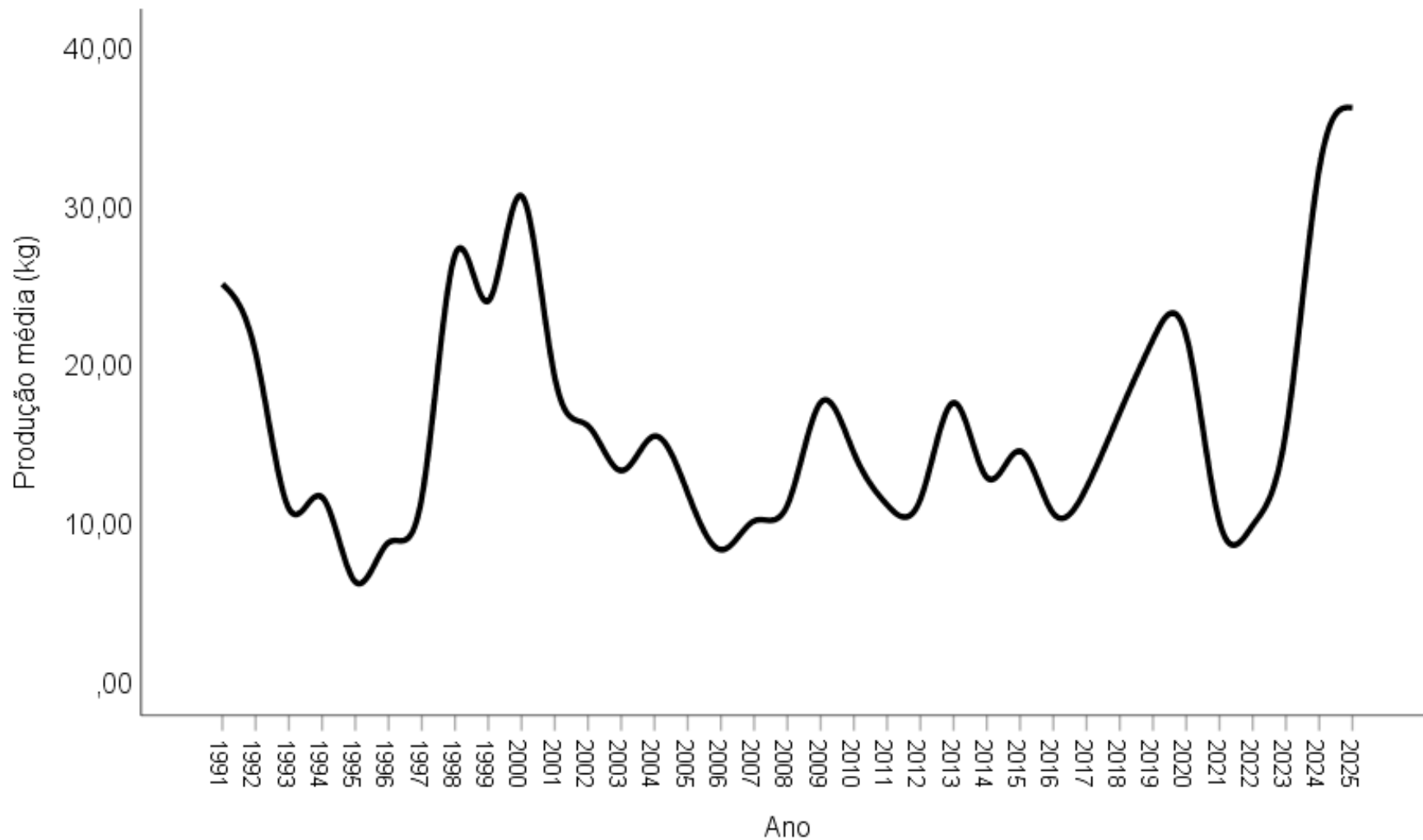
Total lagosta 1991 = 14.241
Total lagostas = 4.530
31,8% de redução

1.387 t



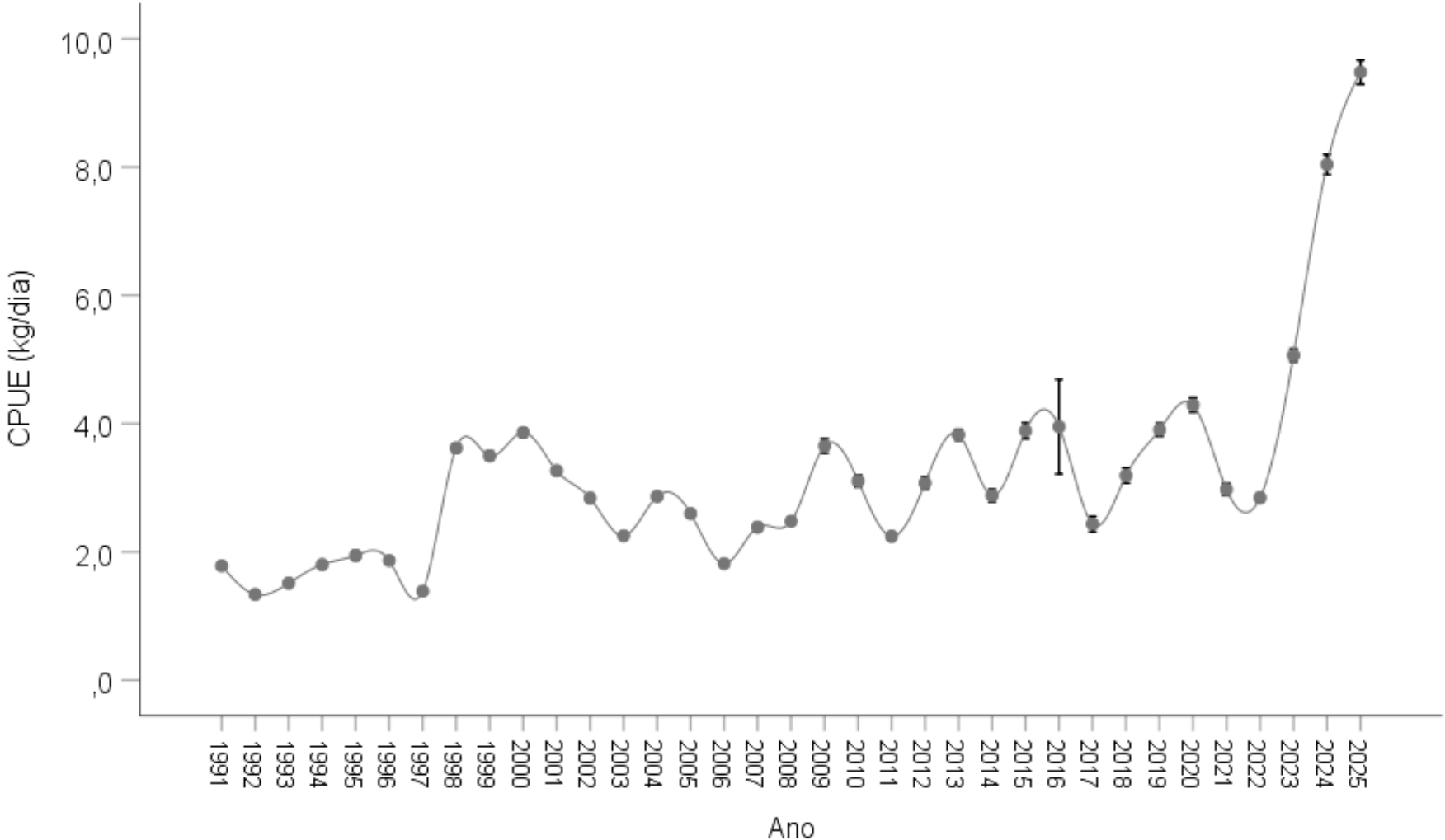
Lagosta verde – Produção média entre 1991 a 2025

Produção média por viagem – 1991 a 2025



Lagosta verde

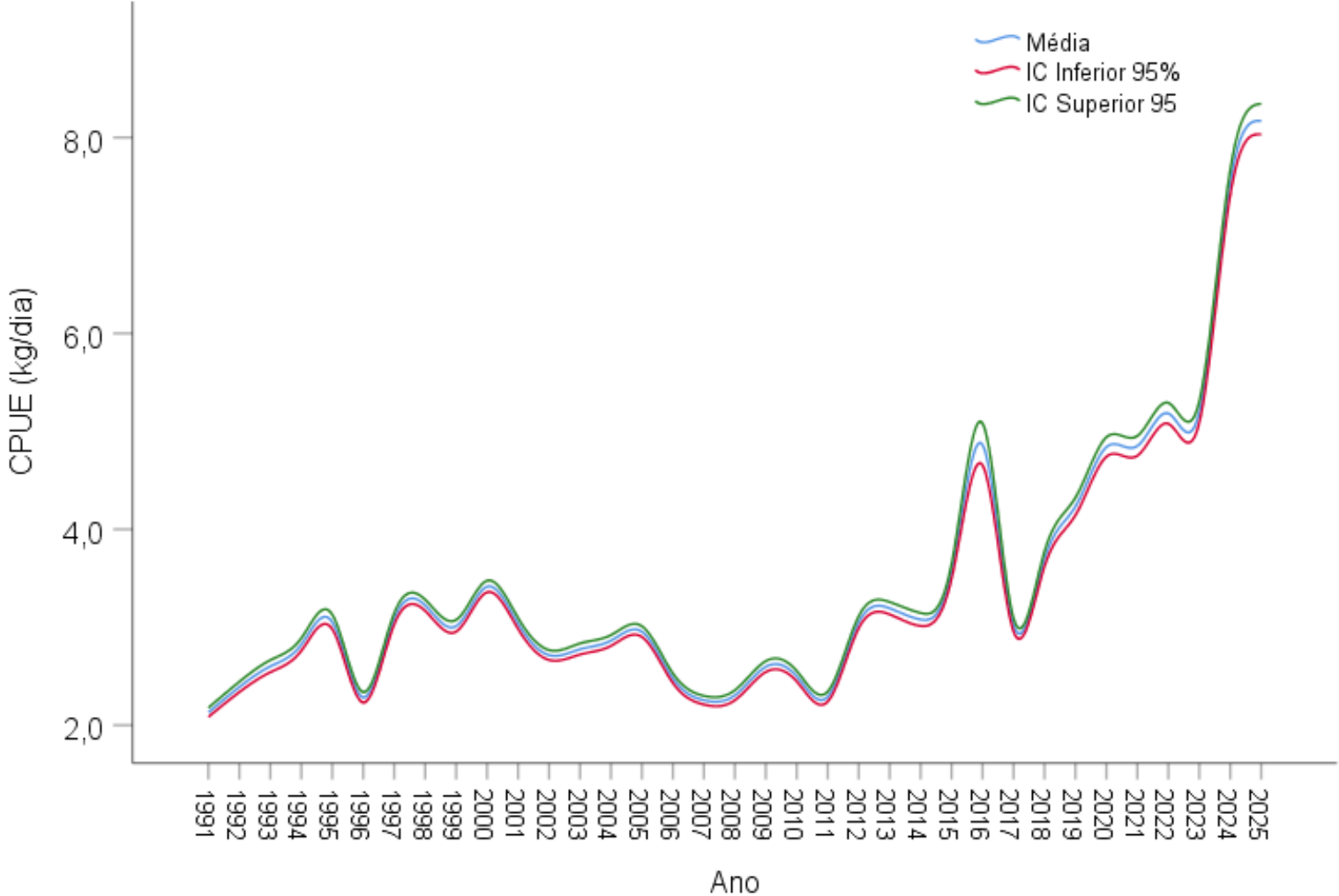
Abundância média - Captura por Unidade de Esforço – CPUE (1991 a 2025)



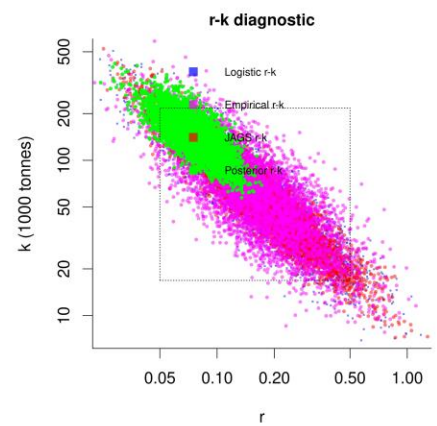
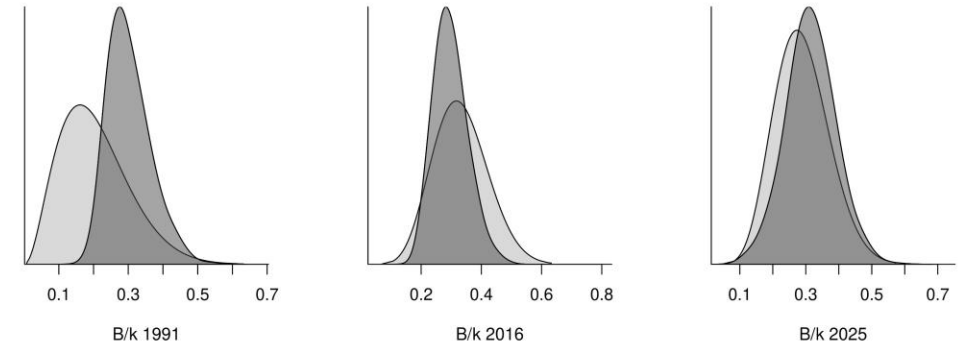
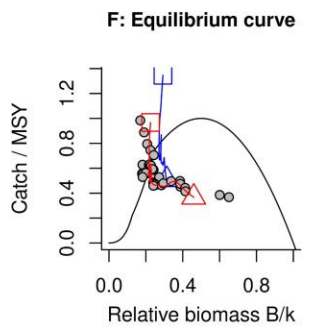
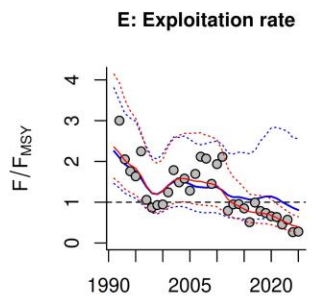
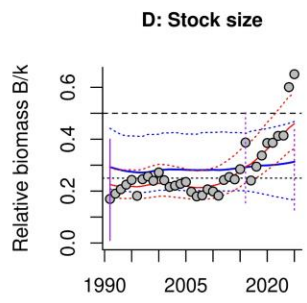
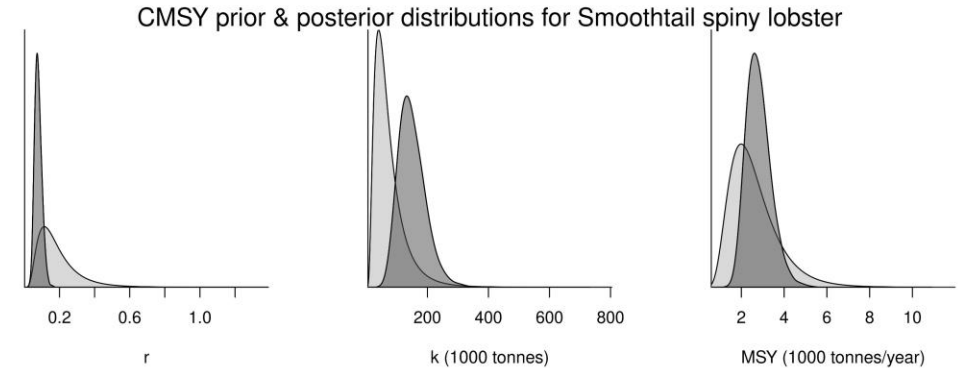
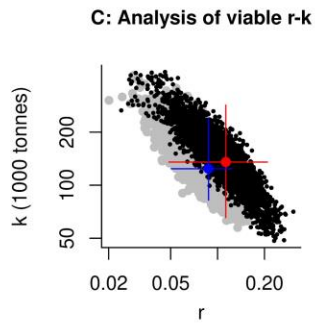
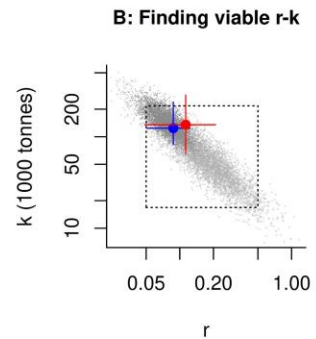
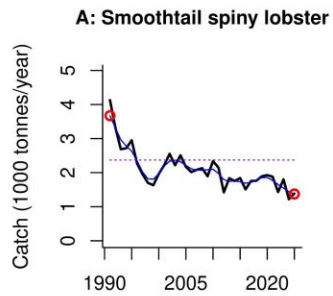
Lagosta verde

Padronização da CPUE - Captura por Unidade de Esforço – CPUE (1991 a 2025)

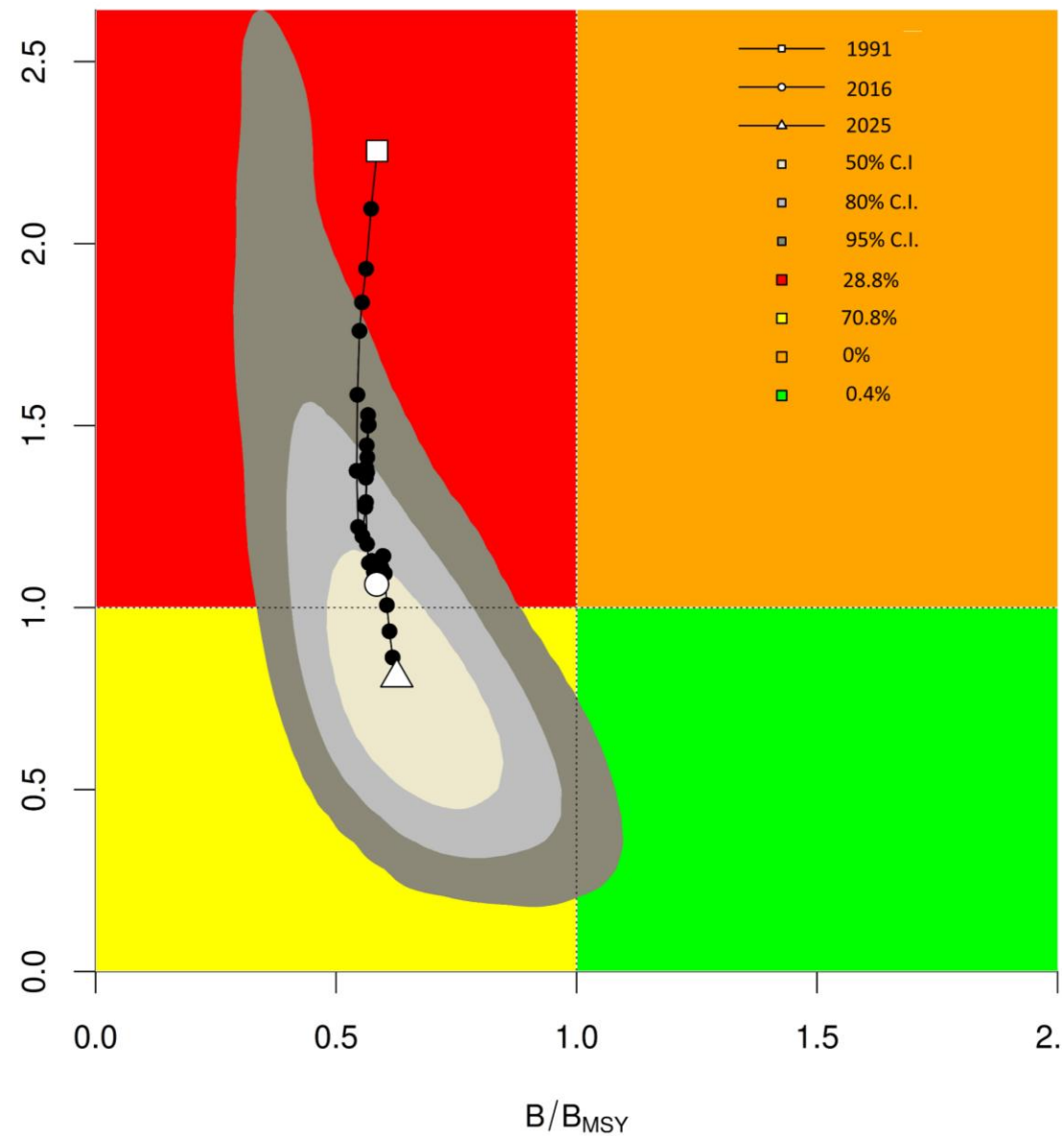
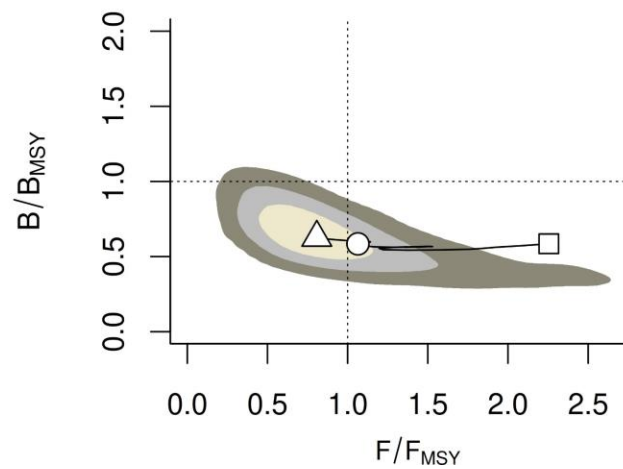
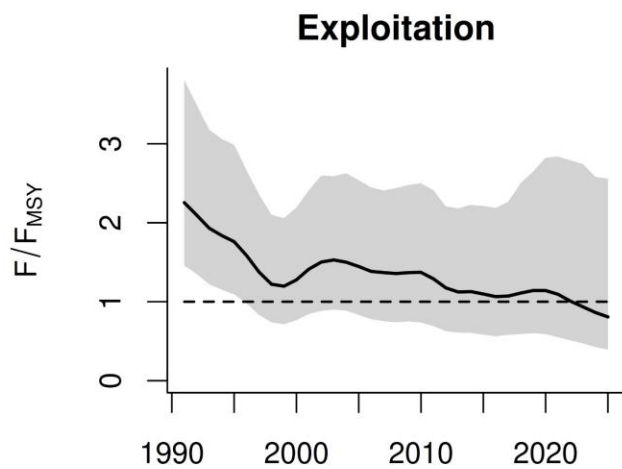
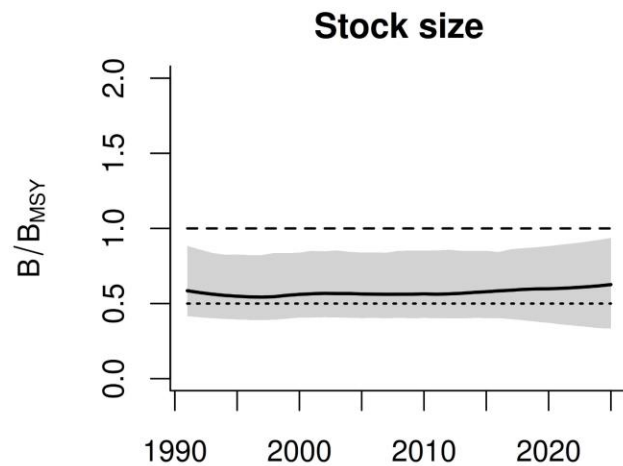
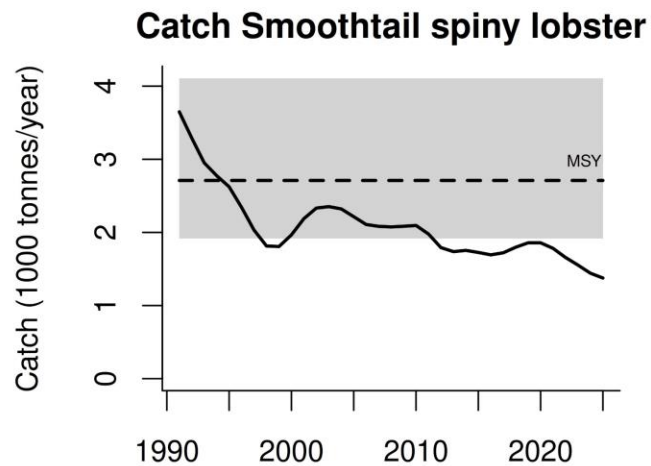
570.379 viagens - 1991 a 2025 - Mapas de bordo (2024 a 2025 / 65.779 viagens)



Lagosta verde – Ajustes do modelo de avaliação



Avaliação do estoque Lagosta verde - Avaliação CMSY++



Painel de Monitoramento da Pesca de Lagosta 2025

PORTARIA INTERMINISTERIAL MPA/MMA Nº 31, DE 30 DE ABRIL DE 2025

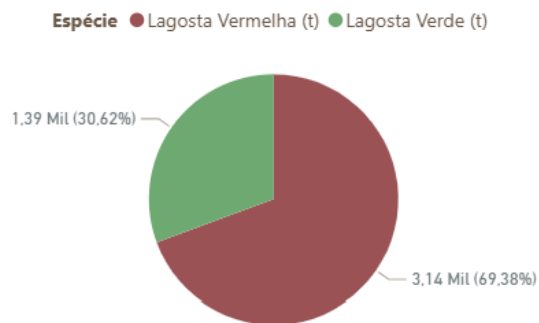


3.142,68

Lagosta Vermelha (t)

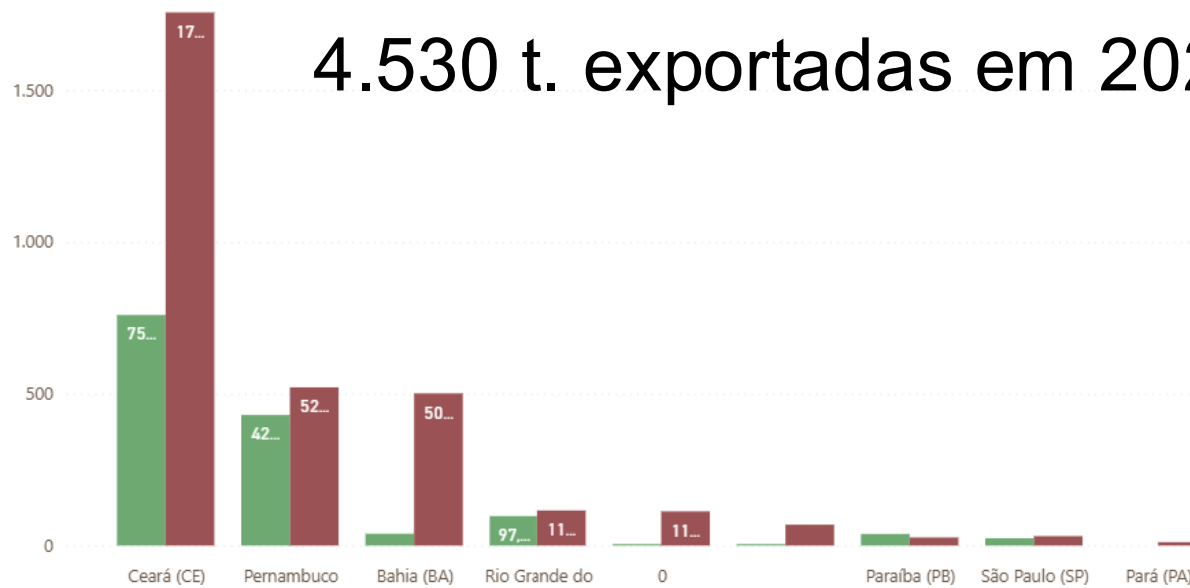
1.387,11

Lagosta Verde (t)

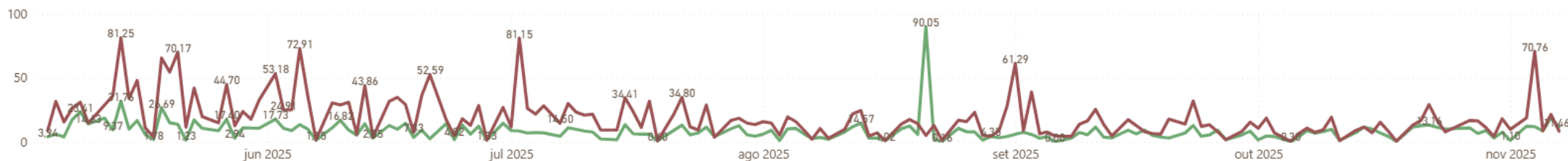


Produção de Lagosta por Espécie (t)

4.530 t. exportadas em 2025



Produção de Lagosta (t) por Estado

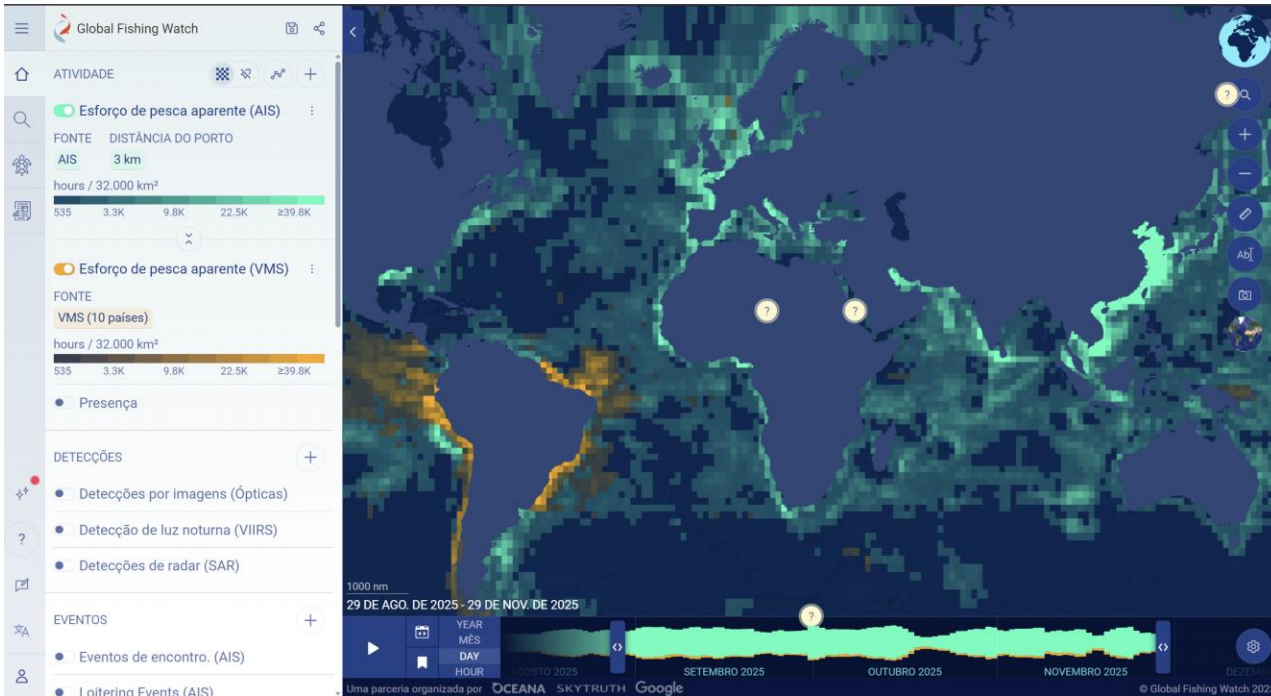


Produção de Lagosta (t) por Data de Recebimento

Fonte de dados

Globalfishing Watch – Frota de armadilhas / Filtro para lagostas / 2023 a 2025

SISCOMEX - Peso exportado e valor econômico das lagostas entre 2023 e 2025



Exportação

Publicado em 22/03/2022 12h31 | Atualizado em 18/12/2024 15h43

Compartilhe: [f](#) [X](#) [in](#) [v](#) [p](#)

- ▼ Sistemas
- ▼ Legislação Básica
- ▼ Documentos de exportação: como consultar
- ▼ Serviços associados
- ▼ Canais de Atendimento
- ▼ Cotas de exportação
- ▼ Tratamento Administrativo na Exportação
- ▼ Desligamento do SISCOSERV
- ▼ Perguntas Frequentes Exportação

Global Fishing Watch – Frota de armadilhas - Filtro para lagostas / 2023 a 2025

2023 a 2025
22.727 registros

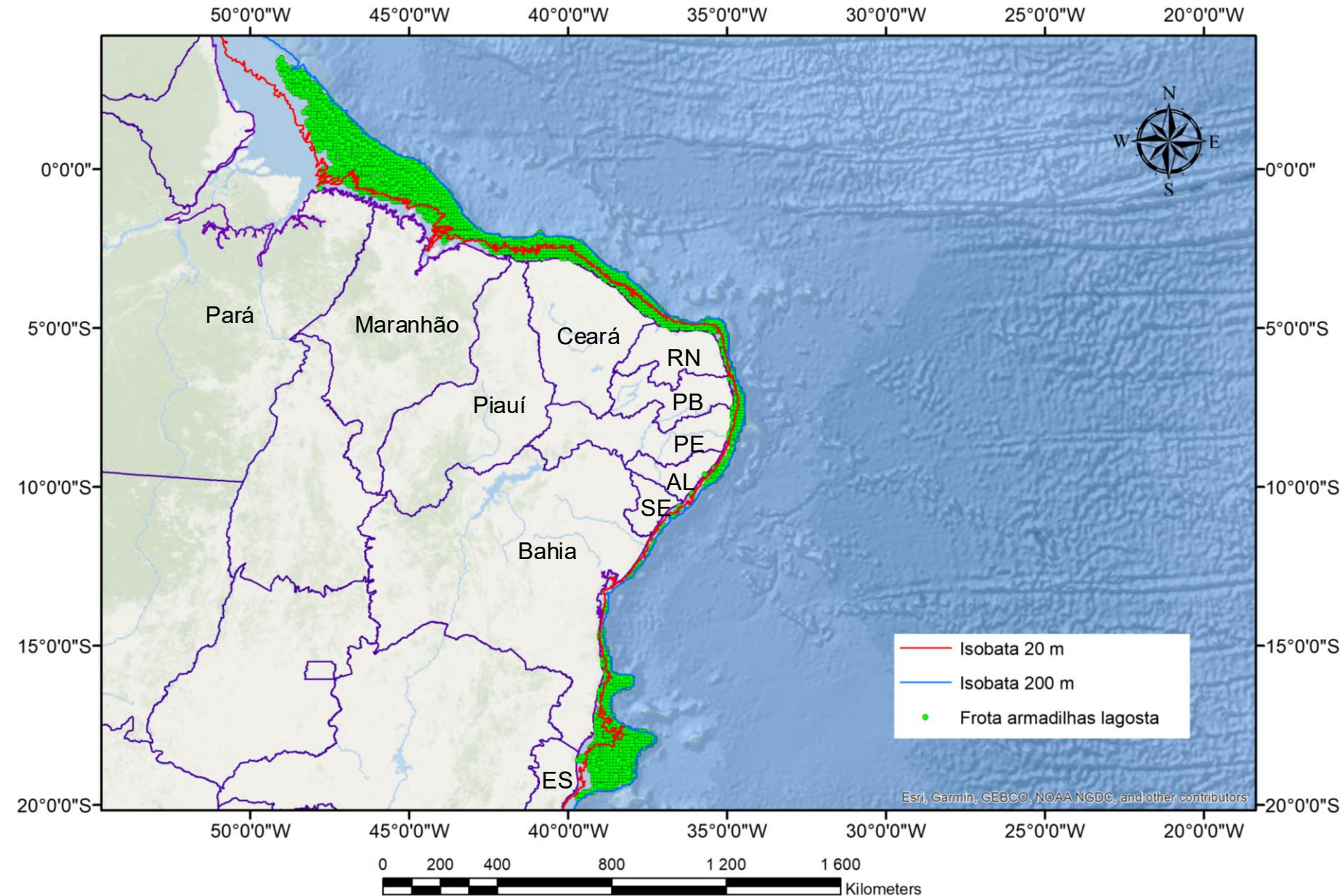
2023 - 6.009 registros
2024 - 8.523 registros
2025 - 8.194 registros

Esforço de pesca (AFH) - horas

2023 - 0,11 a 1198 horas
(média=50,9)

2024 - 0,03 a 1220 horas
(média=50,2)

2025 - 0,21 a 1.223 horas
(média=55,9)

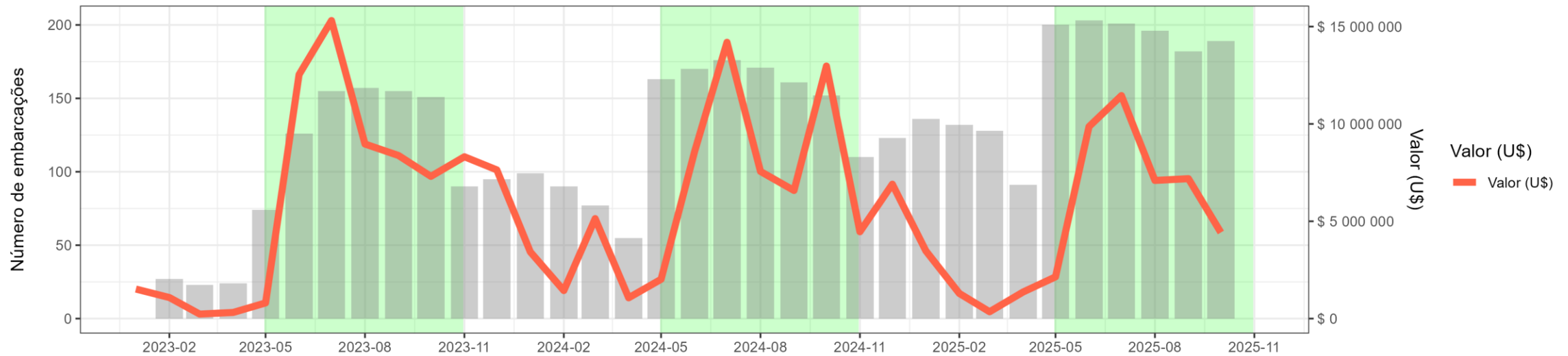
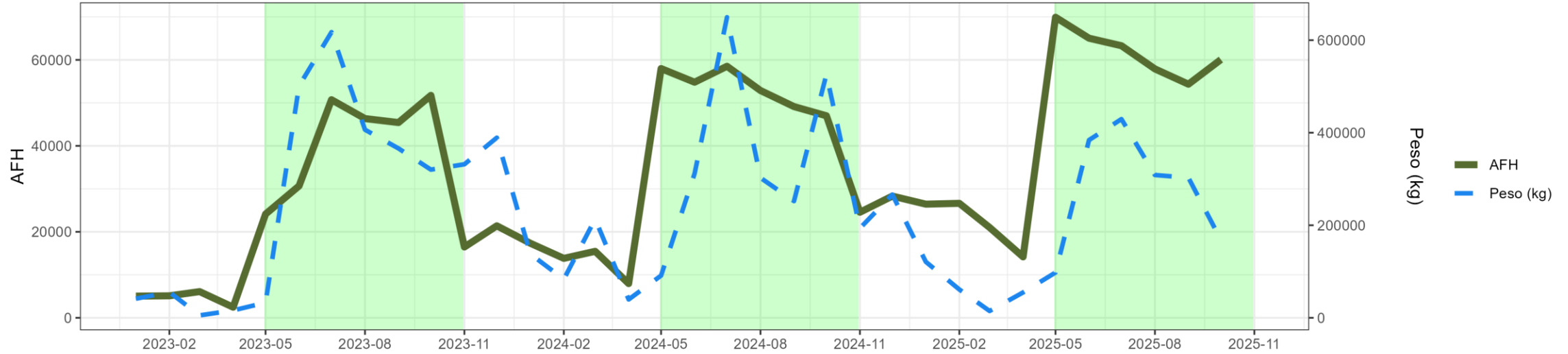


Globalfishing Watch – Esforço de pesca aparente (AFH) Frota de armadilhas / Filtro para lagostas / 2023 a 2025
 SISCOMEX - Peso exportado e valor econômico das lagostas entre 2023 e 2025

6.214 t - 305.698 horas

5.320 t - 427.852 horas

4.530 t - 458.906 horas



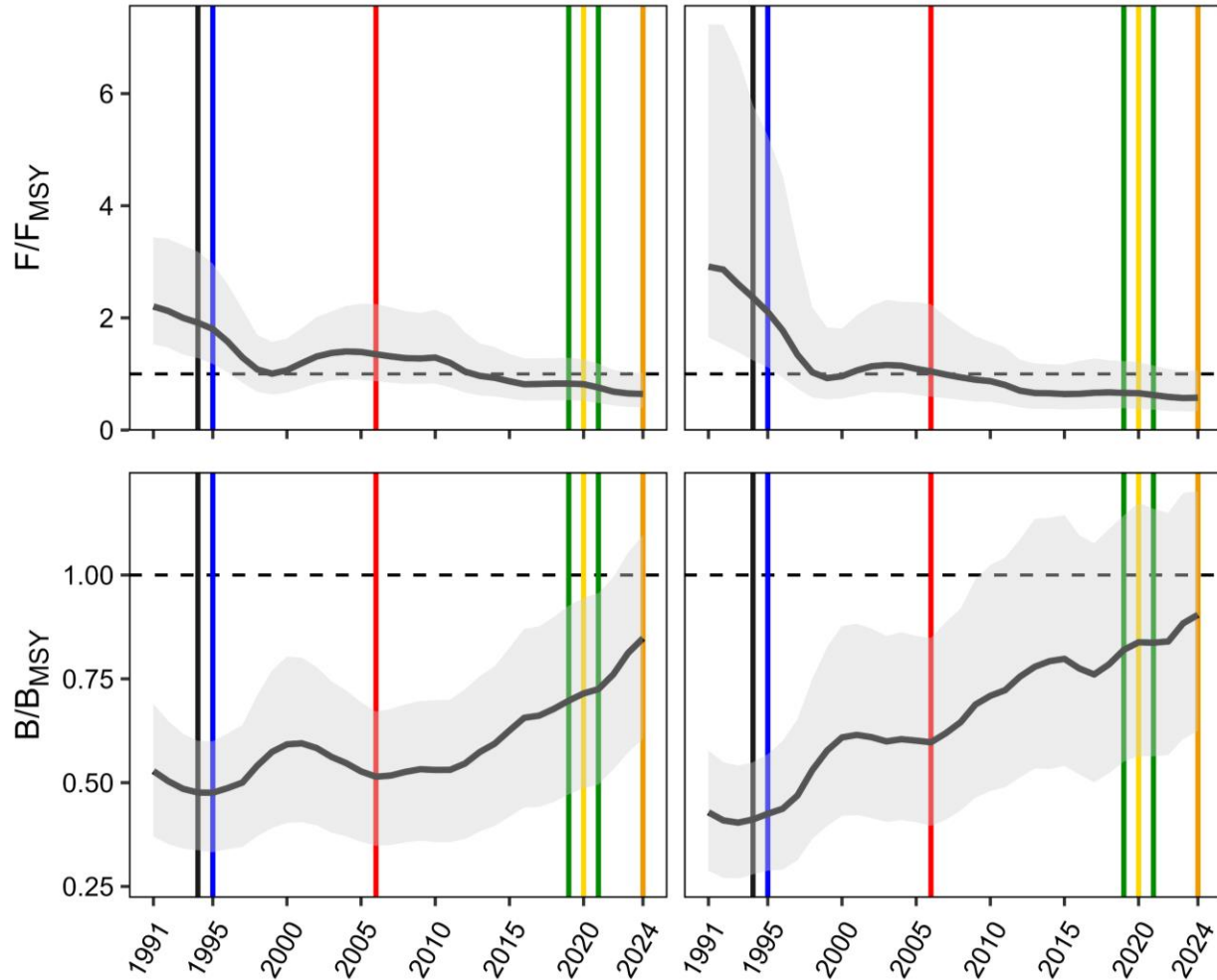
Avaliação dos estoques das Lagostas: Relações com as Regulamentações da Pesca de Lagostas no Brasil



P. meripurpuratus



P. laevicauda



Seasonal ban (defeso)

Portaria IBAMA No. 137 -1994

- Implementação de período de defeso entre 1 de janeiro a 30 de abril (1994)

Size limit (tamanho de captura)

Portaria IBAMA No. 43 - 1995

- Estabelecimento do tamanho mínimo de captura para a *P. meripurpuratus* (13 cm) e *P. argus* (11 cm) (1995). Proíbe a pesca abaixo desses tamanhos, regulamenta aparelhos de pesca (**libera a caçoeira**) e protege certas áreas.

IN IBAMA No. 138 - 2006

IN IBAMA No. 206 - 2008

Various new regulations (várias novas regulações – começando em 2006)

- Extensão do defeso para 1 de dezembro a 31 de maio
- Proibição da caçoeira e regulação dos petrechos permitidos
- Limitação do número de armadilhas (“covo-dia”)
 - Estabelecimento de várias regras relacionadas ao desembarque, comercialização e registro de embarcações

Seasonal ban

Size limit

Various new regulations

Trade regulations (COVID-19 pandemic)

Various regulations

Catch quota

Various regulations

MAPA No. 54 - 2019

- Manutenção / atualização das regras de gestão, transporte, processamento, monitoramento, estocagem e comercialização de lagostas
- Estabelece o período de defeso; define regras para desembarque, transporte, armazenamento e comercialização e processamento de lagostas, inclusive para a lagosta sapateira. Vigora a partir de janeiro de 2020.

Trade regulations (COVID-19 pandemic)

Suspensão Temporária da IN 54

- Devido ao COVID-19, a instrução normativa IN 54 foi temporariamente suspensa, mantendo em vigor normas antigas (Ibama IN 206, etc.), (para certas espécies, mas estalecendo restrições para a comercialização)

Catch quota (cota de captura e outras medidas)

Portaria MPA/MMA No. 11

- Estabelecimento de cota de captura de 6,192 toneladas/ano para *P. meripurpuratus* + *P. laevicauda*
- Regulação da captura de lagostas vivas e obrigatoriedade da declaração de quantidades processadas
- Proibição da captura de fêmeas ovadas (fechamento da pesca quando atingir 95% da cota).

Considerações finais

- As avaliações dos estoques das lagostas apresentaram probabilidades para lagosta vermelha de 73,4% no estado amarelo (em recuperação) e de 23,7% no estado vermelho (sobrepesca). Para a lagosta verde, resultaram probabilidades de 70,8% no estado amarelo e de 28,8% no vermelho (sobrepesca). As avaliações serão reavaliadas, retirando os dados de 2025 dos mapas de bordo e incluindo para o ano de 2025 apenas os dados do RN e do CE, coletados pelo PMDP da Petrobrás.

- Entre 1991 e 2025 houve um declínio de 31,8% da biomassa da lagosta vermelha e 33,5% da lagosta verde. Em 2024, foram capturadas e exportadas 5.320 t de lagostas. Em 2025, foram exportados 4.530 t., representando 15% de declínio da produção em relação a 2024;

- Considerando a cota de captura estabelecida pelo MPA/MMA a partir de 2024 de 6.192 t., os resultados das avaliações de estoques do presente estudo e as capturas em 2024 e 2025, os estoques das lagostas vermelha e verde não apresentam biomassa para uma exploração de 6.192 t. no período de exploração.

- As medidas estabelecidas pelo IBAMA, MPA e MMA entre 1994 e 2025 se mostraram extremamente importantes, no ordenamento e manejo dos estoques das lagostas vermelha e verde no Brasil

- A cota de captura anual de 6.192 t. deve ser revista, assim como esforços devem ser intensificados para fiscalização do período de defeso e quantificar a produção que é destinada ao mercado interno brasileiro, a fim de estimar as subnotificações da produção e a verdadeira exploração dos estoques de lagostas vermelha e verde no Brasil.

- Em maio de 2026 o Projeto CARAPAÇA iniciará as coletas de dados nos desembarques das frotas de lagostas do Espírito Santo ao Pará, para que possamos estimar a verdadeira produção das lagostas no Brasil nos próximos anos, bem como atualizar os aspectos da dinâmica de populações.

Obrigado pela atenção!



8. SAFRA DA LAGOSTA 2026 (Discussão)

- 8.1 Aumento da temporada de pesca;**
- 8.2 Limite de Captura;**
- 8.3 Tamanho mínimo;**
- 8.4 Medidas de Controle e Monitoramento.**



SAFRA DE 2025

Portaria Interministerial MPA/MMA 31, DE 30 DE ABRIL DE 2025

| Safr de 2025 | | Detalhamento | |
|--------------------------------------|--|---------------------------|---------------------------------|
| Limite de Captura Anual (LCA) | 6.192 (seis mil cento e noventa e duas) toneladas. | | |
| Encerramento da temporada de pesca | Gatilho de 95% | | |
| Retorno das embarcações | Em até 15 dias após o atingimento do gatilho | | |
| Tamanho mínimo de captura | | | |
| Espécie | Ano | Comprimento da cauda (cm) | Comprimento do cefalotorax (cm) |
| Lagosta vermelha (Panulirus argus) | 2025 e anos subsequentes | 13 | 7,5 |
| Lagosta verde (Panulirus laevicauda) | 2025 e anos subsequentes | 11 | 6,5 |

Proposta para Safra de 2026

| Safra de 2026 | Detalhamento |
|---|---|
| Manutenção do Limite de Captura Anual (LCA) | 6.192 (seis mil cento e noventa e duas) toneladas. |
| Encerramento da temporada de pesca | Gatilho de 95% |
| Retorno das embarcações | Em até 15 dias após o atingimento do gatilho |

Tamanho Mínimo de Captura

| Espécie | Ano | Comprimento da cauda (cm) | Comprimento do cefalotorác (cm) |
|---|--------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| Lagosta vermelha (Panulirus argus) | 2026 e anos subsequentes | 13 | 7,5 |
| Lagosta verde (Panulirus laevicauda) | 2026 e anos subsequentes | 11 | 6,5 |

Proposta para Safra de 2026

Período de Pesca

Início

Término

1º de maio

30 de outubro

Propostas de ajustes – Safra 2026 (síntese das manifestações)

1. Manter a regra atual (sem alteração na safra)

- Beto (CONFREM) manifestou posição de não alterar o modelo atual.



Propostas de ajustes – Safra 2026 (síntese das manifestações)

2. Aumentar a duração da safra em 1 mês

Proposta mencionada por diferentes participantes.

Defesa da ampliação do período de pesca:

- Adriano – aumentar 1 mês de pesca, considerando que houve redução de um mês de pausa sem recebimento de seguro.
 - Tobias – aumentar 1 mês.
- Prof. Rafael – aumentar 1 mês, com prazo para reavaliação posterior.
 - Bell – concordância com aumento de 1 mês, desde que haja flexibilidade para ajustes.
 - Jairo – sugere avaliar aumento de 1 mês de safra (novembro).



Propostas de ajustes – Safra 2026 (síntese das manifestações)

3. Ajustar a cota em caso de ampliação da safra

- Jairo sugere redução da cota (aprox. 5.500 t) caso haja ampliação da safra.
- Jocemar avalia que aumentar 1 mês e reduzir a cota não seria problema, pois permitiria distribuir melhor o esforço de pesca, mantendo o fechamento de 5 meses.



Propostas de ajustes – Safra 2026 (síntese das manifestações)

4. Posição contrária à ampliação

Gilberto (MMA) alerta que a ampliação de 1 mês de pesca legal também pode ampliar o período de pesca ilegal.



Propostas de ajustes – Safra 2026 (síntese das manifestações)

5. Outros pontos levantados

Antônio (Perca BR) manifestou concordância com a proposta apresentada pela Abipesca (Jairo).

- Chicão questionou qual contrapartida técnica que o MMA teria a oferecer para que o setor aguarde mais tempo para ter a ampliação do período.
- Foi informado que o MMA enviará ao MPA, ainda nesta semana, a proposta de Plano de Gestão para análise.
- Também foi sugerido por chicão que eventual edição da portaria poderia ocorrer no decorrer da safra, caso necessário.



Propostas de ajustes – Safra 2026 (síntese das manifestações)

6. Contexto técnico apresentado pelo GTC

- A coordenação do GTC e pesquisadores indicaram que o período de fechamento da pesca da lagosta foi originalmente definido para distribuir melhor o esforço de pesca, e não estritamente por critério biológico.
- O período acabou sendo compatibilizado com a época de desova, embora haja registros de lagostas ovadas a partir da segunda quinzena de dezembro.
- Assim, ampliar a safra em 1 mês com redução da cota não aumentaria o esforço total de pesca, apenas redistribuiria o esforço ao longo do tempo, mantendo o limite de captura.



Propostas de ajustes – Safra 2026 (síntese das manifestações)

6. Encaminhamento sugerido pelo MPA

Solicitar ao GTC análise técnica sobre a possibilidade de:

- ampliar a safra em 1 mês, e
- eventualmente ajustar a cota.





REDE PESCA
• BRASIL •

9. INFORMES GERAIS DA SECRETARIA NACIONAL DE REGISTRO, MONITORAMENTO E PESQUISA DA PESCA E AQUICULTURA

Apresentação: Larissa Ferreira (SERMOP)





SECRETARIA NACIONAL DE REGISTRO, MONITORAMENTO E PESQUISA DA PESCA E AQUICULTURA

INFORMES

CPG – LAGOSTA
10 de março de 2026

Larissa Ferreira
CGM/SERMOP

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA



A Secretaria Nacional de Registro, Monitoramento e Pesquisa é responsável pelas demandas de Registro de pescadores e pescadoras (profissional e amador) e embarcações de pesca, monitoramento pesqueiro e do desenvolvimento de pesquisa e estatística pesqueira.

RECOMENDAÇÕES

REC 1/2025: Apresentar entendimento quanto a necessidade de integrar dados de gestão do RGP e do CTF/APP, considerando a necessidade de integração.

Em resposta à consulta realizada, o IBAMA informou ao MPA que, **no momento, não há viabilidade técnica** para o cruzamento de dados entre os sistemas. Informou, ainda, que está em curso a **atualização da ferramenta** e que, após a conclusão desse processo, poderá ser viabilizado o desenvolvimento de APIs para a troca de dados entre os sistemas do MPA e o CTF. A previsão para conclusão da atualização é o **segundo semestre de 2026**.

REC 3/2025: Encaminhar solicitação à SERMOP para disponibilizar ao GTC acesso aos mapas de bordo das safras 2024 e 2025.

Atendido.



SERMOP – INFORMES – SEGURO DEFESO

Medida Provisória 1303/2025 | Lei nº 10.779/2003



Requisitos para ter direito ao Seguro-Defeso:

- ✓ Inscrição no Registro Geral da Pesca (RGP) por, no mínimo, um ano, contado da data de requerimento do benefício;
- ✓ Ter cadastro biométrico;
- ✓ Estar inscrito no CadÚnico;
- ✓ Entregar o Relatório do Exercício da Atividade Pesqueira (REAP) ao Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA);
- ✓ Morar em município incluído no período de defeso;
- ✓ Comprovar, por meio de notas fiscais, a comercialização da produção ou apresentar comprovantes de recolhimento da contribuição previdenciária; e,
- ✓ Participar das entrevistas realizadas pela Fundacentro nos estados onde já ocorre a piracema.

SERMOP – INFORMES – SEGURO DEFESO

Medida Provisória 1303/2025 | Lei nº 10.779/2003

Gestão

Em novembro de 2025, a gestão do benefício passou do INSS para o Ministério do Trabalho e Emprego (MTE)

O objetivo da mudança foi tornar a fiscalização mais rigorosa e evitar fraudes

Onde solicitar

Portal **Emprega Brasil** (MINISTÉRIO DO TRABALHO)

Aplicativo **Carteira de Trabalho Digital**

Aplicativo **SINE fácil**

Aplicativo **gov.br**

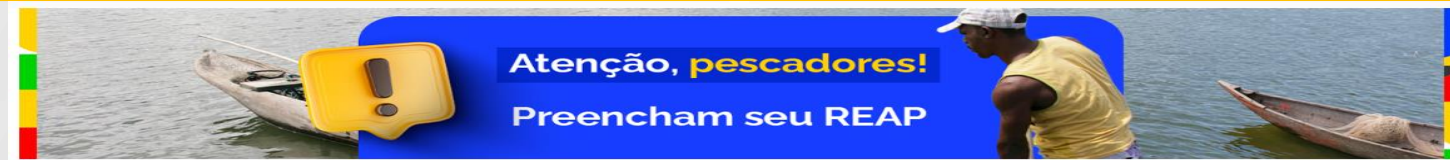
Aplicativo **gov.br** (Conta de acesso único Governo)

Onde solicitar o Seguro-Defeso:

A solicitação é feita preferencialmente de forma digital pelo **Portal Emprega Brasil** ou aplicativo **Carteira de Trabalho Digital**.

Pescadores artesanais devem usar a conta Gov.br, acessar "Benefícios" e selecionar "Seguro-Desemprego do Pescador Artesanal".

SERMOP – INFORMES – REAP



É o documento que comprova o exercício da atividade do pescador (a) e mantém sua Licença ativa no RGP.

Como faço para enviar meu REAP?

Envio ou Correção dos REAPs (2021–2024):

- Pescadores profissionais licenciados que não enviaram ou precisam corrigir REAPs de 2021, 2022, 2023 e 2024 devem utilizar o sistema antigo:
<https://pesqbrasil-pescadorprofissional.agro.gov.br/>
- **Prazo final: 5 de abril de 2026**

Envio do REAP a partir de 2025:

- Reporte deve ser feito exclusivamente no sistema novo (ativo desde 5/1/2026):
<https://pesqbrasil-pescadorprofissional.mpa.gov.br/login?redirect=%2F>

<https://www.gov.br/mpa/pt-br>

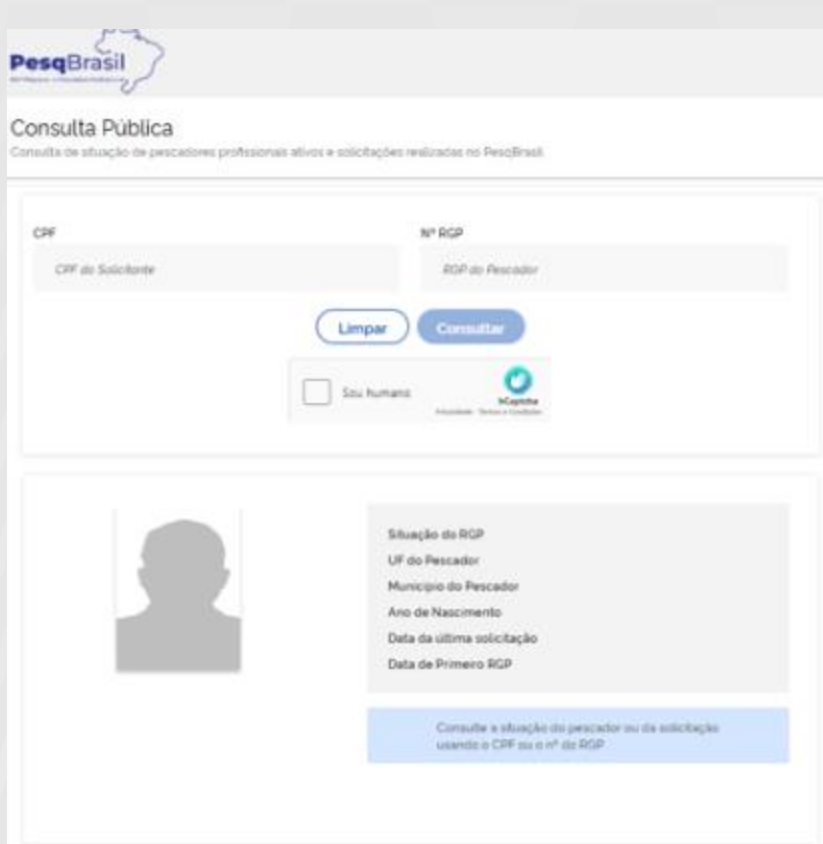
Como sei os anos que preciso enviar o REAP?



- Desde 2021 - Pescadores que **já estavam ativos e apenas se cadastraram** no novo sistema e pescadores que **migraram com protocolo físico**.
- Para os que entraram como registro inicial, a data de obrigatoriedade do REAP será a partir de sua data de 1º RGP.

SERMOP – INFORMES – RGP PESCADOR(A)


Qualquer cidadão pode consultar situação do RGP com CPF ou número do registro.



The screenshot shows the 'Consulta Pública' (Public Consultation) page on the PesqBrasil website. The page title is 'Consulta Pública' with the subtitle 'Consulta de situação de pescadores profissionais ativos e solicitações realizadas no PesqBrasil'. The interface includes two input fields: 'CPF' (CPF do Solicitante) and 'Nº RGP' (RGP do Pescador). Below these fields are 'Limpar' (Clear) and 'Consultar' (Consult) buttons. A 'Sou humano' (I am human) checkbox is present, along with a reCAPTCHA logo. The results section on the right contains a placeholder for a profile picture and a list of fields: 'Situação do RGP', 'UF do Pescador', 'Município do Pescador', 'Ano de Nascimento', 'Data da última solicitação', and 'Data de Primeiro RGP'. A blue footer box contains the text: 'Consulte a situação do pescador ou da solicitação usando o CPF ou o nº do RGP'.

CONTATOS:

Atendimento ao Pescador e Pescadora Profissional:

 (61) 3276-5073/ (61)3276-4437

WhatsApp do Atendimento ao Pescador(a) amador/esportivo:

(61) 3276-5070

<https://pesqbrasil-pescadorprofissional.mpa.gov.br/acesso-externo>



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 09/03/2026 | Edição: 45 | Seção: 1 | Página: 84

Órgão: Ministério da Pesca e Aquicultura/Gabinete do Ministro

PORTARIA MPA Nº 644, DE 5 DE MARÇO DE 2026 (*)

Suspende as licenças de Pescadores e Pescadoras Profissionais, com fundamento no art. 25, caput, inciso III, da Portaria nº 127, de 29 de agosto de 2023, do Ministério da Pesca e Aquicultura.

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, no Decreto nº 8.425, de 31 de março de 2015, e na Portaria nº 127, de 29 de agosto de 2023, do Ministério da Pesca e Aquicultura, resolve:

Art. 1º Ficam suspensas duzentas e trinta e seis mil quinhentas e trinta e quatro, Licenças de Pescadores e Pescadoras Profissionais inscritos no Registro Geral da Atividade Pesqueira - RGP, por indício de fraude, nos termos do art. 25, inciso III, da Portaria nº 127, de 29 de agosto de 2023, do Ministério da Pesca e Aquicultura.

Parágrafo único. A relação das licenças suspensas, por Unidade da Federação, será disponibilizada no sítio eletrônico oficial do Ministério da Pesca e Aquicultura, na aba Pescador e Pescadora Profissional.

SERMOP – INFORMES – PROPESC



Decreto nº 12.336, de 20 de dezembro de 2024 - que institui o Programa Nacional de Regularização de Embarcação de Pesca.

Portaria MPA Nº 311, de 22 de agosto de 2025 – Fica instituído o Núcleo de Gerenciamento e Execução NGE, com a finalidade de gerenciar, executar e monitorar os procedimentos, os critérios e o cronograma para a execução do PROPESC.

Portaria MPA nº 606, de dezembro de 2025- que estabelece os procedimentos, os critérios e o cronograma para a execução do Programa Nacional de Regularização de Embarcação de Pesca — PROPESC.



SERMOP – INFORMES – PROPESC



PORTARIA MPA Nº 606, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2025

Art. 34. O NGE arquivará o processo administrativo nos casos em que não houver manifestação do interessado às análises de que tratam os incisos I e II do art. 32 e respectivos recursos administrativos, conforme art. 40 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

§ 1º Caso a embarcação possua autorização de pesca deferida, deverá ser suspensa até que o interessado requeira a reabertura do processo administrativo com o devido cumprimento das pendências apontadas.

§ 2º Caso não haja o cumprimento das pendências até o final da vigência do PROPESC, a autorização deverá ser cancelada.

§ 3º Nos casos previstos nos § 1º e § 2º a notificação será realizada pela área correspondente, exclusivamente, por meio do endereço eletrônico do responsável pela embarcação de pesca informado pelo interessado no relatório de vistoria ou constante no processo administrativo.



SERMOP – INFORMES – PROPESC



04/02/2025, 09:58
JOAO EUDES
TIE: 1620011913
RGP: CE-00019315
Cascavel/CE

CRONOGRAMA DA REALIZAÇÃO DAS CAPACITAÇÕES

| ITEM | ESTADOS | MODALIDADE DE PERMISIONAMENTO | PERÍODO DE REALIZAÇÃO DA CAPACITAÇÃO |
|------|---------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | SANTA CATARINA | TODAS | 06/04/2026 a 10/04/2026 |
| 2 | RIO DE JANEIRO | TODAS | 13/04/2026 a 17/04/2026 |
| 3 | PARÁ | TODAS | 20/04/2026 a 24/04/2026 |
| 4 | SERGIPE | TODAS | 27/04/2026 a 01/05/2026 |
| 5 | PIAUI | TODAS | 04/05/2026 a 08/05/2026 |
| 6 | PARAÍBA | TODAS | 11/05/2026 a 15/05/2026 |
| 7 | PERNAMBUCO | TODAS | 18/05/2026 a 22/05/2026 |
| 8 | MARANHÃO | TODAS | 25/05/2026 a 29/05/2026 |
| 9 | AMAPÁ | TODAS | 01/06/2026 a 05/06/2026 |
| 10 | RIO GRANDE DO NORTE | TODAS | 08/06/2026 a 12/06/2026 |
| 11 | BAHIA | TODAS | 15/06/2026 a 19/06/2026 |
| 12 | CEARÁ | TODAS | 22/06/2026 a 26/06/2026 |
| 13 | ALAGOAS | TODAS | 29/06/2026 a 03/07/2026 |
| 14 | ESPÍRITO SANTO | TODAS | 06/07/2026 a 10/07/2026 |
| 15 | SÃO PAULO | TODAS | 13/07/2026 a 17/07/2026 |
| 16 | PARANÁ | TODAS | 20/07/2026 a 24/07/2026 |
| 17 | RIO GRANDE DO SUL | TODAS | 27/07/2026 a 31/07/2026 |

SERMOP – INFORMES – PROPESC

CRONOGRAMA DA REALIZAÇÃO DAS VISTORIAS PÚBLICAS A SER REALIZADA POR AGENTE VISTORIADOR PÚBLICO DO MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA



| ITEM | ESTADOS | MODALIDADE DE PERMISIONAMENTO | PERÍODO DE REALIZAÇÃO DA VISTORIA PÚBLICA |
|------|---------------------|-------------------------------|---|
| 1 | SANTA CATARINA | TODAS | 02/06/2025 a 23/08/2025 |
| 2 | PARANÁ | TODAS | 06/10/2025 a 31/10/2025 |
| 3 | RIO GRANDE DO NORTE | TODAS | 01/12/2025 a 05/12/2025 |
| 4 | PERNAMBUCO | TODAS | 01/12/2025 a 05/12/2025 |
| 5 | PARAÍBA | TODAS | 01/12/2025 a 03/12/2025 |
| 6 | PARÁ | TODAS | 01/12/2025 a 12/12/2025 |
| 7 | PIAUÍ | TODAS | 01/12/2025 a 12/12/2025 |
| 8 | SERGIPE | TODAS | 01/12/2025 a 19/12/2025 |
| 9 | AMAPÁ | TODAS | 15/12/2025 a 16/12/2025 |
| 10 | BAHIA | TODAS | 08/03/2026 a 27/03/2026 |
| 11 | CEARÁ | TODAS | 13/04/2026 a 24/04/2026 |
| 12 | ALAGOAS | TODAS | 13/04/2026 a 24/04/2026 |
| 13 | ESPÍRITO SANTO | TODAS | 18/05/2026 a 29/05/2026 |
| 14 | SÃO PAULO | TODAS | 22/06/2026 a 17/07/2026 |
| 15 | RIO DE JANEIRO | TODAS | 03/08/2026 a 21/08/2026 |
| 16 | RIO GRANDE DO SUL | TODAS | 14/09/2026 a 25/09/2026 |



SERMOP – INFORMES – PROPESC



| | |
|-------|------|
| RN | 262 |
| BA | 47 |
| PB | 201 |
| AL | 0 |
| SE | 0 |
| PE | 145 |
| CE | 1276 |
| ES | 52 |
| AP | 0 |
| MA | 0 |
| PA | 3 |
| PI | 8 |
| TOTAL | 1994 |

CONTATOS:

E-mail: propesc.sermop@mpa.gov.br

Telefone: (61) 3276-4207 /
(61) 3276-4425 / (61) 3276-4428

WhatsApp: (61) 3276-4428

SERMOP – INFORMES – Monitoramento



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 29/12/2025 | Edição: 247 | Seção: 1 | Página: 149

Órgão: Ministério da Pesca e Aquicultura/Gabinete do Ministro

PORTARIA MPA Nº 611, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2025

Institui o Sistema PesqBrasil - Monitoramento no âmbito do Ministério da Pesca e Aquicultura.

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, no Decreto nº 11.624, de 1º de agosto de 2023 e o que consta no processo 00350.002334/2025-12, resolve:

Art. 1º Fica instituído o Sistema PesqBrasil - Monitoramento no âmbito do Ministério da Pesca e Aquicultura.

Parágrafo único. O Sistema PesqBrasil - Monitoramento é o sistema oficial de controle e monitoramento das cotas de uso dos recursos pesqueiros.

Art. 2º O Sistema PesqBrasil - Monitoramento tem por finalidades:

- I - promover o controle eficiente das cotas de captura e do uso dos recursos pesqueiros;
- II - disponibilizar informações consolidadas para fins de gestão e de planejamento da atividade pesqueira;
- III - viabilizar a inscrição de embarcações de pesca e de interessados em processos seletivos, em editais públicos ou em instrumentos similares, quando exigido; e
- IV - centralizar as informações de monitoramento das espécies sujeitas a regime de cotas.



Ministério da Pesca e Aquicultura

☰ PesqBrasil - Monitoramento

PesqBrasil Monitoramento

Acesso via gov.br

O GovBR é um serviço online de identificação e autenticação digital do cidadão em um único meio, para acesso aos diversos serviços públicos digitais.

[Entrar com Gov.br](#)

[Problemas ou dificuldades? Contate nossa central de relacionamento](#)

Atualizações do PREPS



TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA N°34/2024

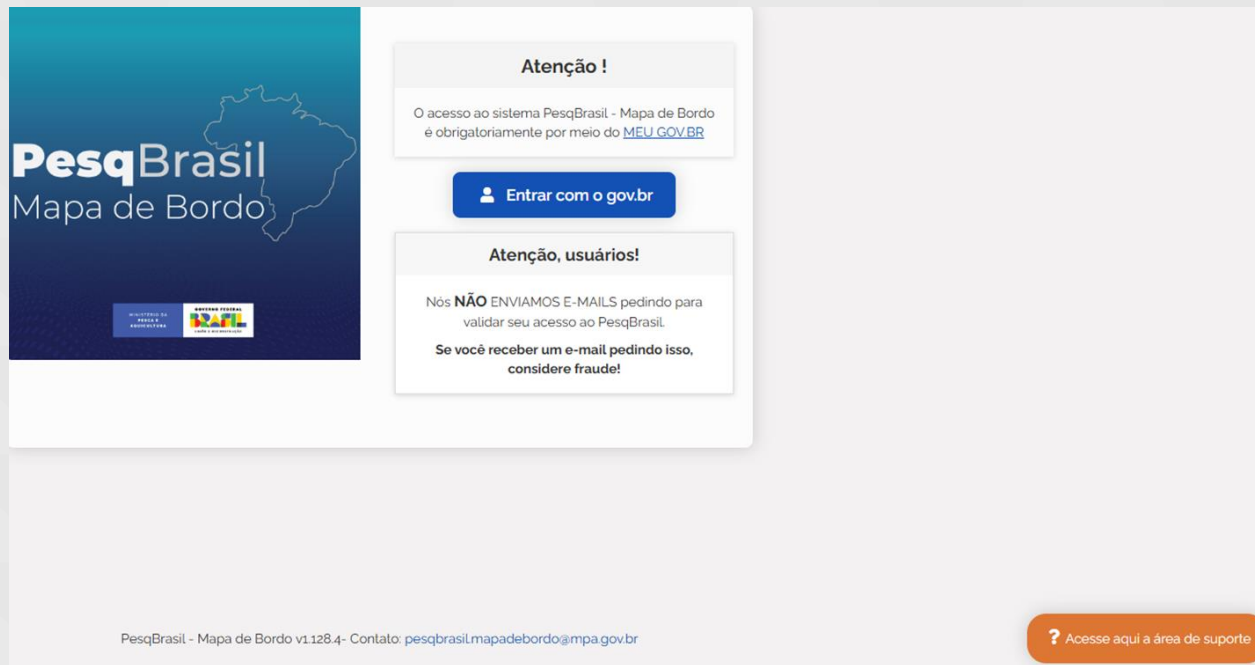
Revitalização Tecnológica do Sistema do Programa Nacional de Rastreamento de Embarcações Pesqueiras por Satélite - PREPS

Próximas etapas: maio/2025

Entrega da fase de reestruturação do sistema PREPS, que permitirá a habilitação de novas empresas, melhorando a oferta do serviço e possibilitando a redução de custos.



Mapa de Bordo



Atenção !

O acesso ao sistema PesqBrasil - Mapa de Bordo é obrigatoriamente por meio do [MEU GOV.BR](#)

Entrar com o gov.br

Atenção, usuários!

Nós **NÃO** ENVIAMOS E-MAILS pedindo para validar seu acesso ao PesqBrasil.

Se você receber um e-mail pedindo isso, considere fraude!

PesqBrasil - Mapa de Bordo v1.128.4 - Contato: pesqbrasil.mapadebordo@mpa.gov.br

? Acesse aqui a área de suporte



Contatos equipe PesqBrasil - Mapa de Bordo
E-mail: pesqbrasil.mapadebordo@mpa.gov.br
WhatsApp: (61) 3276-4431



Tira-dúvidas virtual - Canal aberto
Todas as terças-feiras, das 14 às 15h30, [neste link](#).
Todas as quintas-feiras, das 10 às 11h30, [neste link](#).

SERMOP – INFORMES – Monitoramento

CRONOGRAMA DA REALIZAÇÃO DAS CAPACITAÇÕES - CGM

| Data | Dia da Semana | Cidade/UF |
|-------|---------------|-----------------|
| 16/03 | Segunda | Acaraú/CE |
| 17/03 | Terça | Itarema/CE |
| 18/03 | Quarta | Fortaleza/CE |
| 19/03 | Quinta | Icapuí/CE |
| 20/03 | Sexta | Areia Branca/RN |
| 23/03 | Segunda | Natal/RN |



PROGRAMA NACIONAL
DE RASTREAMENTO DE
EMBARCAÇÕES PESQUEIRAS
POR SATÉLITE
PREPS



**A PESCA RESPONSÁVEL
PASSA POR AQUÍ.**

Agora, os proprietários, os amadores e os
trabalhadores das embarcações pesqueiras terão
o ambiente protegido e mais segurança no mar.

Conheça mais sobre o PREPS no www.preps.gov.br

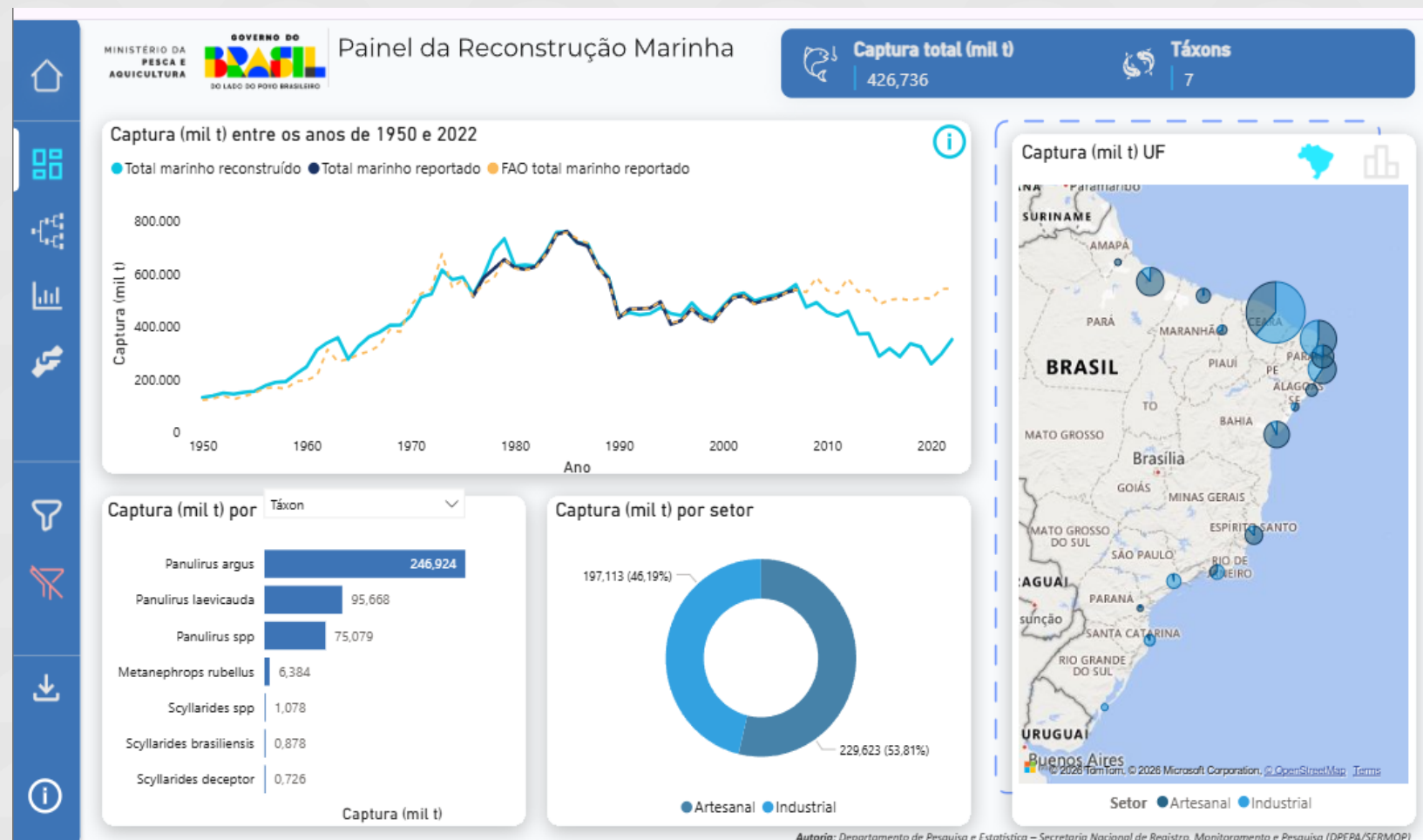
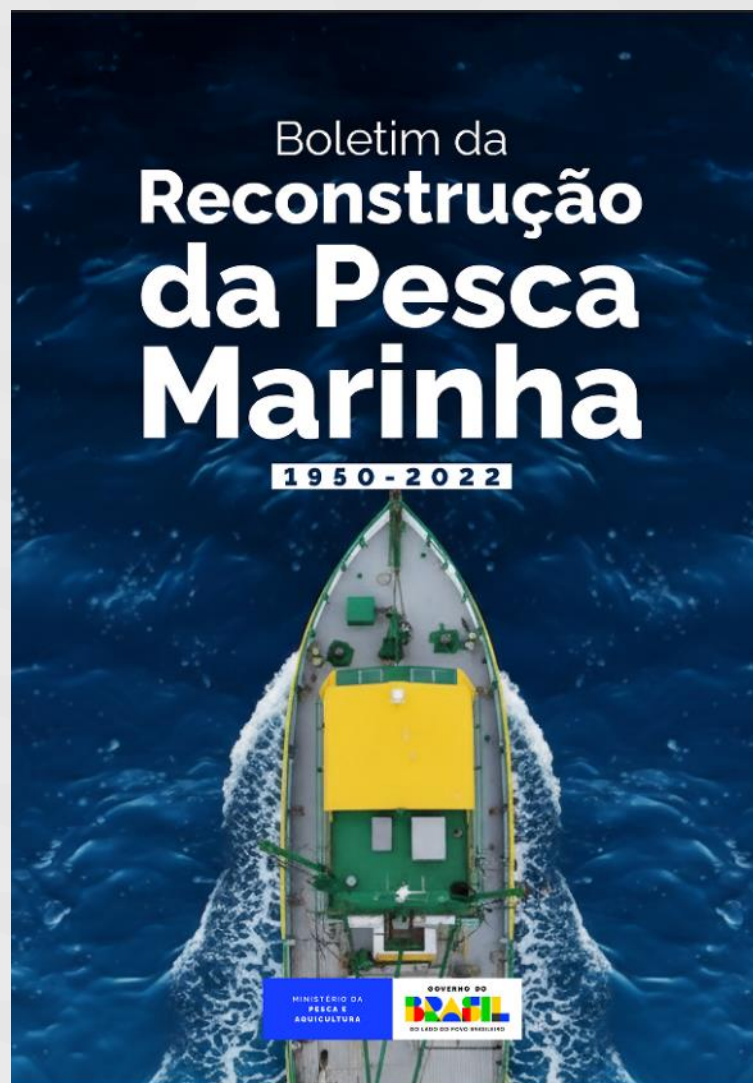
PesqBrasil
Mapa de Bordo



MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

SERMOP – INFORMES – Pesquisa e Estatística





SECRETARIA NACIONAL DE REGISTRO, MONITORAMENTO E PESQUISA DA PESCA E AQUICULTURA

Contatos:

WhatsApp RGP Pescador (a) Profissional : +55 61 3276-5073

E-mails:

sermop@mpa.gov.br

drm.sermop@mpa.gov.br

dpepa.mpa@mpa.gov.br

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO



REDE PESCA
• BRASIL •

10. ATUALIZAÇÕES INTERNACIONAIS RELEVANTES PARA A GESTÃO DA LAGOSTA (apresentação) - Coordenação do CPG Lagosta

Apresentação: Coordenação do CPG Lagosta



COPACO

Comissão de Pesca do Atlântico Centro-Occidental
(Western Central Atlantic Fishery Commission – WECAFC / COPACO)

- Órgão regional da FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
- Espaço de cooperação entre países do Caribe e Atlântico Centro-Occidental
 - Produz recomendações técnicas (não vinculantes)



Brasil na COPACO

- Apenas a faixa mais ao norte do litoral brasileiro está dentro da área da COPACO
 - A maior parte da pesca de lagosta do Brasil ocorre mais ao sul, fora da área central do Caribe
- Isso explica diferenças biológicas e de gestão entre Brasil e países caribenhos.



Principais temas discutidos

Estrutura de referência para coleta de dados (Data Collection Reference Framework – DCRF)

- Padronização regional da coleta de dados pesqueiros
 - Dados biológicos, esforço de pesca e frequência de comprimento
- Objetivo: facilitar avaliações de estoque e indicadores internacionais



Plano regional de gestão da lagosta (Regional Management Plan for Caribbean Spiny Lobster – MARPLESCA)

- caracterização da pesca ilegal
(Illegal, Unreported and Unregulated Fishing – IUU)
- revisão de medidas de manejo
- melhoria da coleta de dados biológicos e socioeconômicos

→ Discussões com foco técnico e troca de experiências entre países.



Pontos relevantes para o Brasil

Durante o GT de lagosta surgiram discussões sobre possível harmonização de medidas de gestão, como:

- tamanho mínimo de captura
 - períodos de defeso
- cotas ou controle de esforço

 Foi reforçado que não há imposição de medidas.



Situação do Brasil

- plano de gestão da lagosta
- grupo técnico-científico ativo
- defeso baseado no período reprodutivo da espécie
 - existência do seguro-defeso
- pescarias permissionadas só podem capturar lagosta



→ O Brasil foi reconhecido como país com avanços no ordenamento da pescaria.

Estratégia brasileira

- participar das discussões
- compartilhar experiências
- preservar as especificidades da pescaria nacional.





11. CERTIFICADO OFICIAL DE CONFORMIDADE DA EMBARCAÇÃO DE PESCA DE PRODUÇÃO PRIMÁRIA PARA COMERCIALIZAÇÃO NOS MERCADOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS (Apresentação e discussão)

Apresentação: Luciana Andrade Santana





MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA - MPA
SECRETARIA NACIONAL DE PESCA INDUSTRIAL - SNPI
DEPARTAMENTO DA INDÚSTRIA DO PESCADO - DIP

REQUISITOS E CONTROLE SANITÁRIO NA CADEIA PRIMÁRIA DA PESCA CERTIFICAÇÕES PARA EXPORTAÇÃO

Março 2026

Luciana Andrade de Santana - Med. Veterinária - DIP/SNPI/MPA



ORGANOGRAMA SNPI

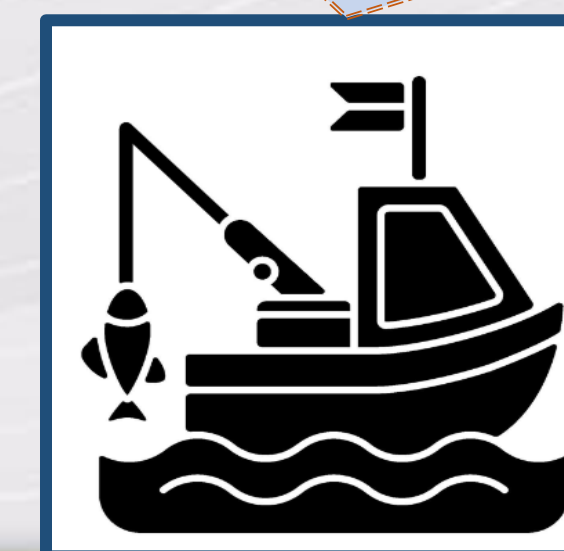


**SECRETARIA NACIONAL DE PESCA
INDUSTRIAL, AMADORA E ESPORTIVA - SNPI**

**DEPARTAMENTO DE PESCA
INDUSTRIAL, AMADORA E
ESPORTIVA - DPIA**

**DEPARTAMENTO DA INDÚSTRIA
DO PESCADO - DIP**

**Programa de
controle sanitário
da cadeia
primária da pesca**



EMBARCAÇÃO DE PESCA DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA

- embarcação que opera na atividade de pesca comercial, permissionada pelo órgão competente;
- realiza a captura do pescado, sendo estruturada para:
 - manter o pescado vivo e/ou conservado:
 - no gelo (fresco) - temperatura do gelo derretido
 - na água refrigerada - temperatura do gelo derretido
 - congelado em salmoura* (-9°C /nove graus Celsius negativos)
 - ou demais formas de conservação aprovadas



- abastece as **unidades de beneficiamento sob inspeção** com matéria-prima (pescado) para o processamento e destino dos produtos da pesca aos mercados nacionais e internacionais.

* Para mercados específicos (Reino Unido e União Europeia) as embarcações são relacionadas no DIPOA/MAPA



MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA



CADEIA PRODUTIVA PRIMÁRIA DE PESCA

O que são boas práticas higiênico-sanitárias em embarcações primárias?

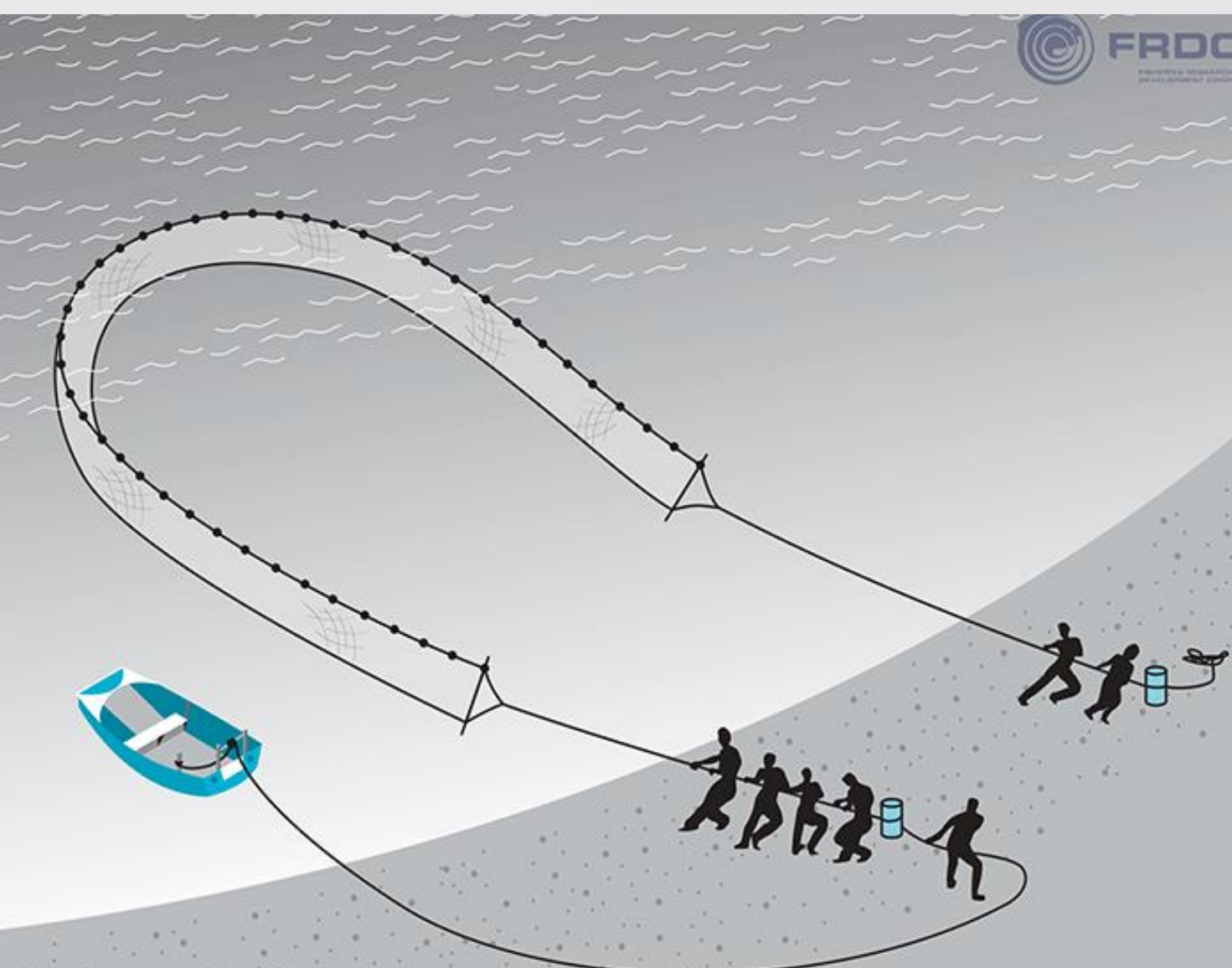
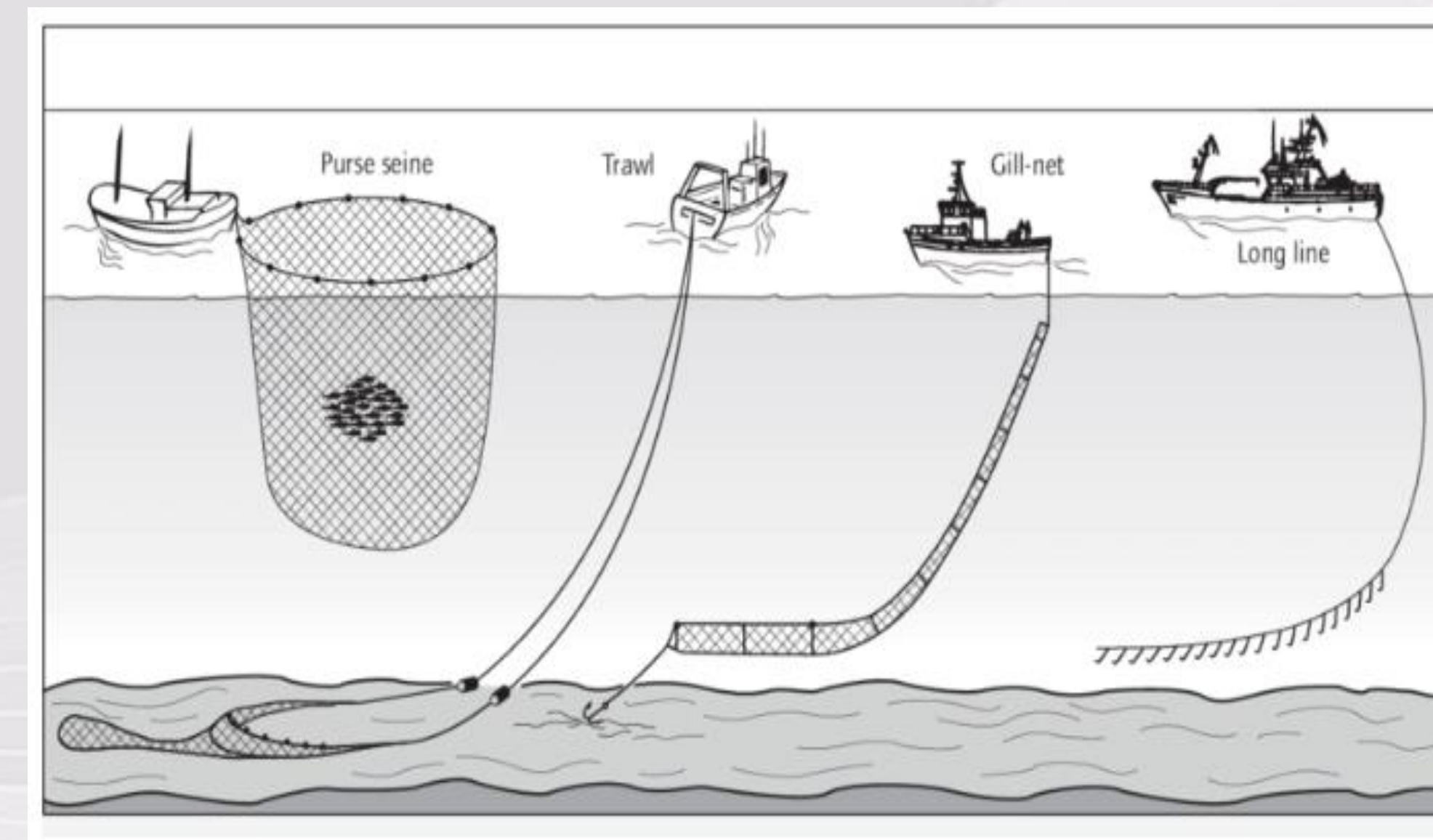
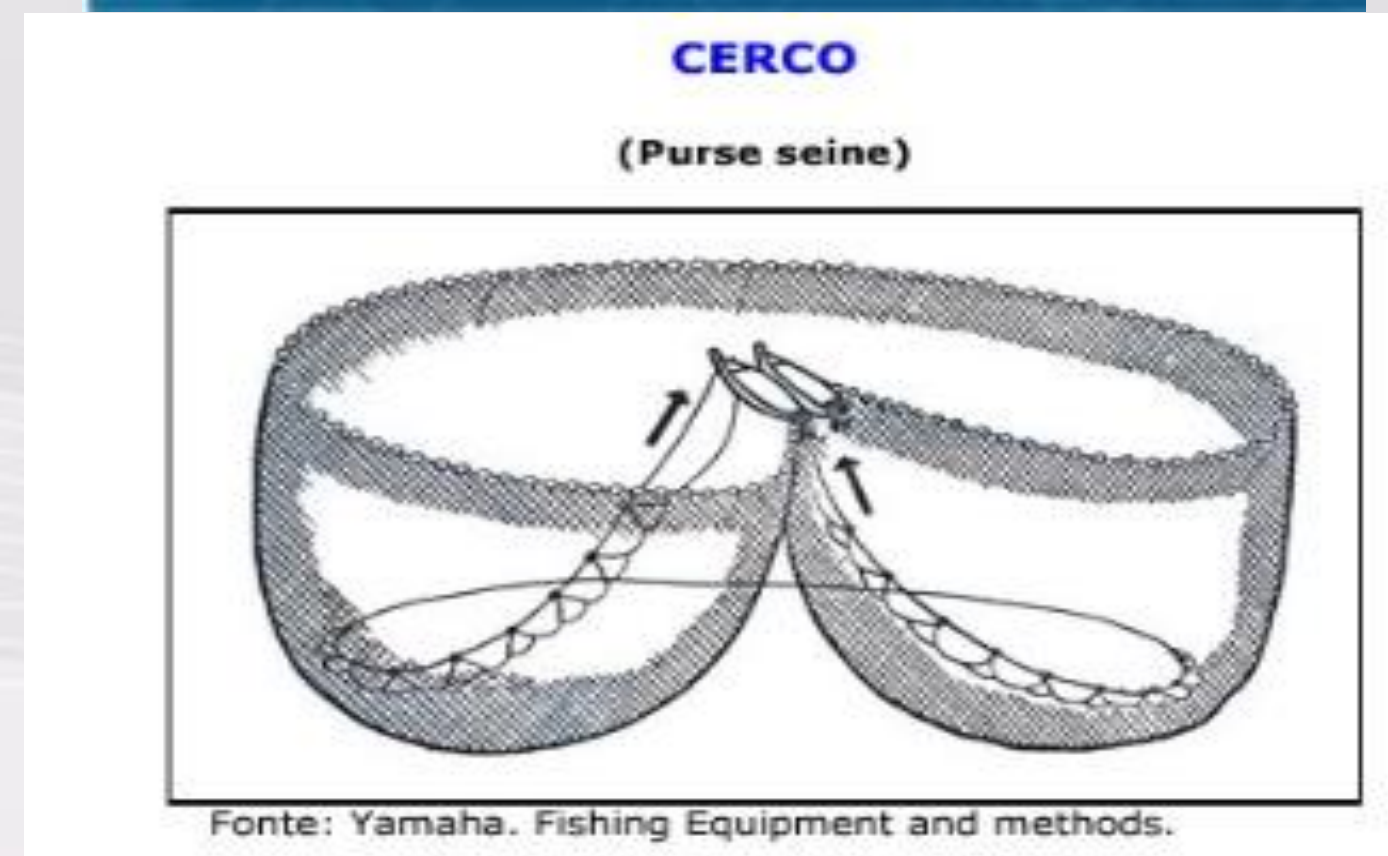
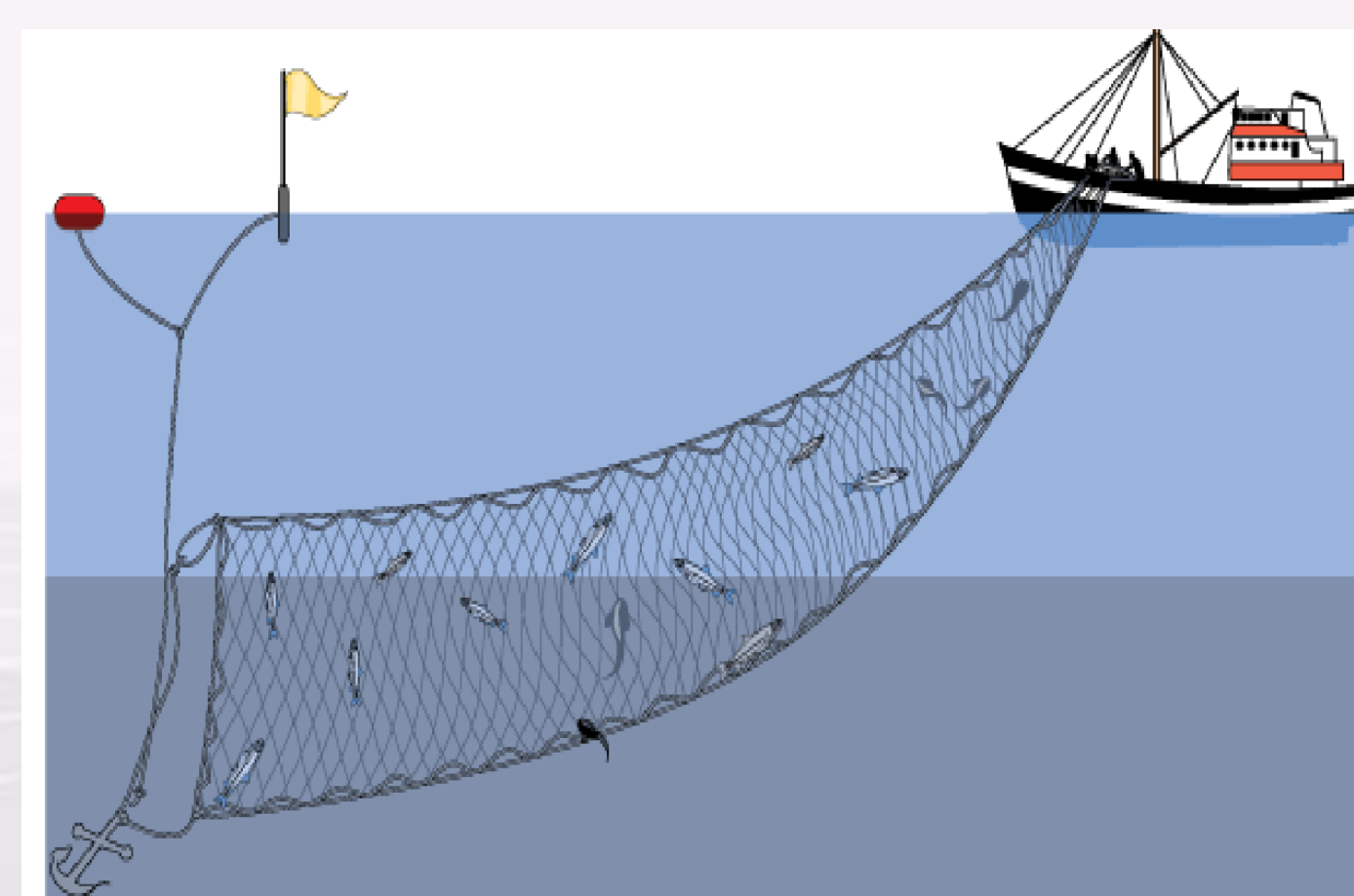
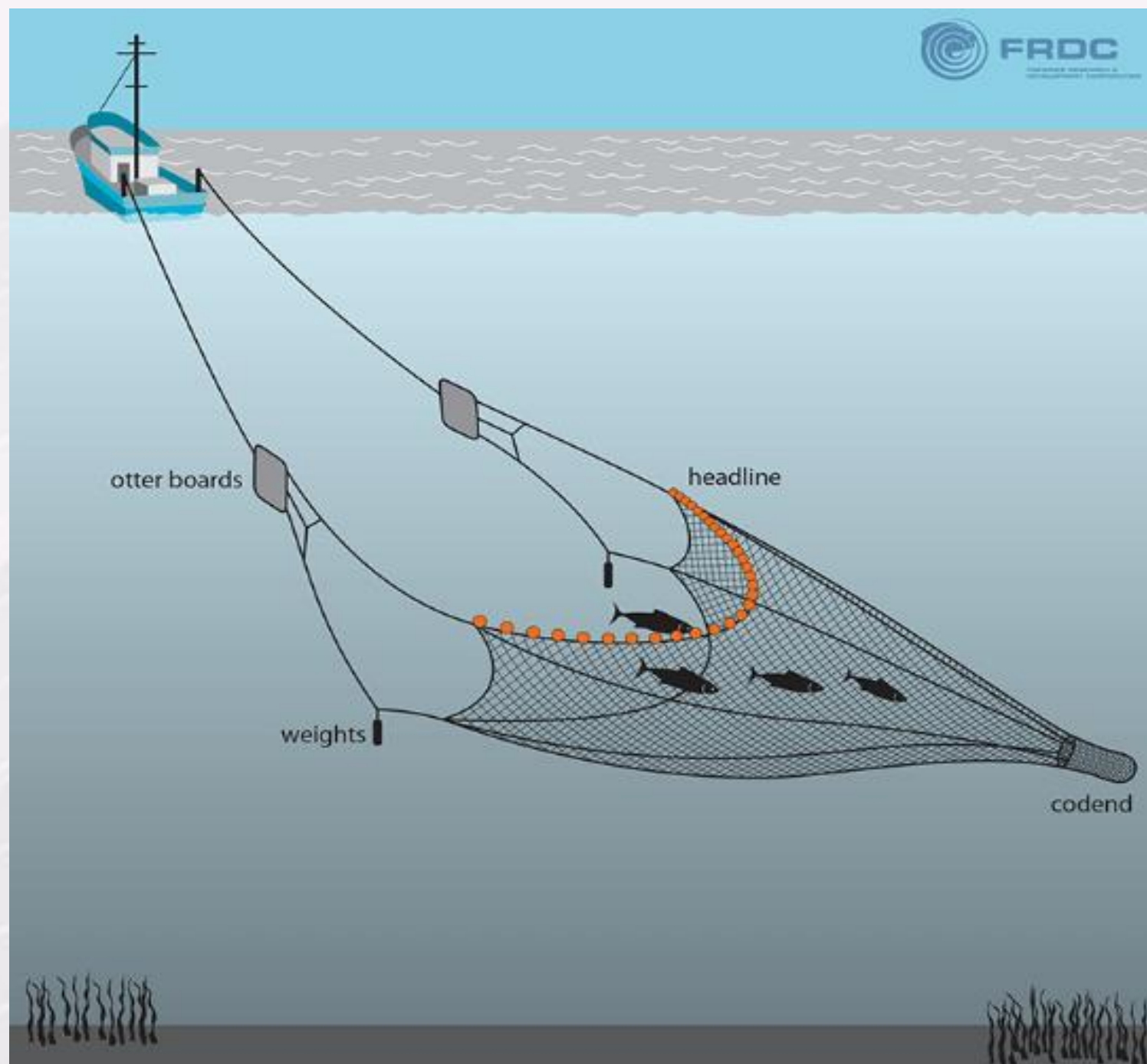
É a execução da atividade de pesca, englobando a captura, manuseio, manipulação* e conservação do pescado a bordo, levando em conta as recomendações de higiene, com o objetivo de garantir uma condição sanitária e de frescor adequadas da matéria-prima, evitando qualquer fonte potencial de contaminação. A matéria-prima é muito perecível e requer um fluxo contínuo a bordo, sem paradas desnecessárias, com o ágil procedimento de acondicionamento para o abaixamento da temperatura e a manutenção da cadeia de frio.

* *manipulação na embarcação de pesca da produção primária : corresponde às operações realizadas no pescado a bordo (sangria, evisceração, descabeçamento e retirada de partes) - art. 6º, incisos VI, VIII, XI e XVI da Portaria SAP-MPA nº 310/2020 e alteração.*

ARTES DE PESCA

• **Lei nº 11.959/2009 – Lei da Pesca**

• **Instrução Normativa Interministerial MPA/MMA nº 10/2011**



PRINCIPAIS ESPÉCIES ALVO INSERIDAS NAS ATIVIDADES DE PESCA DASEMBARCAÇÕES DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA



Corvina - *Micropogonias furnieri*



Pescada/Maria Mole - *Cynoscion striatus*



Pescadinha real/foguete - *Macrodon ancylodon*



Castanha - *Umbrina canosai*



Linguado - *Paralichthys brasiliensis*



Abrótea - *Urophycis brasiliensis*



Linguado - *Paralichthys triocellatus*



Cabrinha - *Prionotus punctatus*

PRINCIPAIS ESPÉCIES ALVO INSERIDAS NAS ATIVIDADES DE PESCA DASEMBARCAÇÕES DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA



Peixe-sapo – *Lophius* spp.



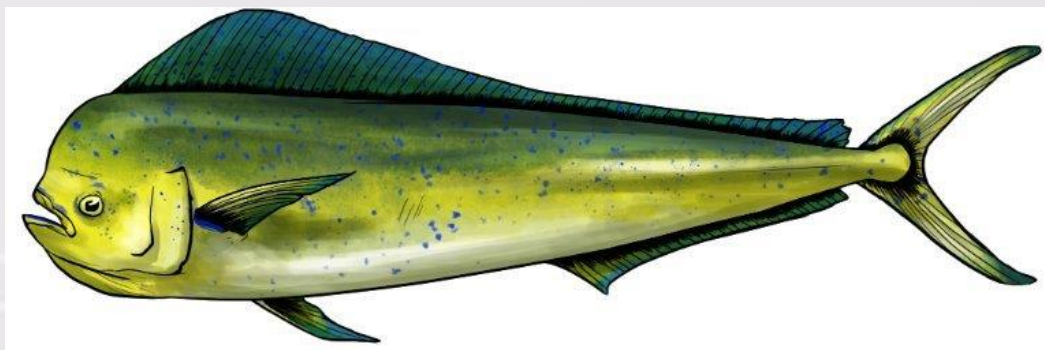
Pargo- *Lutjanus purpureos*



Sardinha verdadeira - *Sardinella brasiliensis*



Pargo rosa- *Pagrus pagrus*



Dourado do mar - *Coryphaena hippurus*



Meca/Espadarte- *Xiphia gladius*

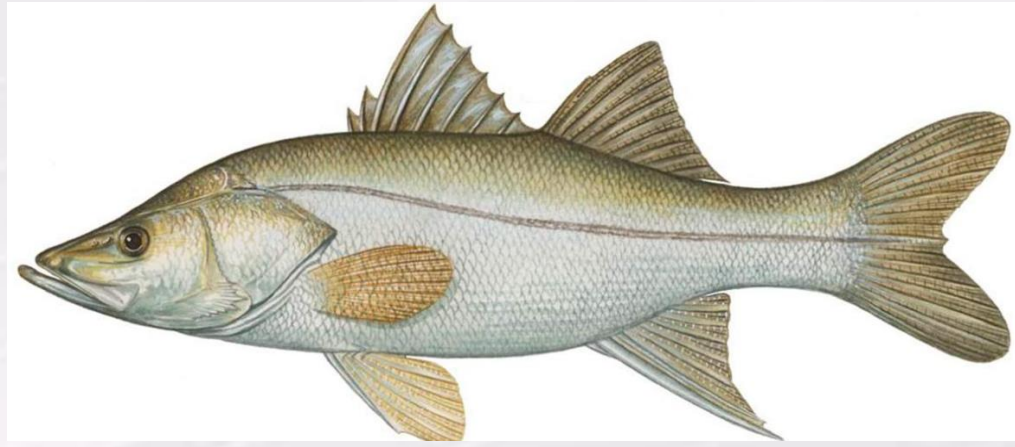


Bonito listrado - *Katsuwonus pelamis*



Cação-azul- *Prionace glauca*

PRINCIPAIS ESPÉCIES ALVO INSERIDAS NAS ATIVIDADES DE PESCA DAS EMBARCAÇÕES DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA



Robalo/Camurim – *Centropomus parallelus*



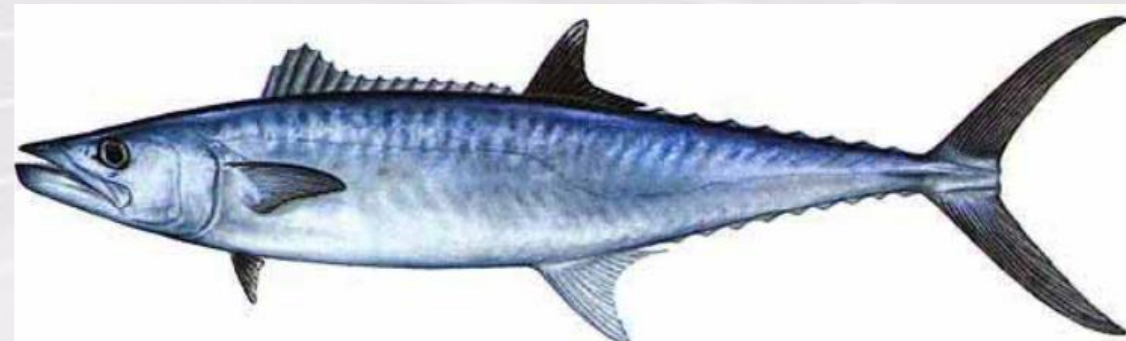
Albacora lage - *Thunnus albacares*



Albacora branca - *Thunnus alalunga*



Albacora bandolim - *Thunnus obesus*



Cavala - *Scomberomorus cavalla*



Chicharro/Xixarro - *Trachurus trachurus*



Camarão rosa - *Penaeus subtilis*



Camarão sete-barbas - *Xiphopenaeus kroyeri*



Camarão barba-ruça - *Artemesia longinaris*



Camarão carabineiro - *Aristaeopsis edwardsiana*



Peroá/Porco - *Balistes spp*

PRINCIPAIS ESPÉCIES ALVO INSERIDAS NAS ATIVIDADES DE PESCA DAS EMBARCAÇÕES DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA



Ariocó - *Lutjanus synagris*



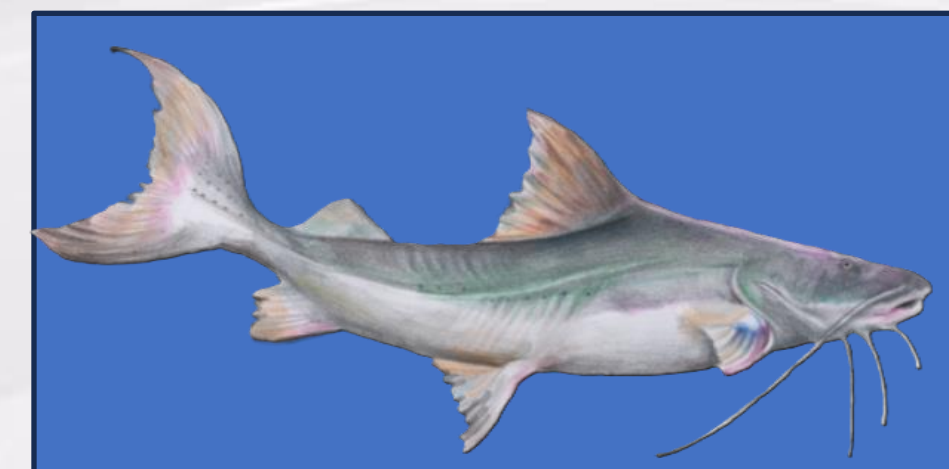
Saramunete/Trilha - *Mulloidichthys martinicus*



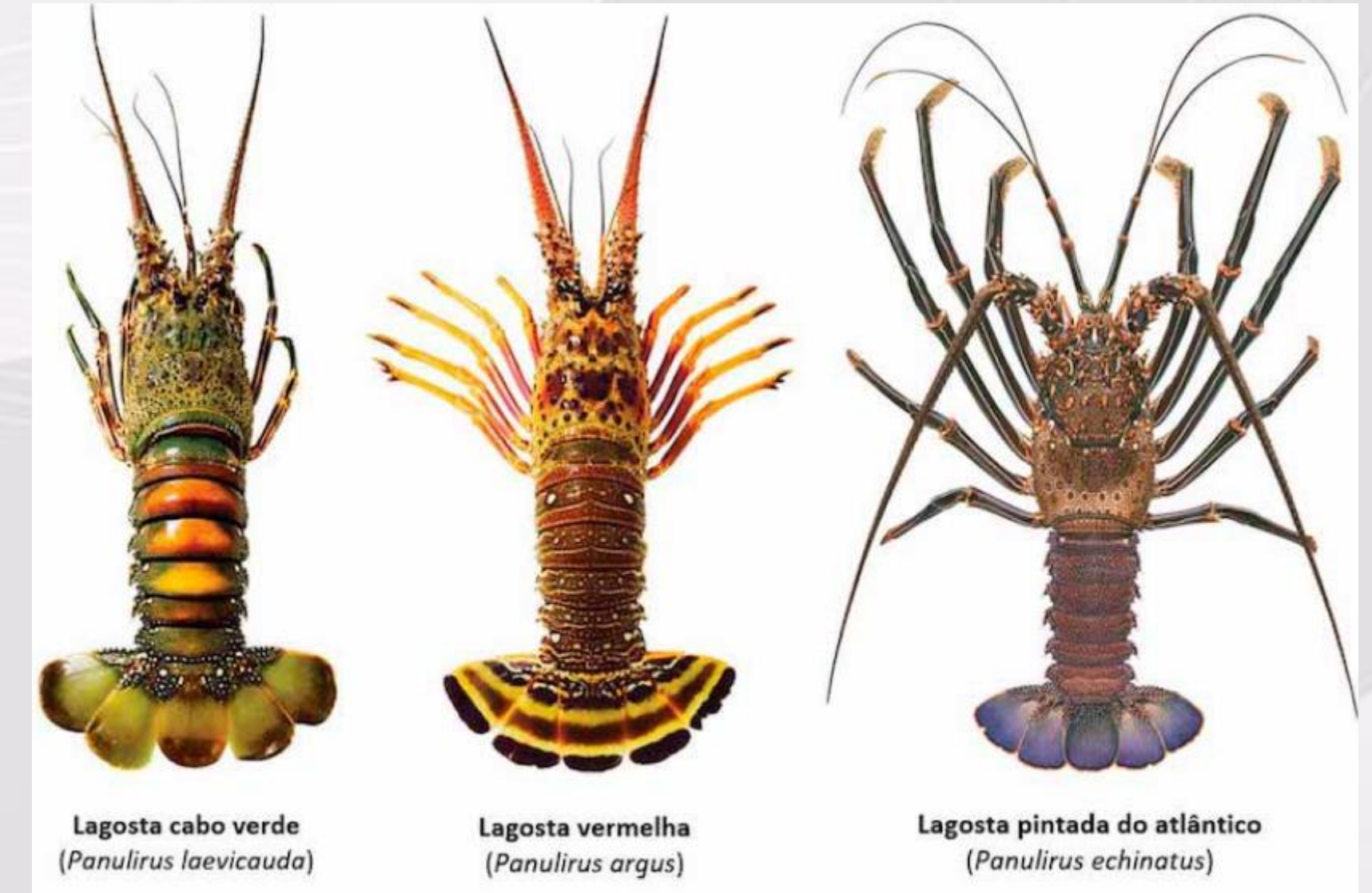
Gurijuba - *Arius parkeri*



Filhote - *Brachyplatystoma filamentosum*



Piramutaba - *Brachyplatystoma vaillantii*



Lagosta cabo verde
(*Panulirus laevicauda*)

Lagosta vermelha
(*Panulirus argus*)

Lagosta pintada do atlântico
(*Panulirus echinatus*)

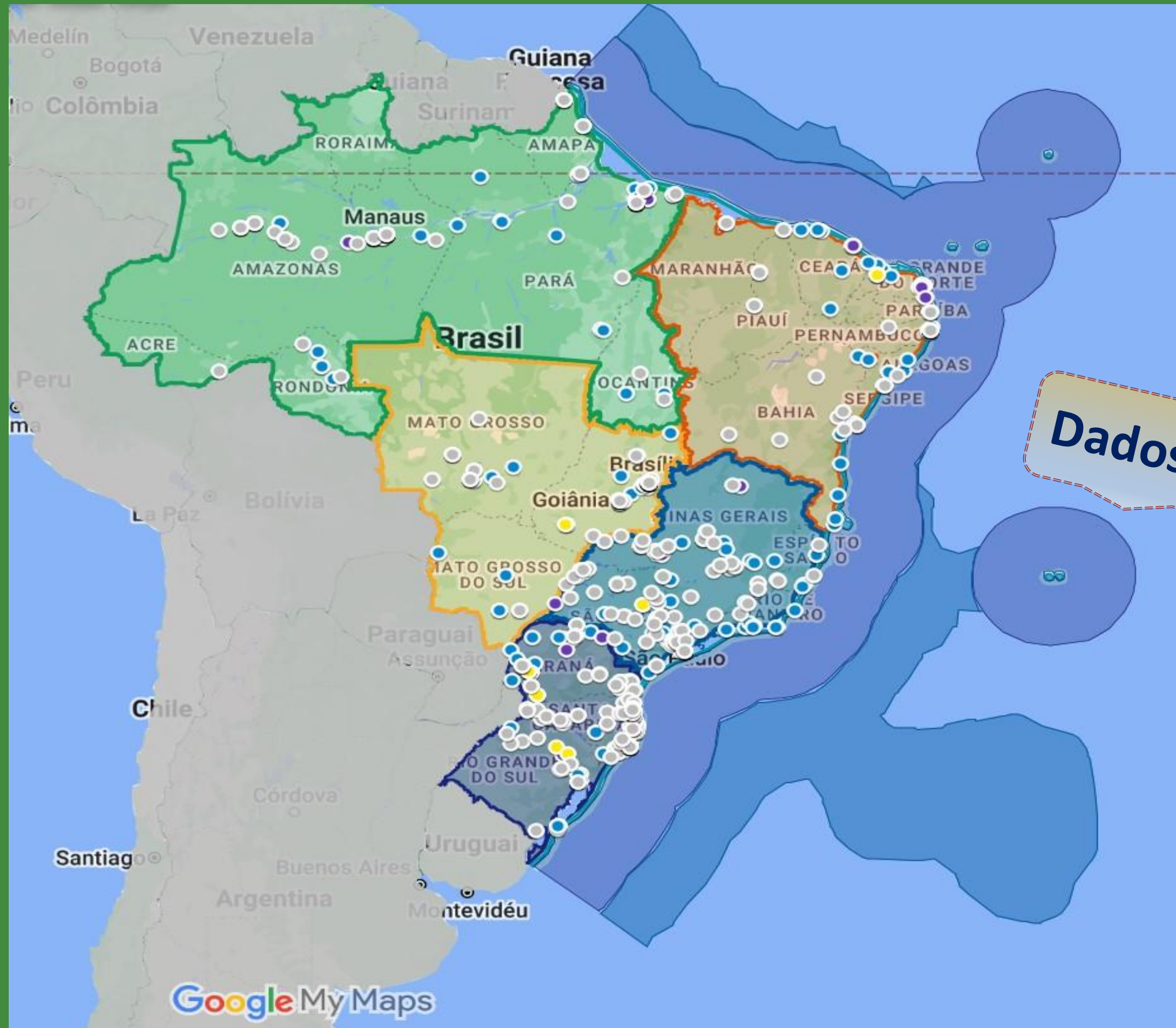


Polvo - *Octopus spp*

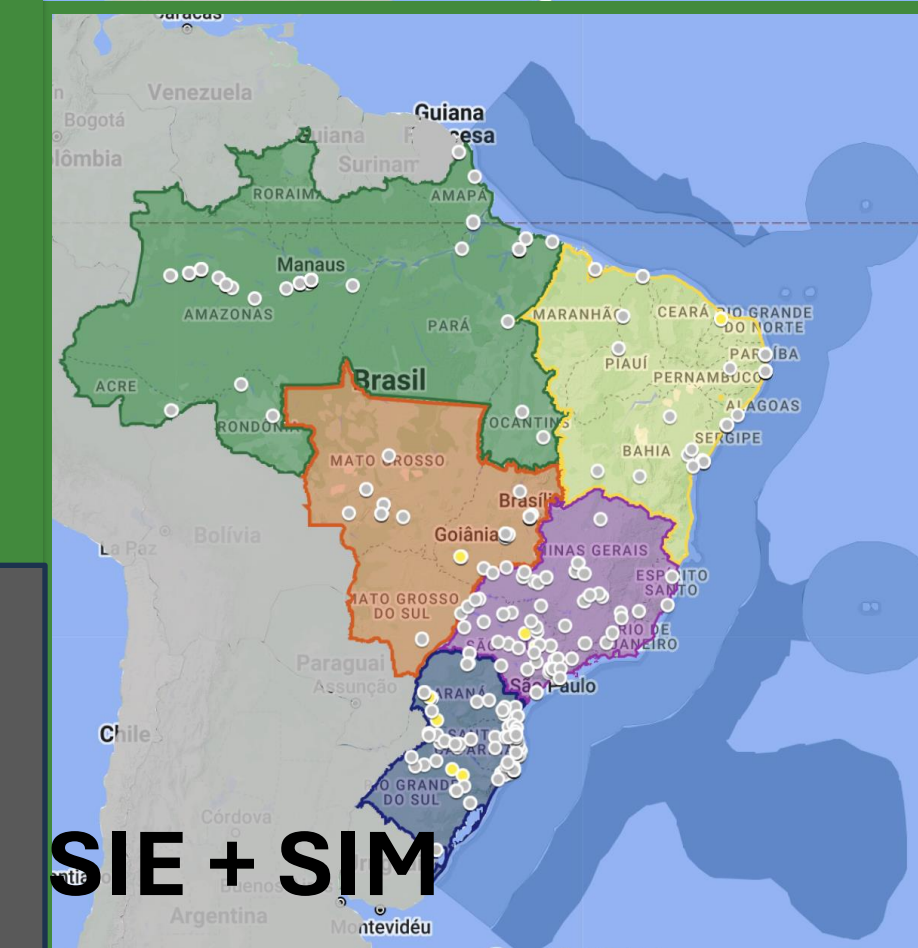
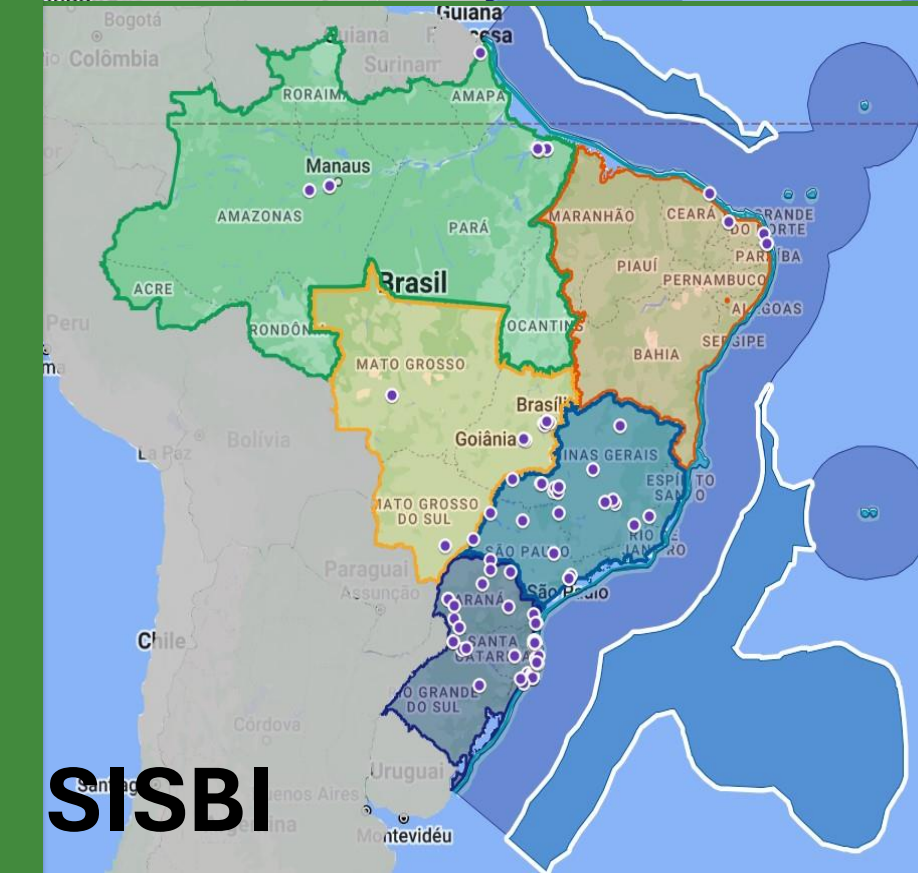
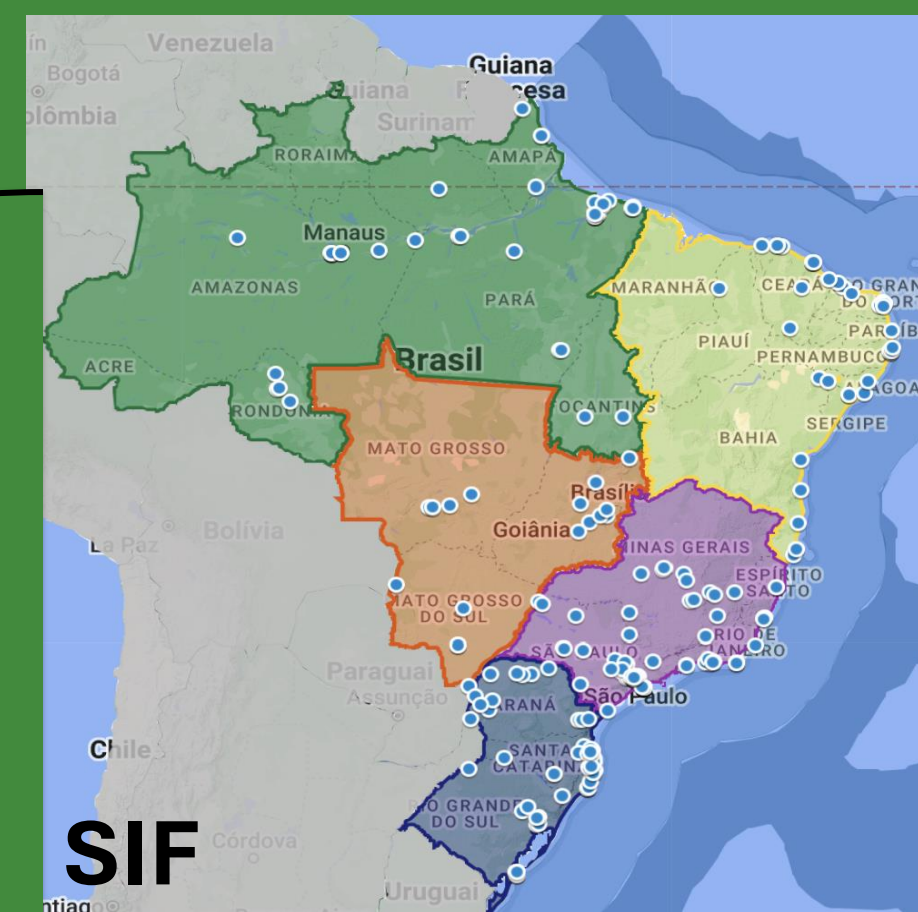


Lula - *Loligo spp*

INDÚSTRIAS DO PESCADO NO BRASIL POR TIPO DE SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA



- SIF - SERVIÇO DE INPEÇÃO FEDERAL
- SISBI - SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
- SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
- SIE - SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL



| UF | SIF | SISBI | SIE | SIM | TOTAL |
|---------------------|------------|------------|------------|-----------|------------|
| Acre | | | 1 | | 1 |
| Alagoas | | | 1 | | 1 |
| Amapá | 32 | 1 | 7 | 1 | 41 |
| Amazonas | 49 | 3 | 43 | 3 | 98 |
| Bahia | 8 | | 13 | | 21 |
| Ceará | 11 | 1 | | | 12 |
| Distrito Federal | 4 | 5 | 15 | 1 | 25 |
| Espirito Santo | 4 | | 2 | | 6 |
| Goias | 6 | 2 | 15 | | 23 |
| Maranhão | 4 | | 2 | | 6 |
| Mato Grosso | 5 | 1 | 13 | 1 | 20 |
| Mato Grosso do Sul | 6 | 2 | 2 | | 10 |
| Minas Gerais | 14 | 16 | 24 | 2 | 56 |
| Pará | 28 | 6 | 21 | | 55 |
| Paraíba | 2 | | 4 | | 6 |
| Paraná | 11 | 13 | 17 | 4 | 45 |
| Pernambuco | 6 | | 9 | | 15 |
| Piauí | 2 | | 4 | | 6 |
| Rio de Janeiro | 11 | | | | 11 |
| Rio Grande do Norte | 11 | 6 | | 2 | 19 |
| Rio Grande do Sul | 19 | 1 | 9 | 2 | 31 |
| Rondônia | 4 | | 2 | | 6 |
| Roraima | | | | | 0 |
| Santa Catarina | 18 | 47 | 69 | 41 | 175 |
| São Paulo | 36 | 5 | 59 | 4 | 104 |
| Sergipe | 6 | | 4 | | 10 |
| Tocantins | 3 | | 2 | | 5 |
| TOTAIS | 300 | 109 | 338 | 61 | 808 |

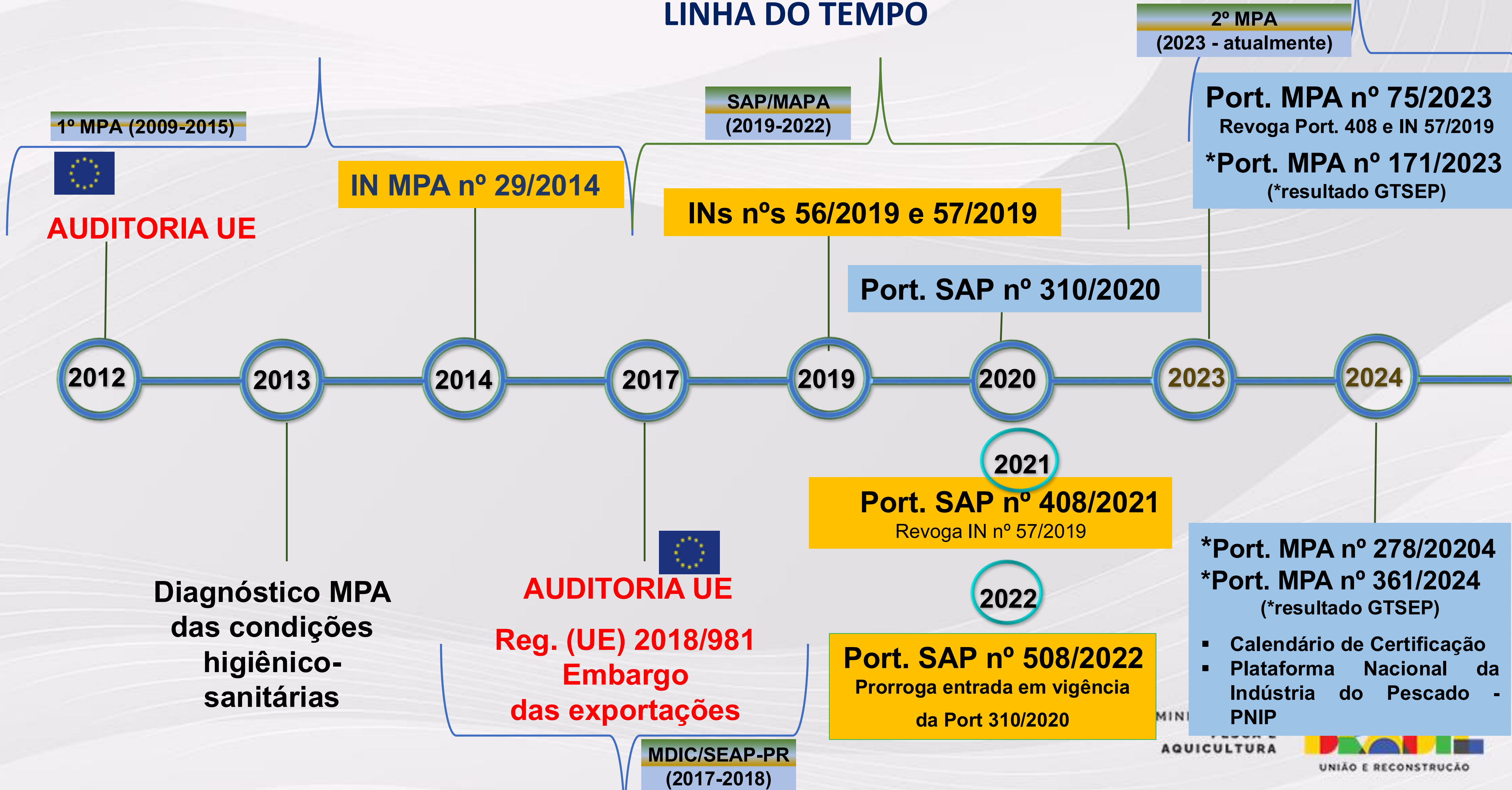


NORMAS SOBRE O CONTROLE HIGIÊNICO- SANITÁRIO DA CADEIA PRIMÁRIA DA PESCA



REGULAMENTAÇÃO - CADEIA PRIMÁRIA DA PESCA

LINHA DO TEMPO



REGULAMENTAÇÃO - CADEIA PRIMÁRIA DA PESCA

LINHA DO TEMPO

2025

- Minuta de Norma regulamentação do perfil de Técnico Responsável

2026

AUDITORIA UE



LEGISLAÇÃO - CRITÉRIOS E REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS

CADEIA PRIMÁRIA DA PESCA

MERCADO
INTERNACIONAL



PORT. MPA nº
278/2024

CALENDÁRIO DE
ADEQUAÇÃO

NORMA BASE HIGIÊNICO-
SANITÁRIA
CADEIA PRIMÁRIA DA PESCA



PORT. SAP-MAPA
nº310/2020

ALTERADA PELA
PORT. MPA nº 171/2023

MERCADO
INTERNACIONAL
UE E REINO UNIDO



PORT. MPA nº
75/2023

ALTERADA PELA
PORT. MPA nº 340/2024

PESCA E
AQUICULTURA

**PORTARIA SAP-MAPA Nº 310, DE 24 DE DEZEMBRO DE 2020
(Alterada pela Portaria MPA nº 171, de 18 de dezembro de 2023)**



- 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***

PORTARIA SAP-MAPA Nº 310 DE 24 DE DEZEMBRO DE 2020

ALTERADA PELA PORTAIRA MPA Nº 171 DE 18 DE DEZEMBRO DE 2023



ÂMBITO DE APLICAÇÃO

norma base – integrar cadeia de produtos da pesca destinados aos mercados nacional e internacional

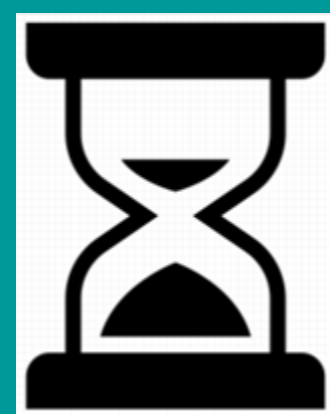
Emissão de certificado obrigatório - integrar a cadeia de exportação



SOLICITAÇÃO

Via Plataforma da Indústria do Pescado - PNIP

Condicionada a avaliação de registros documentais, por meio digital



PRAZO DE ADEQUAÇÃO

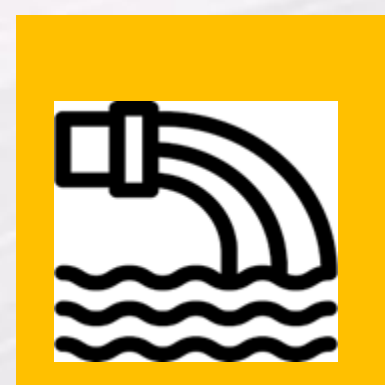
Portaria MPA nº 278/2023 – calendário de adequação para as frotas que operam com recursos pesqueiros para lista geral de países

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

Itens - Portaria n° 310, de 24 de dezembro de

Alterada pela Portaria n° 171, de 2023



Art. 6°/III – água residual



Arts. 11 e 12 –material de superfícies



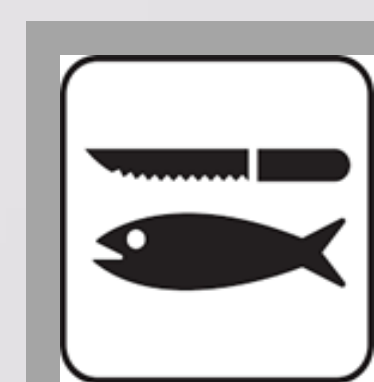
Art. 8° –Treinamento dos tripulantes



Arts. 16 e 24 –água e gelo



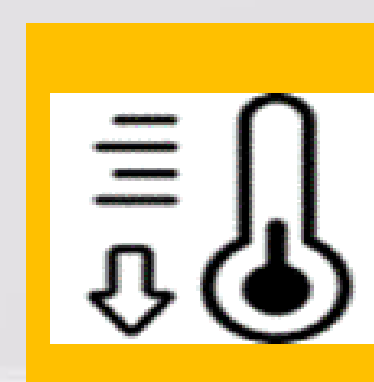
Art. 9°– pragas e animais



Arts. 18,19, 20, 21 e 23 –operações no pescado a bordo



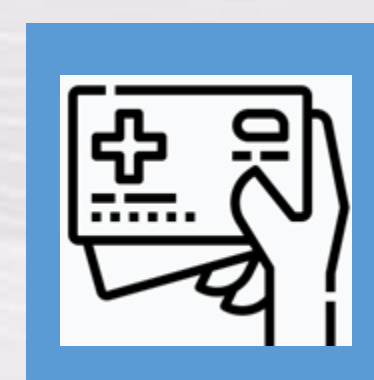
Art. 6°/III e art. 17– água não potável



Arts. 13– método de conservação



Arts. 10, 14 e 15 –limpeza e higiene



Art. 25– carteira de saúde

ITENS - Portaria SAP-MAPA nº310/2020

ALTERADA PELA PORTARIA MPA Nº 171 DE 18 DE DEZEMBRO DE 2023

ITENS PAC - RECOMENDATÓRIOS

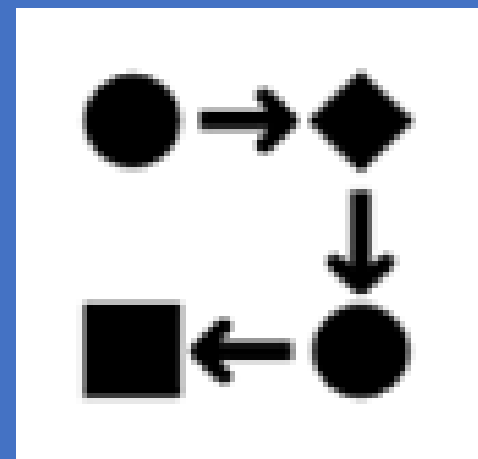
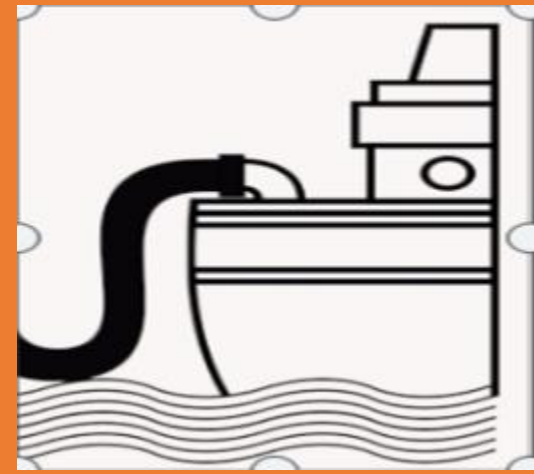
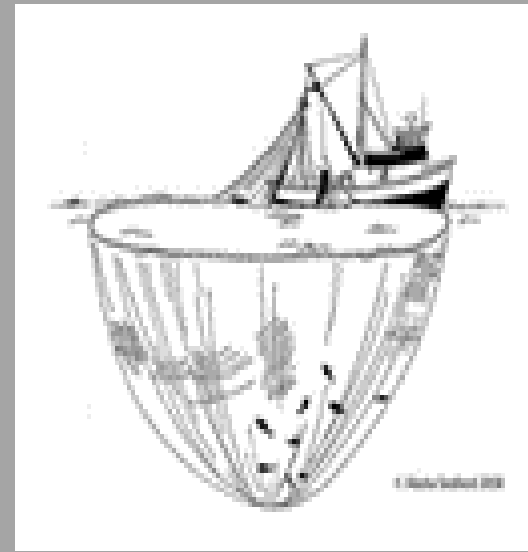


Diagrama Fluxo



Captação
Água limpa

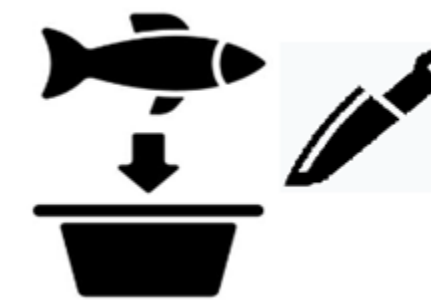
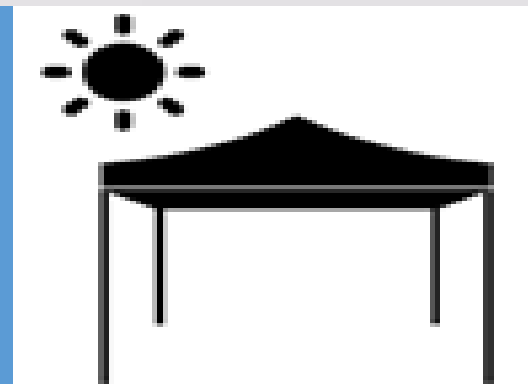


Área de pesca



< 4°C

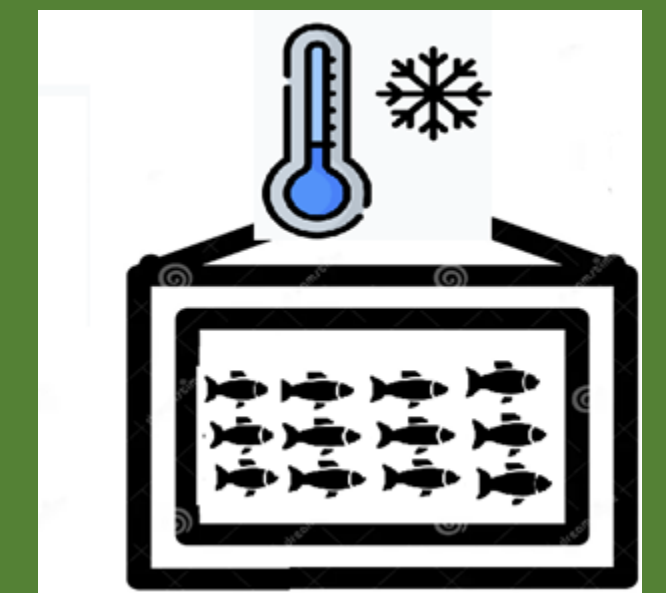
Temperatura



Área destinada
às operações no
pescado a bordo



Uso aditivo



Empilhamento do
pescado a bordo



Verificação de
conformidade pelo TR

MODELOS FICHAS CONTROLES PAC

Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023

Modelo Ilustrativo de Lista de Verificação (Checklist)
Monitoramento Pré-Cruzeiro

| Verificação Pré-cruzeiro – Tipo Visual | | Data: | |
|---|---|--|--|
| Nome da Embarcação: | | RAEP: | |
| Avaliação | | | |
| | Item | Manutenção ¹ | Higiene/Limpeza |
| Convés | Superfícies em contato com pescado ² | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Utensílios ³ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Local para guarda de utensílios ⁴ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Local para guarda de aditivo ou ingredientes para salmoura ⁵ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Local de guarda de produtos para limpeza ⁶ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Equipamentos ⁷ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Presença de pragas/animais | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| Local de armazenamento | Superfícies em contato com pescado ⁸ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Utensílios ⁹ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Equipamentos ¹⁰ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Presença de pragas/animais | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| Sanitários e demais ambientes dos tripulantes | Cozinha, refeitório, cabine dos tripulantes | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Sanitário ¹¹ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Presença de pragas/animais | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| Tripulantes | Condição de saúde | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Higiene pessoal | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| Avaliação da Condição de Manutenção/Higiene pré-operacional e Saúde dos tripulantes | | | |
| <input type="checkbox"/> Satisfatória <input type="checkbox"/> Não satisfatória | | | |
| Data | Hora | Descrição da NC ¹² | Ação corretiva ¹³ |
| | | | C NC |
| | | Assinatura do responsável pelo monitoramento ¹⁴ | |
| | | Assinatura do responsável pela verificação ¹⁴ | |

- A avaliação da manutenção pode ser prevista em checklist específico, considerando a frequência prevista no PAC (quinzenal, semestral, anual, p.e.).
- p.e.: material utilizado no piso do convés para evitar contato direto do pescado com a madeira crua (lona, tapete sanitário; tinta impermeável; recipientes/potes/bombonas/baquetas utilizados para transportar o pescado do convés para o local de armazenamento do pescado).
- utensílios de uso em contato com pescado, a exemplo dos empregados nas operações de evisceração/descabecamento/sangria/retirada de partes (facas; chairas etc.).
- local apropriado e identificado para a guarda dos utensílios utilizados no manuseio direto do pescado.
- no caso embarcação primária que captura e conserva camarão e faz uso de aditivo metabissulfito de sódio para controle da melanose / no caso de embarcação estruturada para conservação do pescado congelado em salmoura.
- armazenamento e identificação adequados dos produtos de limpeza, baldes e escovas específicos para uso na limpeza e higiene das superfícies/utensílios/equipamentos em contato com pescado.
- petrechos de pesca; ganchos; material da superfície da mesa/bancada - no caso de realizar operações a bordo (evisceração/descabecamento/retirada de partes).
- material de superfície do local de armazenamento do pescado (tinta impermeável, fibra de vidro etc.).
- utensílios/instrumento de uso comum no local de armazenamento do pescado (pás, termômetro etc.).
- p.e.: o tanque para diluição de aditivo (caso de embarcação primária que captura e conserva camarão e se faz uso de metabissulfito de sódio para evitar melanose); lâmpadas/protetores.
- lixeira com tampa; dispenser; com sabonete líquido (neutro, sem perfume) ou álcool gel 70%; vaso sanitário com tampa e descarga em funcionamento; papel toalha; limpo/higienizado.
- descrever a evidência de qualquer Não Conformidade-NC, p.e.: utensílios sujos/quebrados; sanitários sem lixeira; termômetro portátil descalibrado/quebrado; presença de pragas; tinta impermeável com áreas de desgaste/descamação; gelo sem comprovação de origem, etc.
- descrever ação corretiva frente à(s) não conformidade(s) evidenciada(s) seguindo as orientações de treinamento e os procedimentos descritos no PAC.
- responsável pelo monitoramento a bordo.

15. responsável pela avaliação do monitor a bordo e por tomar as medidas necessárias para correção/adequação de um procedimento que foi avaliado como um desvio (NC).

Modelo Ilustrativo de Lista de Verificação (Checklist)
Monitoramento durante o cruzeiro

| Verificação durante o cruzeiro – após captura e acondicionamento do pescado/Visual | | Período de captura: | |
|---|---|--|----------------|
| Nome da Embarcação: | | Início | |
| | | Término | |
| | | RAEP: | |
| Data | Item | Avaliação | |
| Convés | Superfícies em contato com pescado | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Utensílios | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Local para guarda de utensílios | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Local para guarda de aditivo ou ingredientes para salmoura | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Local de guarda de produtos para limpeza | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Equipamentos | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Presença de pragas/animais | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| Local de armazenamento | Superfícies em contato com pescado | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Utensílios | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Equipamentos | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Presença de pragas/animais | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| Sanitários e demais ambientes dos tripulantes | Cozinha, refeitório, cabine dos tripulantes | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Sanitário | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Presença de pragas/animais | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| Tripulantes | Condição de saúde | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Mantêm hábitos de higiene pessoal nas operações a bordo ¹ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| Higiene Limpeza ² | Metodologia da higienização segue o Instrutivo de trabalho ³ | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| | Resíduos gerados separados e acondicionados para correto destino | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> | |
| Avaliação da Condição de Manutenção/Higiene pré-operacional e Saúde dos tripulantes durante atividade a bordo | | | |
| <input type="checkbox"/> Satisfatória <input type="checkbox"/> Não satisfatória | | | |
| Data | Hora | Descrição da NC | Ação corretiva |
| | | | C NC |
| | | Assinatura do responsável pelo monitoramento ¹⁴ | |
| | | Assinatura do responsável pela verificação ¹⁴ | |

- no caso de operações a bordo (evisceração/descabecamento/sangria/retirada de partes) deve ser efetuado o correto manejo de resíduos (vísceras) impedindo contato com a matéria-prima
- equipamentos/instalações/utensílios.
- o procedimento de higiene e limpeza (equipamento/instalações/utensílios) segue as orientações dadas em treinamento e no instrutivo descrito no PAC.

Modelo Ilustrativo de Lista de Verificação (Checklist)
Monitoramento da Temperatura do Pescado a Bordo

| Monitoramento da Temperatura do Pescado a Bordo ¹ | | Período de captura: | |
|--|------------|---------------------|--|
| Nome da Embarcação: | | Início | |
| | | Término | |
| | | RAEP: | |
| Frequência e método de verificação: | | | |
| Data | Período | °C ² | Avaliação |
| | Manhã: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Tarde: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Manhã: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Tarde: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Manhã: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Tarde: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Manhã: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Tarde: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Manhã: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Tarde: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Manhã: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Tarde: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Manhã: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Tarde: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Manhã: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| | Tarde: __h | | C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> |
| Descrição da ação corretiva | | | |
| Data | Período | Descrição | Resp. Mon. Resp. Verif. |
| | | | |
| Verificação do TR | | | |
| Data e assinatura | | | |

- Monitorar temperatura no pescado e no ambiente do local de armazenamento pelo emprego de instrumentos calibrados e previamente higienizados para determinar os valores de temperatura
- Limite de temperatura à Peixe Fresco: entre 0°C e 3°C

LISTA DE VERIFICAÇÃO - ANEXO I

Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº171, de 2023

ANEXO I LISTA DE VERIFICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS A BORDO

Nome do Técnico Responsável: _____
CPF: _____

Formação*: _____ Conselho de Classe**: _____ UF / Região: _____ Nº da Habilitação: _____

Telefone para contato: _____ E-
mail: _____

***O técnico responsável deve anexar à Lista uma cópia do diploma, certificado ou documento equivalente, que comprove a competência para subsidiar tecnicamente o controle dos requisitos higiênico-sanitários da embarcação pesqueira.**

**** O técnico responsável deve anexar à Lista uma cópia válida da habilitação ou comprovante de quitação emitido pelo conselho de classe.**

Responsável pela embarcação: _____
CPF: _____

Telefone para contato: _____ E-
mail: _____

Nome da embarcação: _____

Número do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP): _____ Código da Frota: _____

1. ESTRUTURA

1.1. A embarcação é mantida em condições higiênico-sanitárias adequadas, estruturada de forma a não provocar a contaminação do pescado?
 Conforme Não conforme

1.2. As superfícies que entram em contato com a matéria-prima são constituídas de materiais resistentes à corrosão, lisas, de fácil limpeza e desinfecção, revestidas com materiais atóxicos?
 Conforme Não conforme

1.3. O local de armazenamento do pescado é separado de outros locais e equipamentos que possam contaminar a matéria-prima?
 Conforme Não conforme

2. ARMAZENAMENTO

2.1. Qual o tempo médio de pesca da embarcação, em dias? _____

2.2. Qual a capacidade total do local de armazenamento, em kg? _____

2.3. Qual a capacidade de armazenamento de pescado, em kg? _____

2.4. Tipo de conservação adotado para o pescado:
 Vivo Fresco Água refrigerada Congelamento via salmoura

2.5. A água utilizada para lavagem e conservação do pescado é potável/limpa?
 Conforme Não conforme

2.6. A estrutura permite a saída de água proveniente do gelo fundente?
 Conforme Não conforme Não aplicável

2.7. Há registro de controle de temperatura?
 Conforme Não conforme Não aplicável

2.8. Para congelamento via salmoura:

2.8.1. Os ingredientes da salmoura estão armazenados em local adequado, livres de contaminação?
 Conforme Não conforme Não aplicável

2.8.2. Há registro de controle de temperatura do pescado congelado via salmoura?
 Conforme Não conforme Não aplicável

3. TRIPULAÇÃO

3.1. Há registros de treinamento da tripulação da embarcação, nos requisitos de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo?
 Conforme Não conforme

3.2. O(s) responsável(is) pela evisceração, descabeçamento e/ou sangria do pescado possui(em) comprovação médica documentada, válida, para manipulação de alimentos?
 Conforme Não conforme Não aplicável

4. EVISCERAÇÃO, DESCABEÇAMENTO E SANGRIA

4.1. A evisceração, o descabeçamento e a sangria do pescado a bordo são realizados de modo higiênico, utilizando água potável ou água limpa?
 Conforme Não conforme Não aplicável

4.2. A operação é realizada em superfície destinada a esta atividade e com emprego de utensílios apropriados, constituídos de material resistente à corrosão, lisos, de fácil limpeza e desinfecção, revestidos com material atóxico?
 Conforme Não conforme Não aplicável

4.3. Há local adequado para a guarda dos utensílios e equipamentos utilizados nas operações?
 Conforme Não conforme Não aplicável

4.4. Os resíduos de pescado são dispostos em compartimentos separados, de modo a não contaminar a matéria-prima?
 Conforme Não conforme Não aplicável

5. OBSERVAÇÕES GERAIS:

Local e data da verificação:

Responsável pela embarcação

Técnico responsável

PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

EVIDÊNCIAS DOCUMENTAIS

(Portaria MPA nº 310, de 24 de dezembro de 2020, alterada pela
Portaria MPA nº 171 de 18 de dezembro de 2023)

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA



PLATAFORMA NACIONAL DA INDÚSTRIA DO PESCADO - PNIP



The screenshot shows the login page for the National Platform of the Fishing Industry (PNIP) on the gov.br portal. The page header includes the gov.br logo and the text 'Ministério da Pesca e Aquicultura'. Below the header, there is a navigation menu with 'Plataforma Nacional da Indústria do Pescado'. The main content area features a large blue banner with the PNIP logo (a fish icon and the text 'PNIP') and the text 'Plataforma Nacional da Indústria do Pescado'. To the right of the banner, there is a section titled 'Acesso via gov.br' with a description: 'O GovBR é um serviço online de identificação e autenticação digital do cidadão em um único meio, para acesso aos diversos serviços públicos digitais.' Below this text is a button labeled 'Entrar com gov.br'. At the bottom of the banner area, there is a link: 'Problemas ou dificuldades? Contate nossa central de relacionamento'.

<https://pnip.mpa.gov.br/login>

[Portaria MPA nº 361/2024](#)

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA



PLATAFORMA NACIONAL DA INDÚSTRIA DO PESCADO - PNIP

SOLICITANTE DE EMISSÃO DO CERTIFICADO: TÉCNICO RESPONSÁVEL HABILITADO

Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023

gov.br | Ministério da Pesca e Aquicultura

Plataforma Nacional da Indústria do Pescado

Portal Técnico Responsável

Solicitar certificação de boas práticas higiênico-sanitárias

- 1 Selecionar embarcação
- 2 Anexar documentos
- 3 Detalhes da verificação
- 4 Estrutura
- 5 Armazenamento
- 6 Tripulação
- 7 Operações no pescado a bordo
- 8 Revisão

1. Seleção da embarcação

| Nome da embarcação | Raep | Validade Raep | TIE | Cód. Frota | |
|--------------------|------------|---------------|------------|------------|---|
| ELLEN M | SC00013209 | 26/02/2029 | 4430101922 | 4.01.005 | > |
| FLIPPER IX | RS00008544 | 27/04/2025 | 4430095892 | 3.08.001 | > |
| IPE III A | SC00013045 | 30/04/2025 | 4430066302 | 4.01.005 | > |
| LUKA F | SC00060426 | 28/01/2027 | 4430069476 | 101.001 | > |
| PRIMAVERA XIX | SC00012415 | 12/02/2027 | 4430119171 | 4.01.005 | > |

Voltar

gov.br | Ministério da Pesca e Aquicultura

Plataforma Nacional da Indústria do Pescado

Portal Técnico Responsável

Solicitar certificação de boas práticas higiênico-sanitárias

- 1 Selecionar embarcação
- 2 Anexar documentos
- 3 Detalhes da verificação
- 4 Estrutura
- 5 Armazenamento
- 6 Tripulação
- 7 Operações no pescado a bordo
- 8 Revisão

Nome da embarcação: ELLEN M Código embarcação: SC00013209 Código frota: 4.01.005

2. Upload de evidências documentadas

Programa de autocontrole *

Selecionar arquivos

- UNIFICADO PACs.pdf (Formato PDF) [Clique aqui para baixar o modelo do documento](#)

Fichas e planilhas de registro dos controles a bordo *

Selecionar arquivos

- 02 PLANILHAS UNIF. ELLEN M 2025.pdf (Formato PDF)

Registros Fotográficos *

Selecionar arquivos

- 3d70454a-5561-4c18-b3ad-d31f3178dad3.jpg
- 5ab8f391-3628-48cc-909e-70d5902d16f3.jpg
- 8c4cde45-ffdc-4b53-94bc-0a4f87e8bcfd.jpg
- 9b96b0bf-17c3-4452-914d-5fe214b7cd6.jpg
- a772a89-5230-47b8-8b19-oc06effc8b64.jpg
- banheiro 1.jpg

(etapas ...)

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA



PLATAFORMA NACIONAL DA INDÚSTRIA DO PESCADO - PNIP

ANÁLISE DA SOLICITAÇÃO DE EMISSÃO DO CERTIFICADO: ANALISTA MPA

Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023

The dashboard features a top navigation bar with the gov.br logo, the Ministry of Fisheries and Aquaculture, and the user's name and role (ANALISTA). A main menu on the left includes 'Principal'. The central area contains seven large icons for navigation: PROCESSOS, EMBARCAÇÕES, TÉCNICOS RESPONSÁVEIS, RASTREAR EMBARCAÇÕES, EMPRESAS, RELATÓRIOS, and DADOS PESSOAIS. A user profile dropdown menu is open, showing the user's name, email, role, and options to 'Trocar unidade' or 'Sair'.

The form displays details for a certification request. At the top, it shows the title 'Certificação de boas práticas higiênico-sanitárias' and a table with the following data:

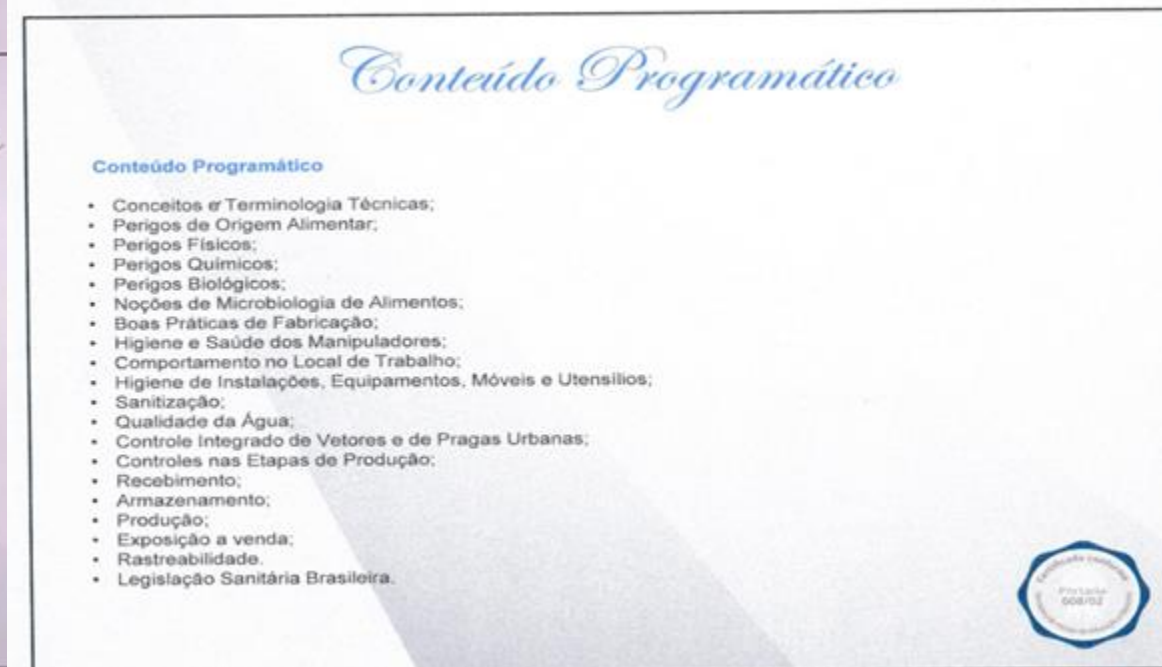
| Data | Protocolo | Solicitante | Analizado por | Status |
|------------|----------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------|
| 01/07/2025 | HS1751393829273/2025 | Karla Cibele Fragoso Monfort | Luciana Andrade De Santana | Em análise analista |

Below the table, there are sections for '1. Dados da embarcação' (with a 'Conforme' toggle), 'Dados básicos' (including Embarcação, TIE, and RAEP), 'Informação' (regarding RAEP validity), 'Dados do responsável legal' (including CPF, name, and email), 'Dados estruturais' (including material, length, and storage), 'Dados de operação de pesca' (including method, market, and species), and 'Observações' (with a text input field).

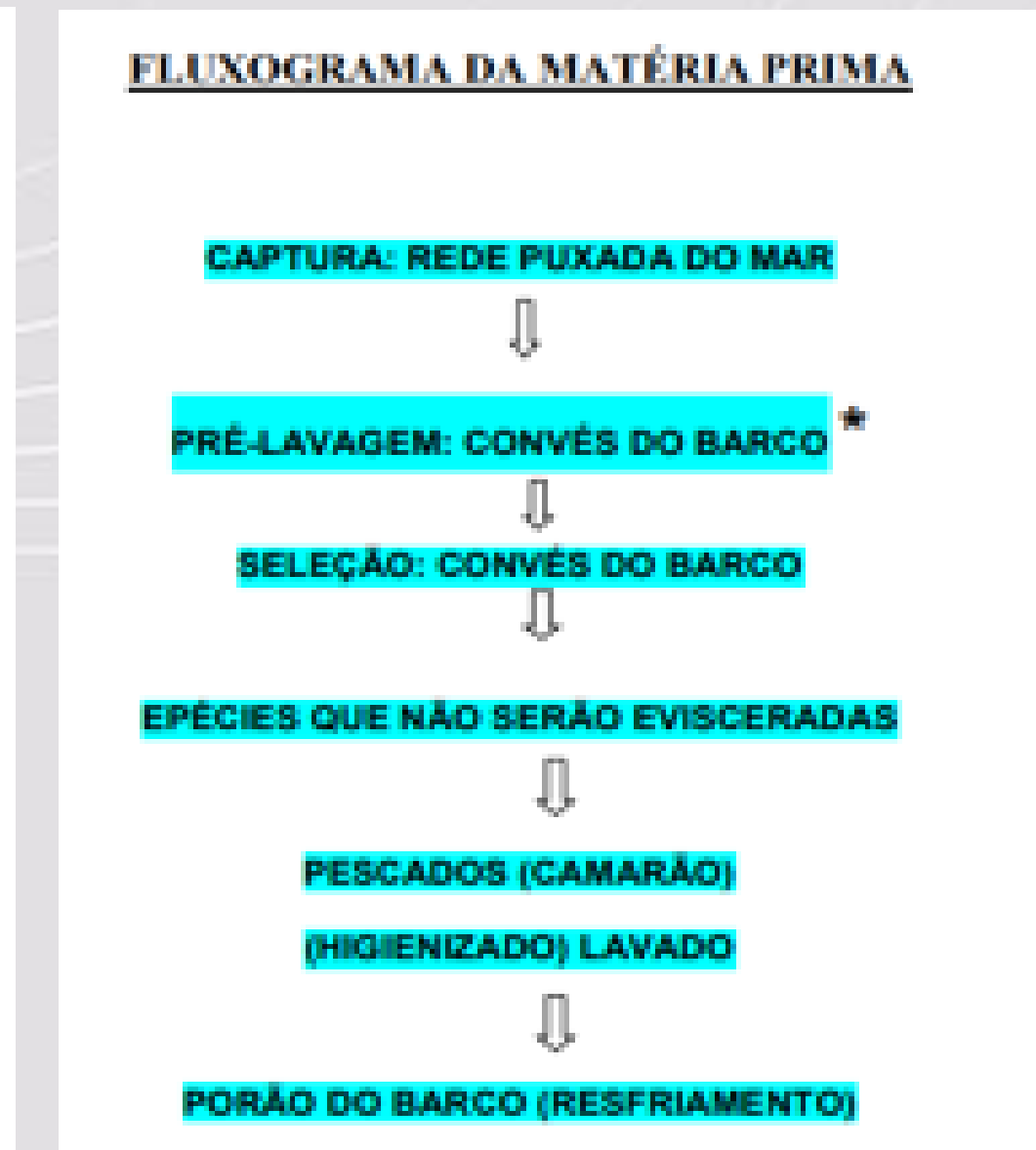
(etapas de análise na PNIP)

EVIDÊNCIAS DOCUMENTAIS

(Programa de autocontrole - PAC, comprovação de treinamento dos tripulantes, etc.)



| | |
|---|-----------------------------|
| PROGRAMA DE AUTOCONTROLE EMBARCAÇÕES PESQUEIRAS DE PRODUÇÃO PRIMÁRIA | DOC: PAC |
| | DATA DE EMISSÃO: 09/02/2021 |
| | DATA DA REVISÃO: 09/02/2021 |
| | Nº DA REVISÃO: 0 |



PROGRAMA DE AUTOCONTROLE PARA EMBARÇÕES PESQUEIRAS DE PRODUÇÃO PRIMÁRIA (YAGO F)

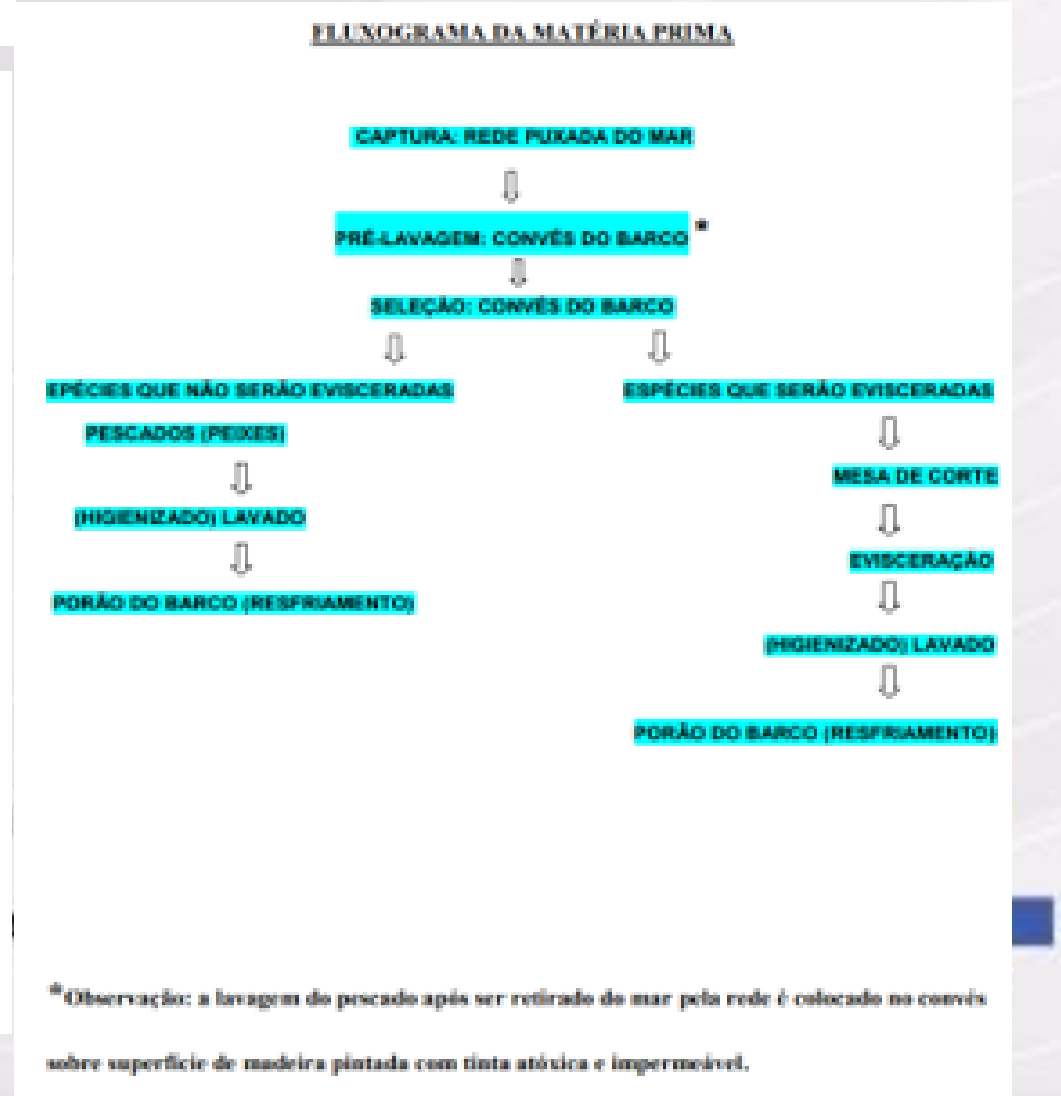
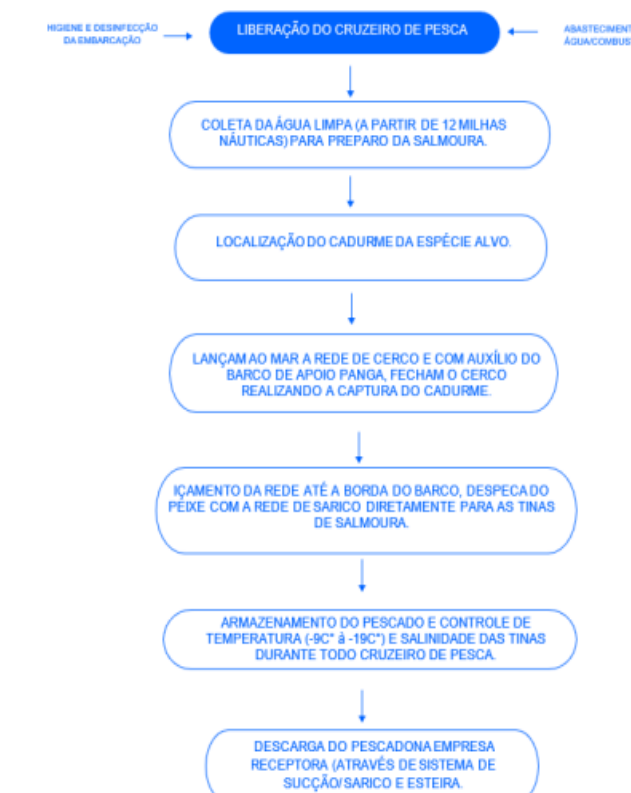
| REGISTRO DE PRESENÇA | | Clomed MEDICINA DO TRABALHO | |
|--|--|-----------------------------|--|
| EMPRESA: EDISSE MARIA LOBO AUTH- EDSON MATHEUS I | | | |
| DATA: 20/10/2023 | CARGA HORÁRIA: | 02 HORAS | |
| BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS A BORDO | | | |
| FUNCIONÁRIOS | ASSINATURA | | |
| ERENILDO FONTOURA SIQUEIRA | Erenildo Fontoura Siqueira | | |
| FLAVIO ARARIBA DA SILVA | Flávio Arariba da Silva | | |
| FRANCISCO DAS CHAGAS BARBOSA DOS SANTOS | Francisco das Chagas Barbosa dos Santos | | |
| JOAO CARLOS VIEIRA | João Carlos Vieira | | |
| RAIMUNDO PEDRO DA SILVA | Raimundo Pedro da Silva | | |
| RODRIGO BAHIANSE FERNANDES | Rodrigo Bahianse Fernandes | | |
| URRONIRLEY PORTELA CARVALHO | Urronirley Portela Carvalho | | |
| TOTAL DE FUNCIONÁRIOS | 7 | | |
| Nº DE FUNCIONÁRIOS FALTANTES | | | |
| ASSINATURA DO INSTRUTOR: | Aline C. Torquato Schmitt Nutricionista CRM10 7866 | | |

| Registro de treinamento | | | |
|-------------------------|---|---------------|---|
| Barco: Mestre (Danubio) | | | |
| Nº | COLABORADOR | FUNÇÃO | Assinatura |
| 01 | Fabiano Camêlo da Silva | 23 21500 | Fabiano Camêlo da Silva |
| 02 | Artur Carlos da Silva | 24 621053 24 | Artur Carlos da Silva |
| 03 | João Alexandre Nascimento | 0212 2046 250 | João Alexandre Nascimento |
| 04 | Fabio Soares Aguiar | 08 225 012-6 | Fabio Soares Aguiar |
| 05 | Raimundo Pedro da Silva | 040259 2006 | Raimundo Pedro da Silva |
| 06 | Erivaldo de Sousa Siqueira | | Erivaldo de Sousa Siqueira |
| 07 | Francisco das Chagas Barbosa dos Santos | 12 185149 2 | Francisco das Chagas Barbosa dos Santos |
| 08 | Urronirley Portela Carvalho | 22 212 402 | Urronirley Portela Carvalho |

CONTEÚDO MINISTRADO: Boas Práticas de Fabricação: 1-Higiene Mãos-Realizar a higienização das mãos. Quando? (entrar na área de manipulação, Utilizar sanitários, Tossir, espirar ou assoar o nariz; Houver interrupção do serviço, Higienização realizada com detergente, esfregando por cerca de 20 segundos, após enxágue com água corrente, 4-feito a secagem com papel toalha, seguido de sanitização com álcool gel 2- Estética e Asselo: A pessoa deve estar sem anéis, alianças, brincos, colares, pulseiras, relógios, cílios postiços, unhas postiças ou pintadas ou maquiagem; Os cabelos completamente cobertos por gorro e se necessário, presos com touca ou rede; Os ferimentos, lesões e feridas devem ser cobertos por curativos. Se o ferimento for as mãos, além dos curativos, o funcionário deverá usar luvas descartáveis; Não mascar balas, doces, chicletes, nem portar palitos de dente na boca ou fumar; Os homens devem estar bem barbeados, sem bigodes e perufe; Unhas mantidas curtas, limpas e sem pintura. 3- Altas Proibidas: O colaborador não deve espirar ou tossir diretamente sobre o produto; Fumar no recinto industrial interno e externo de uniforme (roupa branca); Mascar chicletes, perfumes; Usar máscaras, óculos, protetores faciais; Usar protetores auriculares; Usar protetores de solda; Usar protetores de calor; Usar protetores de frio; Usar protetores de radiação; Usar protetores de ruído; Usar protetores de choque elétrico; Usar protetores de choque térmico; Usar protetores de choque mecânico; Usar protetores de choque químico; Usar protetores de choque biológico; Usar protetores de choque físico; Usar protetores de choque eletromagnético; Usar protetores de choque eletrostático; Usar protetores de choque eletromagnético; Usar protetores de choque eletrostático; Usar protetores de choque eletromagnético; Usar protetores de choque eletrostático.

Verificado por/data: Rio de Janeiro, 28/10/21
 Monitor: Rio de Janeiro, 28/10/21
 Carla C. Chaves da Silva Médica Veterinária CRMV/RJ 13.946
 Carla C. Chaves da Silva Médica Veterinária CRMV/RJ 13.946

4. Fluxograma e Faina de Pesca de Sardinha 4.1 Fluxograma da pesca



EVIDÊNCIAS DOCUMENTAIS

(Carteira saúde, ficha técnica da tinta atóxica, laudo da água de abastecimento, controle pragas)

Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023

Rehnolt
TINTAS E VERNIZES

Comunicado Externo

CERTIFICADO DE ISENÇÃO DE METAIS PESADOS

Data: 21/05/2021
Nome da Embarcação: IGOMAR SI
Número da Embarcação: 4430118701
NF: 15396

Nome e descrições das tintas que foram aplicadas na embarcação:
- Rehnolpoxi Dupla-ação Epóxi Marine HS

Atestamos que o produto - Rehnolpoxi Dupla-ação Epóxi Marine HS fabricado pela Tintas Rehnolt não contém metais pesados em sua formulação. O produto está conforme com a PORTARIA SAP-MAPA Nº 310, DE 24 DE DEZEMBRO DE 2020, que dispõe sobre os "Critérios e requisitos higiênicos-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".

A tinta está em conformidade com o Capítulo IV, seção I, Art. 11, sendo esse livre de metais pesados em sua formulação.

Ana Paula Soares Rehnolt
Responsável Técnica da Indústria Química Rehnolt
Eng. de Materiais - CRQ 13302994
Tintas Rehnolt

Indústria Química Rehnolt Ltda.
Rua: Anaburgo, 4000, G2,
Distrito Industrial Norte
Joinville - SC
Cep: 89219-630
Tel: (47)3434-0777/3438-0130
e-mail: tecnico@tintasrehnolt.com.br

TECPAR
Divisão de Análises e Ensaios Tecnológicos
LABORATÓRIO DE ALIMENTOS

GOVERNO DO PARANÁ

LAUDO TÉCNICO Nº 06005682

Cliente: WEG INDUSTRIAS S.A. - QUIMICA

Endereço: BR 280, km 50 - Corifeira,
Guaramirim - SC

Data de entrada: 12/06/06 Data do ensaio: 16/06/06 a 04/07/06

Os resultados são relativos ao material recebido no TECPAR. Este documento só poderá ser reproduzido por e-mail.

1. MATERIAL
IDENTIFICADO COMO: WEG TAR FREE 712 WT BRANCO, APLICADO SOBRE PLACAS METÁLICAS, DESTINADO A ENTRAR EM CONTATO COM ALIMENTOS

2. METODOLOGIA ANALÍTICA
Instituto de Tecnologia do Paraná - TECPAR - Sistema da Qualidade, Instrução de Ensaio - IE LABA 029.
Referência: Resolução Nº 105 de 19/05/99 publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, Determinação da migração específica de metais por espectrometria de emissão atômica com plasma acoplado axialmente, conforme Manual de Instruções Vista-PRO, Varian, 2000.

HLAB
LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ÁGUA

Rua W. de 1º de Maio, 1140
CEP: 88030-100
Fone: (47) 3333-3333
CNPJ: 07.308.734/0001-89

Itaipava - Santa Catarina
Avenida Getúlio Vargas - 100
Itaipava - Santa Catarina - 81140-000
Fone: (47) 3333-1100

LAUDO DE ANÁLISE DE ÁGUA

Interessado: Ponto Aquático Fariol LTDA
Endereço: Rua Itaipava, nº 327-A, São Domingos, Navegantes - SC
Contatado e analisado por: Maurício Amorim-Ferreira F. Lopes
Data da coleta: 16/06/2021
Local de Coleta: Caixa d'água (água de abastecimento pública)

RESULTADO DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

| PARÂMETRO | Resultado | Valor Permitido |
|---------------|-----------|-----------------|
| Temperatura | 18,3 | 18,3 |
| pH | 7,2 | 7,2 |
| Cor aparente | 0,1 | 0,1 |
| Turbidez | 0,1 | 0,1 |
| Cloro livre | 0,04 | 0,04 |
| Cloro total | 0,04 | 0,04 |
| Fluoretos | 0,1 | 0,1 |
| Amônia | 0,01 | 0,01 |
| Nitrito | 0,01 | 0,01 |
| Nitrato | 0,01 | 0,01 |
| Cálcio | 0,01 | 0,01 |
| Magnésio | 0,01 | 0,01 |
| Sódio | 0,01 | 0,01 |
| Condutividade | 0,01 | 0,01 |

RESULTADOS DO EXAME MICROBIOLÓGICO

| ÍNDICE | RESULTADO | VALOR PERMITIDO |
|-------------------|-----------|-----------------|
| Coliformes Totais | ABSENTE | Até 100 UFC/L |
| Coliformes Fecais | ABSENTE | Até 10 UFC/L |

Nota: De acordo com a Portaria nº 171 de 22/10/2023, publicada no Diário Oficial da União em 23 de outubro de 2023, a Portaria nº 310 de 24 de dezembro de 2020, publicada no Diário Oficial da União em 25 de dezembro de 2020, não se aplica.

CONCLUSÃO:
Os resultados obtidos nas análises FÍSICO-QUÍMICAS e MICROBIOLÓGICAS, no presente ponto de água, atendem ao que estabelece a Portaria nº 171 de 22/10/2023, publicada no Diário Oficial da União em 23 de outubro de 2023, e a Portaria nº 310 de 24 de dezembro de 2020, publicada no Diário Oficial da União em 25 de dezembro de 2020, que estabelece os critérios de qualidade para a água de abastecimento público.

Marilene Fernandes Lopes
Bióloga - CRP 11420/SC
Técnicas em Engenharia Sanitária - 144888

confiança
Imunizadora e Prestadora de Serviços

Dedetizadora Confiança MEI

Av. Maria Marques Werner, nº 590,
Bairro Cidade Nova
Itajaí - SC

CNPJ: 26.399.434/0001-08
Alvará Sanitário nº 1319/18
E-mail: confiancadededetizadora@hotmail.com

Telefone: (47) 3360-9315
Celular: (47) 99716-6342

LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ÁGUA

CERTIFICADO

Certificamos que este estabelecimento foi feito o trabalho citado abaixo:

Cliente: [Redacted]
CNPJ: 007.994.069-29

Dedetização: Cipermetrina 40%
Diclorvos 78%

Descupinização: Imidacloprido 20%
Fipronil 2,5%

Desratização: Warfarin 1%

Higienização Caixa d'água: Hipoclorítico de Sódio

Marilene Farias Soares
Data da aplicação: 26/04/2023.
Data de validade: 26/10/2023.

CLÍNICA Dr. Luiz José de Almeida Fayad
Médico do Trabalho - CRM/SC 1142/SC
47 3345-0815

Dr. Luiz

CARTEIRA DE SAÚDE

Nome: Alex Valde de Souza
Nascimento: 22.01.86
Natural: SC
Data Exp: 13.05.2021
CP: [Redacted]
Ass. Funcionário: [Redacted]

CLÍNICA Dr. Luiz José de Almeida Fayad
Médico do Trabalho - CRM/SC 1142/SC
47 3345-0815

Dr. Luiz

CARTEIRA DE SAÚDE

Nome: Bruno Valde de Souza
Nascimento: 24.03.91
Natural: SC
Data Exp: 13.05.2021
CP: [Redacted]
Ass. Funcionário: [Redacted]

DATA: 13.05.2021 ANO: 2021 ANO: [Redacted]

| | | |
|-------------------------------|--------------|--|
| Apto para Manipular Alimentos | Sim | |
| Assinatura do Médico | [Assinatura] | |
| Carimbo | [Carimbo] | |

J. Luiz José de Almeida Fayad
CRM 1142
Médico do Trabalho

DATA: 13.05.2021 ANO: 2021 ANO: [Redacted]

| | | |
|-------------------------------|--------------|--|
| Apto para Manipular Alimentos | Sim | |
| Assinatura do Médico | [Assinatura] | |
| Carimbo | [Carimbo] | |

J. Luiz José de Almeida Fayad
CRM 1142
Médico do Trabalho

CERTIFICADO

CERTIFICAMOS QUE OS SERVIÇOS PRESTADOS ESTÃO EM CONFORMIDADE COM A RDC nº 52 de 22/10/2009
CIT - Centro de Informações Toxicológicas
Ligue 0800 643 6242

CLIENTE: YAGO MENEZES PEIXOTO - CPF: 171.787.477-06
Endereço: RUA CARLOS DE ALMEIDA, 1150 - JARDIM CARLOS DE ALMEIDA - ITAJAÍ - SC
Serviço: Higienização e Descupinização de Reservatório de Água de Abastecimento Público

Localização: Higienização e Descupinização de Reservatório de Água de Abastecimento Público - YAGO MENEZES PEIXOTO
Data do Serviço: 11/05/2021 Validez: 06/05/2021
PRODUTOS: [Redacted]

| Nome Completo | Função | Registro M.S. | Principio Ativo | Substância |
|---------------|--------|-----------------|-----------------|-------------|
| GLORIANO | MATEUS | 3.336.000/000-0 | PARACETAMOL | Paracetamol |

LORIVAL HOFFMANN DA SILVA
Responsável Técnico (CREAC 16880-5)
HOFFMANN SERVIÇOS - CNPJ: 12.882.110/0001-06 - Alvará Sanitário: 730418 - Rua César Augusto Dalgaard, 2285
Delfino - Itajaí - SC - Fone: (47) 9494-1732

EVIDÊNCIAS DOCUMENTAIS – Registros Visuais

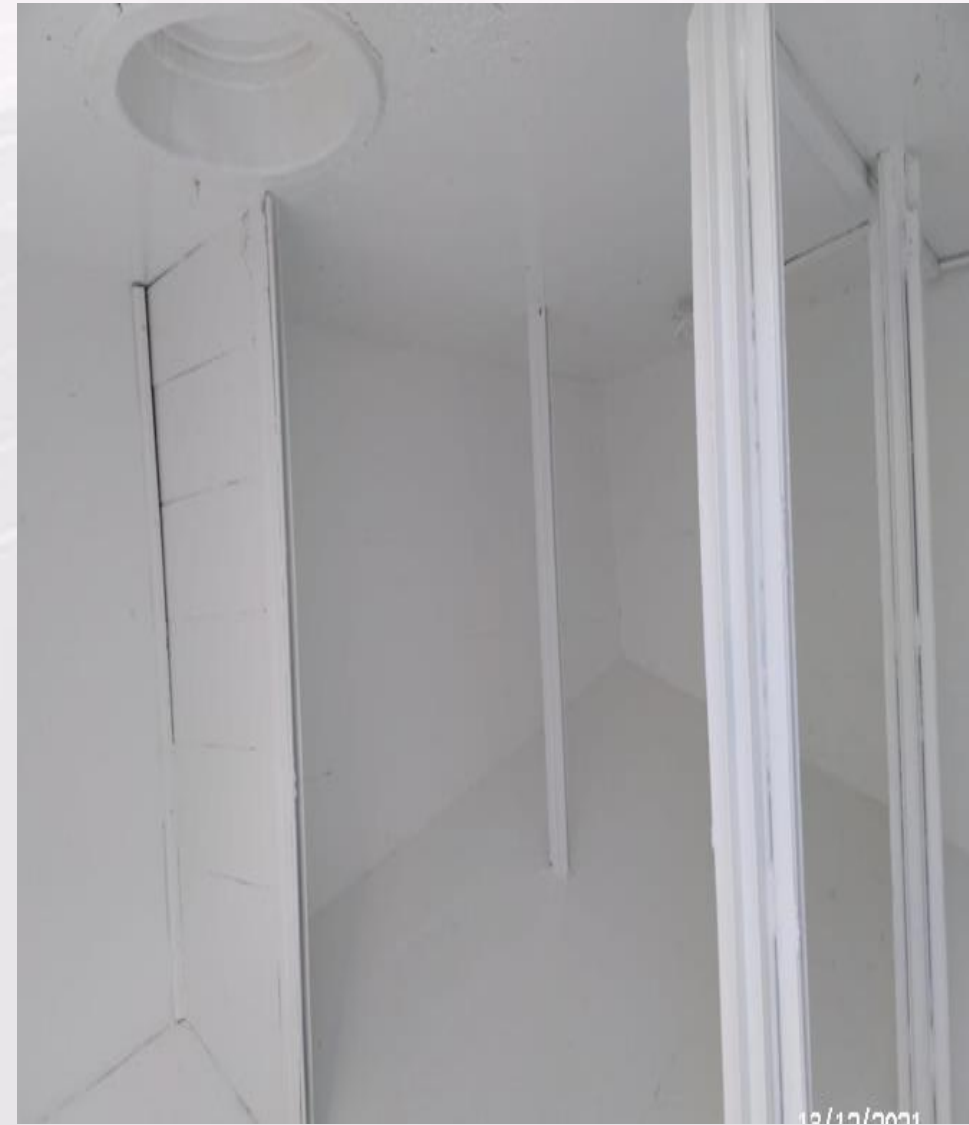
Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023



UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

EVIDÊNCIAS DOCUMENTAIS – Registros Visuais

Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023



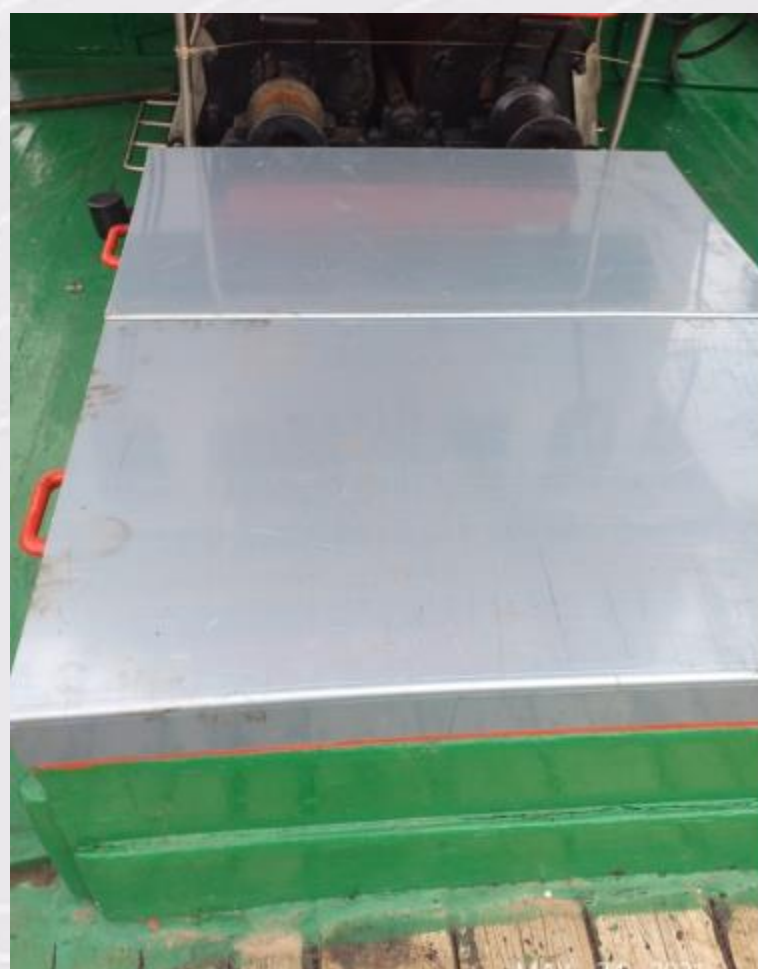
EVIDÊNCIAS DOCUMENTAIS – Registros Visuais

Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023



EVIDÊNCIAS DOCUMENTAIS – Registros Visuais


Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023



PLATAFORMA NACIONAL DA INDÚSTRIA DO PESCADO - PNIP

ANÁLISE DA SOLICITAÇÃO DE EMISSÃO DO CERTIFICADO: ANALISTA MPA

Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023


MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA
SECRETARIA NACIONAL DE PESCA INDUSTRIAL, AMADORA E ESPORTIVA
DEPARTAMENTO DA INDÚSTRIA DO PESCADO

| | |
|--------------------|------------------------|
| PARECER Nº: | 029/2025 - MPA |
| Nº DA SOLICITAÇÃO: | 029 |
| ANALISADO POR: | ALINE PADILHA DE FRAGA |
| PROCESSO: | HS1747267266654/2025 |

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| NOME DA EMBARCAÇÃO: | ATOS I |
| RGP: | PA0005449 |
| CÓDIGO DA FROTA: | 1.09.002 |
| ESPÉCIES-ALVO: | Pargo |
| TIPO(S) DE CONSERVAÇÃO: | Pescado fresco |
| TÉCNICO(A) RESPONSÁVEL: | KARLA CIBELE FRAGOSO MONFORT |
| RESPONSÁVEL PELA EMBARCAÇÃO: | DEUSELITA VERAS DOS SANTOS |

1. OBJETIVO
Análise de evidências documentais apresentadas na solicitação nº 029, de emissão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiénico-Sanitárias a Bordo da embarcação de pesca ATOS I, em cumprimento aos critérios e requisitos higiénico-sanitários, tendo em vista as competências da Secretaria Nacional de Pesca Industrial, Amadora e Esportiva do Ministério da Pesca e Aquicultura (SNP/MPA), definidas no Decreto nº 11.624, de 1º de agosto de 2023.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL
* Decreto nº 11.624, de 1º de agosto de 2023: artigo 19, inciso VIII
* Portaria SAP-MAPA nº 310, de 24 de dezembro de 2020, alterada pela Portaria MPA nº 171, de 18 de dezembro de 2023

3. ANÁLISE
3.0. DA EMBARCAÇÃO
Análise da embarcação:

| | |
|-----|--------------------------------------|
| 3.0 | Dados Básicos da embarcação |
| | Avaliação do analista: Conforme |
| | Comentários/Sugestões do analista: - |

3.1. DA DOCUMENTAÇÃO
Análise da documentação apresentada pelo(a) técnico(a) responsável:

| | |
|--|--------------------------|
| | Programa de autocontrole |
|--|--------------------------|

Não conformidades identificadas:

| Nº documento / Item | DETALHAMENTO DA NÃO CONFORMIDADE |
|---------------------|---|
| 3.10 | Prazo expirado para envio dos complementos. |
| 3.3 | Prazo expirado para envio dos complementos. |
| 3.4 | Prazo expirado para envio dos complementos. |
| 3.5 | Prazo expirado para envio dos complementos. |
| 3.8 | Prazo expirado para envio dos complementos. |

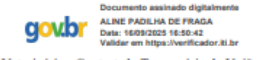
Após avaliação documental e da Lista de Verificação, em virtude das não conformidades identificadas, a área técnica opina pelo indeferimento da solicitação nº 029, de emissão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiénico-Sanitárias a Bordo da embarcação de pesca ATOS I.

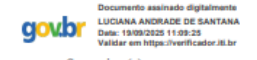
4. CONCLUSÃO
Conforme previsto no art. 29, da Portaria SAP/MPA nº 310 e alteração, em casos de não atendimento de item do Anexo I da referida Portaria, o técnico responsável possui 30 (trinta) dias corridos, a partir da solicitação de complementos, para a apresentação dos documentos complementares, conforme descrito em cada item específico. Em caso de não atendimento do prazo estabelecido, a solicitação de emissão do Certificado de Boas Práticas Higiénico-Sanitárias a Bordo será indeferida, cabendo ao técnico responsável nova solicitação, com apresentação de documentos atualizados, quando pertinente.

Com base na fundamentação legal estabelecida e considerando a análise realizada, manifesta-se PARECER DESFAVORÁVEL à emissão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiénico-Sanitárias a Bordo para a embarcação pesqueira ATOS I.

A diretoria do Departamento da Indústria do Pescado (DIP/SNP/MPA), para avaliação e providências cabíveis.


Atenciosamente, De acordo,


ALINE PADILHA DE FRAGA
CPF: 040.382.673-00
Supervisora(a)



LUCIANA ANDRADE DE SANTANA
CPF: 908.008.182-53
Supervisora(a)

Médica Veterinária - Contratada Temporária da União
Coordenação de Certificação do Departamento da Indústria do Pescado

Coordenação de Certificação do Departamento da Indústria do Pescado


Código de autenticação: 3fd20e780c
Para autenticar este documento, acesse:
<https://pnip.mpa.gov.br/validar/3fd20e780c>

PARECER FINAL


MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA
SECRETARIA NACIONAL DE PESCA INDUSTRIAL, AMADORA E ESPORTIVA
DEPARTAMENTO DA INDÚSTRIA DO PESCADO


CERTIFICADO OFICIAL DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS A BORDO


(Habilitação para cadeia produtiva de mercado nacional e internacional*)


Número do Protocolo: HS1747747345204/2025

| | |
|--|-----------------------------|
| Nome da embarcação: MR PESCA I | |
| Data da primeira certificação: 18/07/2025 Número do registro geral de pesca (RGP): PA00011607 Código de frota: 1.09.002 | |
| Informações adicionais da embarcação de pesca Tipo de conservação do pescado: Pescado fresco Realiza operação no pescado a bordo: Sim Tempo médio de pesca (dias): 25 Capacidade total do local de armazenamento (Kg): 16.000 Capacidade de armazenamento do pescado (Kg): 12.000 | |
| Responsável pela embarcação Nome: Fernando Mendes Reis CPF: 040.382.673-00 E-mail: fison3@hotmail.com | |
| Técnico responsável pela embarcação Nome: Karla Cibele Fragoso Monfort CPF: 908.008.182-53 Conselho de classe: CREA/CONFEA PA Nº Registro conselho de classe: 1513489712 E-mail: kcmonfort@gmail.com | |
| Data de Emissão 18/07/2025 | Data de Validade 18/07/2020 |

*Portaria SAP-MAPA nº 310, de 24 de dezembro de 2020, alterada pela Portaria MPA nº 171, de 18 de dezembro de 2023


Código de autenticação: 3fd20e780c
Para autenticar este documento, acesse:
<https://pnip.mpa.gov.br/validar/3fd20e780c>


JOSE LUIS RAVAGNANI VARGAS
Data: 18/07/2025 17:26:14
Validar em <https://verificador.jb.br>


GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

PLANO DE AÇÃO

Portaria nº 310, de 2020, alterada pela
Portaria nº 171, de 2023

AVALIAÇÃO REMOTA OU PRESENCIAL PELO MPA

ANEXO II PLANO DE AÇÃO

| Nº Item | Requisito | Descrição da NC | Ação Corretiva | Responsável | Prazo |
|---------|-----------|-----------------|----------------|-------------|-------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Art. 32. O Ministério da Pesca e Aquicultura ou órgãos estaduais credenciados, para fins de avaliação do cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários estabelecidos nesta Portaria, poderão, a qualquer momento e de forma presencial ou remota, auditar as embarcações pesqueiras de produção primária certificadas. (alterado pela Portaria MPA 171, de 2023)

§1º Na ocorrência de não conformidades identificadas durante os procedimentos de auditoria ou monitoramento conduzidos pelo Ministério da Pesca e Aquicultura, ou órgãos estaduais credenciados, o técnico responsável pela embarcação pesqueira de produção primária certificada deverá ser notificado e deverá, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos a partir da notificação, elaborar Plano de Ação, nos moldes do Anexo II, indicando as ações que serão implementadas para correção das não conformidades. (incluído pela Portaria MPA 171, de 2023)

§2º O plano de ação deverá ser submetido à avaliação do Ministério da Pesca e Aquicultura ou dos órgãos estaduais credenciados, quando for o caso. (incluído pela Portaria MPA 171, de 2023) **§3º** O técnico responsável deverá comprovar o cumprimento das ações propostas no Plano de Ação por meio de registros auditáveis. (incluído pela Portaria MPA 171, de 2023)

RESPONSÁVEL LEGAL E TÉCNICO RESPONSÁVEL

Art. 35. Cabe ao responsável pela embarcação pesqueira de produção primária certificada, com apoio do respectivo técnico responsável:

I - cumprir com todos os critérios e requisitos de conformidade higiênico-sanitária da embarcação pesqueira, durante toda a vigência do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo;

II - manter atualizados os documentos exigidos para a emissão do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo;

III - manter arquivados os documentos referentes ao autocontrole da embarcação pesqueira, pelo prazo mínimo de 5 (cinco) anos;

IV - informar formalmente ao Ministério da Pesca e Aquicultura, ou órgãos estaduais credenciados, quaisquer alterações relevantes na estrutura da embarcação, nas suas informações referentes ao Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP), incluída eventual paralisação de atividade da embarcação; e (alterado pela Portaria MPA 171, de 2023)

V - ater-se estritamente ao escopo que consta no Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo da embarcação pesqueira.

SANÇÕES



Portaria nº 310, de 2020, alterada pela Portaria nº 171, de 2023

RESPONSÁVEL LEGAL E TÉCNICO RESPONSÁVEL

Art. 36. A embarcação pesqueira de produção primária que não atender ao disposto nesta Portaria estará sujeita à aplicação das seguintes sanções, pelo Ministério da Pesca e Aquicultura ou pelos órgãos estaduais credenciados, de forma cumulativa ou não: (alterado pela Portaria MPA 171, de 2023)

I - advertência formal ao responsável pela embarcação e técnico responsável;

II - suspensão ou cancelamento do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo; e (alterado pela Portaria MPA 171, de 2023)

III - suspensão ou cancelamento da autorização de atividade pesqueira da embarcação. (alterado pela Portaria MPA 171, de 2023)

§1º Na aplicação das sanções às embarcações pesqueiras de produção primária, serão consideradas a natureza e a gravidade das infrações cometidas ou das não conformidades observadas, os danos que delas provierem, as circunstâncias agravantes ou atenuantes e os antecedentes, observados o contraditório e a ampla defesa.

§2º O Ministério da Pesca e Aquicultura estabelecerá, em ato normativo complementar, os procedimentos para a aplicação das sanções previstas no caput. (alterado pela Portaria MPA 171, de 2023)

PORTARIA MPA Nº 278, DE 21 DE JUNHO DE 2024



- **ESTABELECE O CALENDÁRIO PARA A OBTENÇÃO DA CERTIFICAÇÃO OFICIAL DE BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA EMBARCAÇÕES DE PESCA DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA QUE INTEGRAM A CADEIA DE PRODUTOS DA PESCA PARA A EXPORTAÇÃO**



A) Métodos de conservação normatizados, grande volume de exportação

Prazo de adequação: **18 meses**

| Modalidade | Recurso | Método de conservação |
|--------------------------------|---|-----------------------|
| Espinhel | Atum e afins | Fresco |
| Espinhel / Covos | Pargo (<i>Lutjanus purpureus</i>) | Fresco |
| Linha de mão | Atum e afins | Fresco |
| Linha/vara - Isca viva | Atum - Bonito Listrado | Fresco |
| Linha/vara - Isca viva | Atum - Bonito Listrado | Salmoura |
| Linha/vara - Cardume associado | Atum | Fresco |
| Cerco | Atum (Bonito listrado) | Salmoura |
| Covos - Manzuá | Lagosta verde (<i>Panulirus laevicauda</i>), Lagosta vermelha (<i>Panulirus argus</i>) | Vivo |



B) Métodos de conservação normatizados, com registro de exportação

Prazo de adequação: **30 meses**

| Modalidade | Recurso | Método de conservação |
|-------------------------------|---|-----------------------|
| Emalhe oceânico | Sapo, Corvina | Fresco |
| Emalhe costeiro fundo | Corvina, Pescada Amarela, gurijuba e camurim | Fresco |
| Emalhe Costeiro diversificada | Espada, corvina | Fresco |
| Arrasto camarão | Camarão | Fresco |
| Arrasto oceânico e meia água | Galo | Fresco |
| Arrasto costeiro cerco | Corvina Sardinha verdadeira | Fresco Salmoura |
| Covos | Caranguejo vermelho (<i>Chaceon notialis</i>), Caranguejo real (<i>Chaceon ramosae</i>) e Caranguejo de profundidade (<i>Chaceon spp.</i>) | Refrigerado |
| Potes | Polvo | Fresco |



C) Métodos de conservação normatizados, que demandam ações de fomento

Prazo de adequação: 42 meses

| Modalidade | Recurso | Método de conservação |
|---|--|-----------------------|
| Espinhel | Dourada, Piramutaba, Gurijuba | Fresco |
| Linha de mão | Garoupa | Fresco |
| Emalhe costeiro superfície | Tainha (Mugil liza) | Fresco |
| Arrasto simples, duplo, parelha, trilheira, tangone | Piramutaba e peixes diversos | Fresco |
| Covos - Manzuá | Lagosta verde (Panulirus laevicauda), Lagosta vermelha (Panulirus argus) | Fresco |
| Diversificada costeira | Peixes e crustáceos diversos | Fresco |

D) Métodos de conservação não normatizados



Prazo de adequação: 18 meses após normatização do método de conservação

| Modalidade | Recurso | Método de conservação |
|-----------------------|-------------------------------------|---|
| Emalhe costeiro fundo | Pescada amarela, gurijuba e camarim | Outro método de conservação não normatizado |
| Arrasto camarão | Camarão | Outro método de conservação não normatizado |

PORTARIA MPA Nº 75 DE 26 DE MAIO DE 2023

(Alterada pela Portaria MPA nº 340, de 26 de agosto de 2024)



- ESTABELECE OS 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 E AO REINO UNIDO

PORTARIA MPA Nº 75 DE 26 DE MAIO DE 2023



ALTERADA PELA PORTAIRA MPA Nº 340 DE 26 DE AGOSTO DE 2024

ÂMBITO DE APLICAÇÃO



norma sanitária específica para as embarcações de pesca da produção primária - integrar cadeia de produtos da pesca destinados aos mercados da UE e do Reino Unido

PRÉ-REQUISITOS ESPECÍFICOS



atendimento aos critérios gerais da Port. nº 310/2020, alt. Port. Nº 171/2023

avaliação organoléptica (cruzeiro mais de 24 horas)

comprovação de saúde de toda tripulação

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

PORTARIA MPA Nº 75 DE 26 DE MAIO DE 2023



ALTERADA PELA PORTAIRA MPA Nº 340 DE 26 DE AGOSTO DE 2024



emissão do certificado (habilitação) condicionada à verificação in loco das condições da embarcação, na etapa do desembarque da matéria-prima em local vinculado à indústria exportadora (SIF)

INTERESSE VOLUNTÁRIO



o cumprimento aos requisitos da Portaria parte do interesse de armadores, indústrias e proprietários de embarcações de pesca, em integrar a cadeia de produtos da pesca destinados aos países do bloco europeu e do Reino Unido.

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

ITENS - Portaria MPA nº 75/2023



ALTERADA PELA PORTAIRA MPA Nº 340 DE 26 DE AGOSTO DE 2024



Art. 3º

Embarcação
cong-salmourador



Art. 4º

Local de
desembarque



Art. 7º

Cumprir Port. nº
310/2020



Art. 11

Saúde da
Tripulação



Art. 12

Análise
Organoléptica

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA



ITENS - Portaria MPA nº 75/2023



ALTERADA PELA PORTAIRA MPA Nº 340 DE 26 DE AGOSTO DE 2024

DA HABILITAÇÃO DA EMBARCAÇÃO DE PESCA

Seção I

Da Solicitação

Art. 13. Para realizar o fornecimento de matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados à União Europeia e ao Reino Unido, o técnico responsável deve solicitar a emissão do Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca junto ao Ministério da Pesca e Aquicultura.

Parágrafo único. A emissão do Certificado Oficial de Conformidade da embarcação de pesca fica condicionada à realização de verificação de conformidade na embarcação de pesca de produção primária.

gov.br | Ministério da Pesca e Aquicultura
Plataforma Nacional da Indústria do Pescado

Plataforma Nacional da Indústria do Pescado

PNIP
Plataforma Nacional da Indústria do Pescado

MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA GOVERNO FEDERAL BRASIL UNIAO E RECONSTRUCAO

Acesso via gov.br
O GovBR é um serviço online de identificação e autenticação digital do cidadão em um único meio, para acesso aos diversos serviços públicos digitais.

Entrar com gov.br

Problemas ou dificuldades? Contate nossa central de relacionamento

EM DESENVOLVIMENTO VIA PNIP

gov.br | Ministério da Pesca e Aquicultura
Plataforma Nacional da Indústria do Pescado

Olá, [REDACTED] TR

Portal Técnico Responsável

Minhas Certificações > Solicitar certificação

BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS A BORDO

HABILITAÇÃO MERCADOS ESPECÍFICOS

ITENS - Portaria MPA nº 75/2023



ALTERADA PELA PORTAIRA MPA Nº 340 DE 26 DE AGOSTO DE 2024



ANEXO I

LAUDO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE EMBARCAÇÕES DE PESCA DA PRODUÇÃO PRIMÁRIA

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA





MINISTÉRIO DA PESCAGEM E AQUICULTURA
Secretaria Nacional de Pesca Industrial, Amadora e Esportiva
Departamento da Indústria do Pescado

ANEXO I

LAUDO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE
EMBARCAÇÕES DE PESCAGEM
(Requisitos para atendimento à União Europeia e Reino Unido)

1. DADOS DA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE

| | | |
|--|--------------------------|--|
| Nome da embarcação: | | |
| Número do Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP): | | |
| Código da Frota: | | |
| Tempo médio de pesca da embarcação, em dia: | | |
| Tempo do cruzeiro de pesca verificado: | | |
| Capacidade total do local de armazenamento, em kg: | | |
| Capacidade de armazenamento de pescado, em kg: | | |
| Total de pesca desembarcado, em kg: | | |
| Tipo de conservação adotado para o pescado: | | |
| <input type="checkbox"/> Vivo <input type="checkbox"/> Fresco <input type="checkbox"/> Água refrigerada <input type="checkbox"/> Congelamento via salmoura | | |
| Nome do Técnico Responsável: | | |
| CPF: | | |
| Formação: | | |
| Conselho de Classe: | | |
| Nº do Registro: | | |
| UF / Região: | | |
| Telefone para contato: | | |
| E-mail: | | |
| Responsável pela embarcação: | | |
| CPF: | | |
| Telefone para contato: | | |
| E-mail: | | |
| Data da verificação: | Horário de início: | <input type="checkbox"/> Habilitação |
| | Horário de encerramento: | <input type="checkbox"/> Manutenção da Habilitação |
| | | <input type="checkbox"/> Extraordinária |

2. SITUAÇÃO VERIFICADA

(Legenda: C: conforme NC: não conforme NA: não se aplica)

| Requisitos Gerais | Descrição das Evidências | In loco | Documental |
|---|---------------------------------|--|--|
| 1. A embarcação de pesca possui um programa de autocontrole auditável, devidamente implantado, atualizado, monitorado, verificado e arquivado? Os registros do programa de autocontrole são monitorados pelo responsável pela embarcação devidamente treinado e verificados pelo técnico responsável da embarcação? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| Requisitos Gerais (Aspectos Estruturais e de Equipamentos) | Descrição das Evidências | In loco | Documental |
| 2. A embarcação de pesca é estruturada e mantida em condições higiênico-sanitárias de forma a não provocar a contaminação do pescado com água residual do fundo do porão, resíduos de esgoto, fumaça, combustível, óleo, lubrificante ou qualquer outra substância contaminante ou nociva. | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 3. As superfícies que entram em contato com o pescado são constituídas ou revestidas de materiais duradouros e atóxicos, resistentes à corrosão, lisas de fácil limpeza e desinfecção? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 4. Todos os equipamentos e utensílios que entram em contato com o pescado são mantidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 5. O local destinado ao armazenamento do pescado: | | | |
| 5.1. É estruturado de modo a evitar qualquer tipo de contaminação do pescado acondicionado e está separado do compartimento dos motores e dos locais reservados à tripulação por meio de divisórias suficientes? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |

| | | | |
|--|--|--|--|
| 5.2. É mantido limpo e em bom estado de conservação? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 5.3. Permite a drenagem e o escoamento da água do gelo fundente para evitar seu acúmulo e mal acondicionamento do pescado. | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 5.4. Obedece a capacidade instalada de armazenamento, evitando acúmulo e mal acondicionamento do pescado? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 6. Os sanitários, quando presentes, são mantidos em condições higiênicas satisfatórias durante toda a atividade de pesca? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 7. Dispõe de local específico para o armazenamento adequado de ingredientes e/ou aditivos utilizados na conservação do pescado, evitando a sua contaminação? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| Requisitos para embarcações estruturadas e equipadas para conservar o pescado refrigerado | | | |
| 8. O local de armazenamento do pescado em água refrigerada dispõe de um sistema que assegure uma temperatura homogênea no seu interior? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 9. Dispõe de sistema de refrigeração que garanta que a água do mar limpa com o pescado atinja no máximo 3°C em 6 horas após o enchimento e no máximo 0°C em 16 horas, permitindo o controle e o registro das temperaturas, com equipamento instalado no local mais quente da água refrigerada? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| Requisitos de práticas de higiene | | | |
| 10. Os tripulantes da embarcação de pesca possuem comprovação médica atualizada de que não apresentam doenças que os incompatibilizam com a manipulação de alimentos? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 11. Os tripulantes possuem treinamentos periódicos referentes | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |

| | | | |
|---|--|--|--|
| às boas práticas higiênico-sanitárias e aos riscos sanitários? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 12. O pescado recém-capturado é colocado ao abrigo de qualquer contaminação e dos efeitos do sol ou de qualquer outra fonte de calor, sendo resfriado e acondicionado logo após a sua captura? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 13. O pescado é manuseado e armazenado de modo a evitar a sua contusão? Os manuseadores utilizam instrumentos perfurantes para deslocar peixes de grandes dimensões ou peixes que os possam ferir, e a carne desse pescado não é danificada? (entrevista) | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 14. O gelo utilizado na refrigeração do pescado fresco é fabricado a partir de água potável ou limpa, e encontra-se em quantidade e disposição adequada para manter a temperatura do pescado até sua recepção no local de processamento? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 15. O local destinado ao armazenamento do gelo na embarcação é estruturado de modo a evitar a sua contaminação, além de ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 16. A evisceração, o descabeçamento e/ou a sangria do pescado a bordo deverão ser efetuados de modo higiênico, imediatamente após a captura, sendo cuidadosamente lavado e acondicionado após as operações. (entrevista) | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 17. Os resíduos resultantes das operações de evisceração, do descabeçamento e/ou da sangria são dispostos de modo a não contaminar a matéria-prima? (entrevista) | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 18. Existe evidência na embarcação de pesca de presença de animais considerados como pragas, domésticos ou quaisquer outros alheios ao processo? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |

| | | | |
|--|-------------------|--|--|
| 19. O desembarque do pescado é realizado de modo que evite a sua contaminação? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| Requisitos de Água de Abastecimento | Evidências | In loco | Documental |
| 20. A embarcação atende aos requisitos de utilização de água potável ou água limpa? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 21. A lavagem do pescado, quando pertinente, é realizada utilizando potável ou água limpa? (entrevista) | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 22. Os encanamentos da água para utilização direta no pescado são situados em locais que evitem a contaminação da água de abastecimento? A água não é oriunda diretamente de zonas próximas à região portuária? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 23. O local destinado ao armazenamento da água nas embarcações está disposto de modo a evitar a sua contaminação, além de ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 24. A água não potável para situações como combate a incêndios, produção de vapor, refrigeração ou outros objetivos similares, circula em sistemas separados, devidamente identificados, sem qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| Requisitos de Análises Organolépticas | Evidências | In loco | Documental |
| 25. São efetuadas avaliações organolépticas representativas do pescado de forma aleatória? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| 26. As categorias de frescor seguem o Anexo II? | | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA | <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
| Avaliação Organoléptica (Verificador) | Evidências | Resultado | |
| 27. Efetuar a análise organoléptica de forma aleatória de produto da | | <input type="checkbox"/> C | |

| | |
|--|--|
| pesca disponível, seguindo as categorias de frescor do Anexo II. | <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA |
|--|--|

3. NÃO CONFORMIDADES

| | | |
|---|---|---|
| Não conformidades Identificadas: Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> | Quantidade Total de Não conformidades: | Quantidade Total de Não conformidades críticas: |
| Observações: | | |
| Assinatura Verificador | Assinatura do responsável pela embarcação | Assinatura do técnico responsável pela embarcação |

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA



UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA – Grau de frescor

PELE/CONSISTÊNCIA DA CARNE/TEMPERATURA



PLANO DE AÇÃO

ANEXO II PLANO DE AÇÃO

| Nº Item | Requisito | Descrição da NC | Ação Corretiva | Responsável | Prazo |
|----------------|------------------|------------------------|-----------------------|--------------------|--------------|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Art. 16. *Na ocorrência de não conformidades, o Ministério da Pesca e Aquicultura notificará a não-conformidade encontrada com a descrição do requisito higiênico-sanitário, ao técnico responsável pela embarcação de pesca da produção primária.*

§1º *Cabe ao técnico responsável elaborar um plano de ação, descrevendo as ações corretivas a serem tomadas frente às não-conformidades pontuadas, indicando os responsáveis e os prazos para a implementação das correções.*

§2º *O prazo para envio do plano de ação é de 30 (trinta) dias, após a notificação da não-conformidade.*

§3º *O plano de ação será submetido à avaliação do Ministério da Pesca e Aquicultura.*

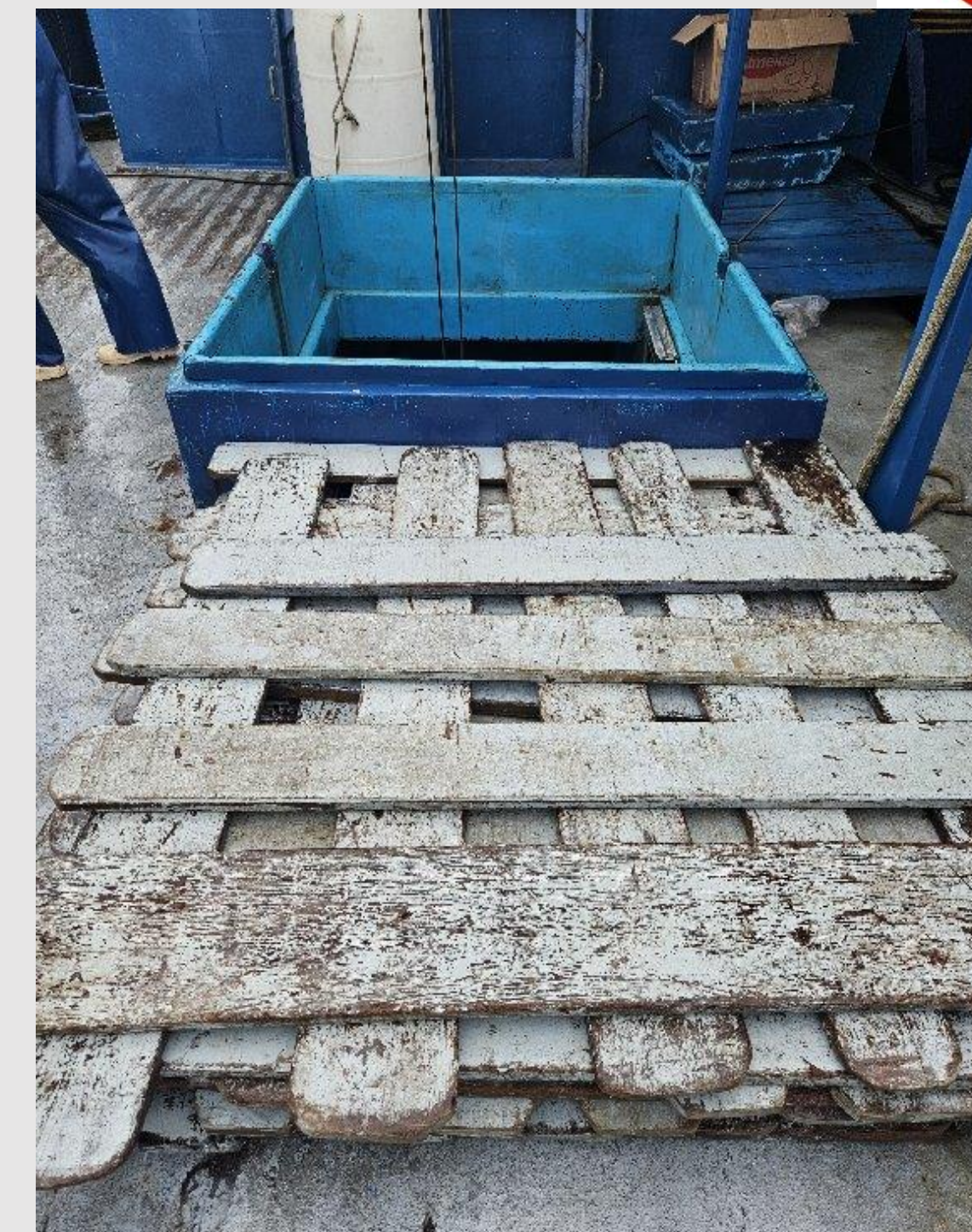
§4º *A implementação das ações corretivas será constatada mediante retorno para realização de verificação de conformidade, observando o prazo disposto no plano de ação aprovado pelo Ministério da Pesca e Aquicultura.*

§5º *O Ministério da Pesca e Aquicultura poderá dispensar a verificação de conformidade de que trata o caput, quando a não-conformidade constatada for de natureza estritamente documental, cabendo ao técnico responsável encaminhar as evidências de implementação de ações corretivas dentro do prazo disposto no plano de ação.*

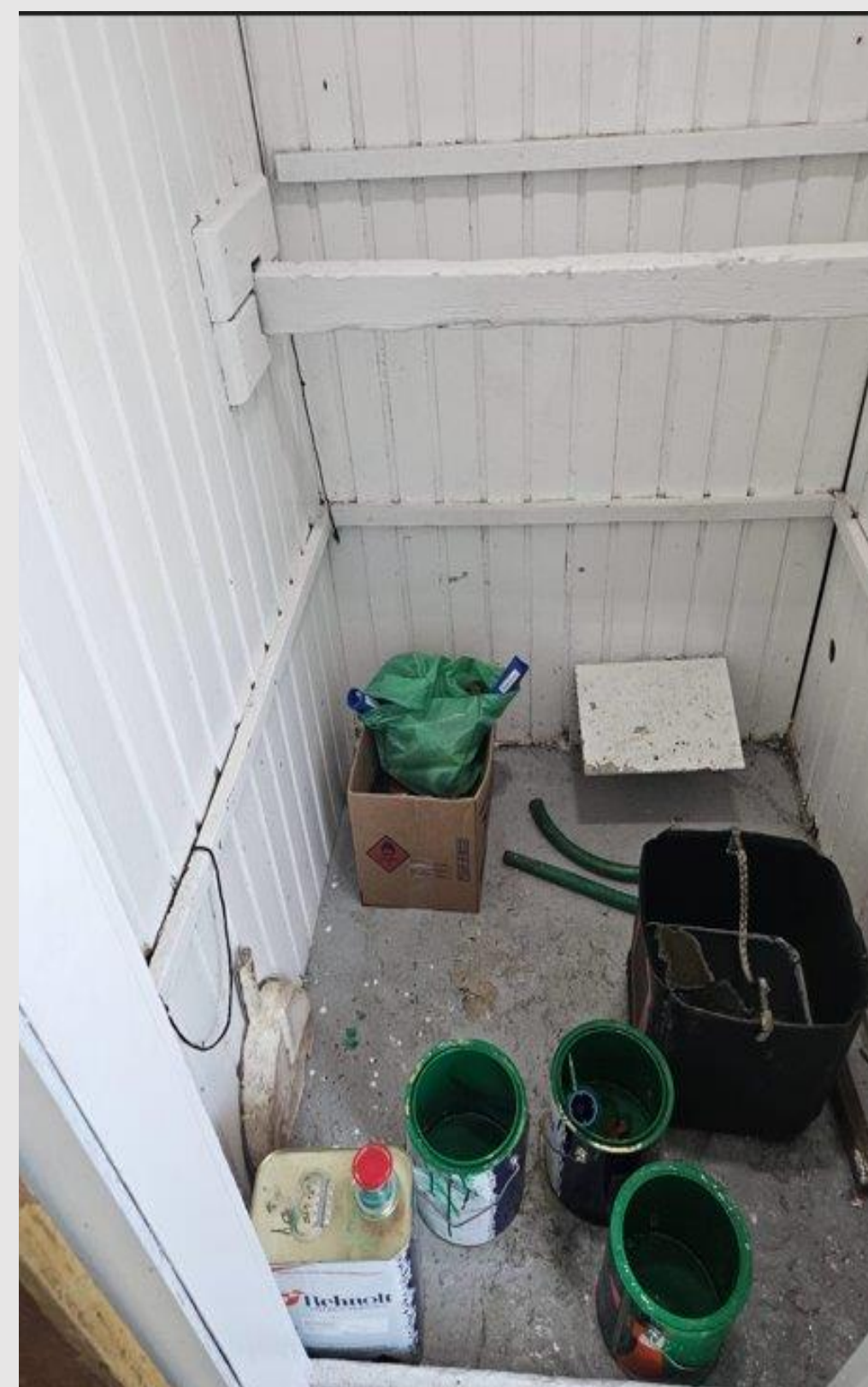
• ACHADOS DE NÃO CONFORMIDADES



• ACHADOS DE NÃO CONFORMIDADES-



• ACHADOS DE NÃO CONFORMIDADES



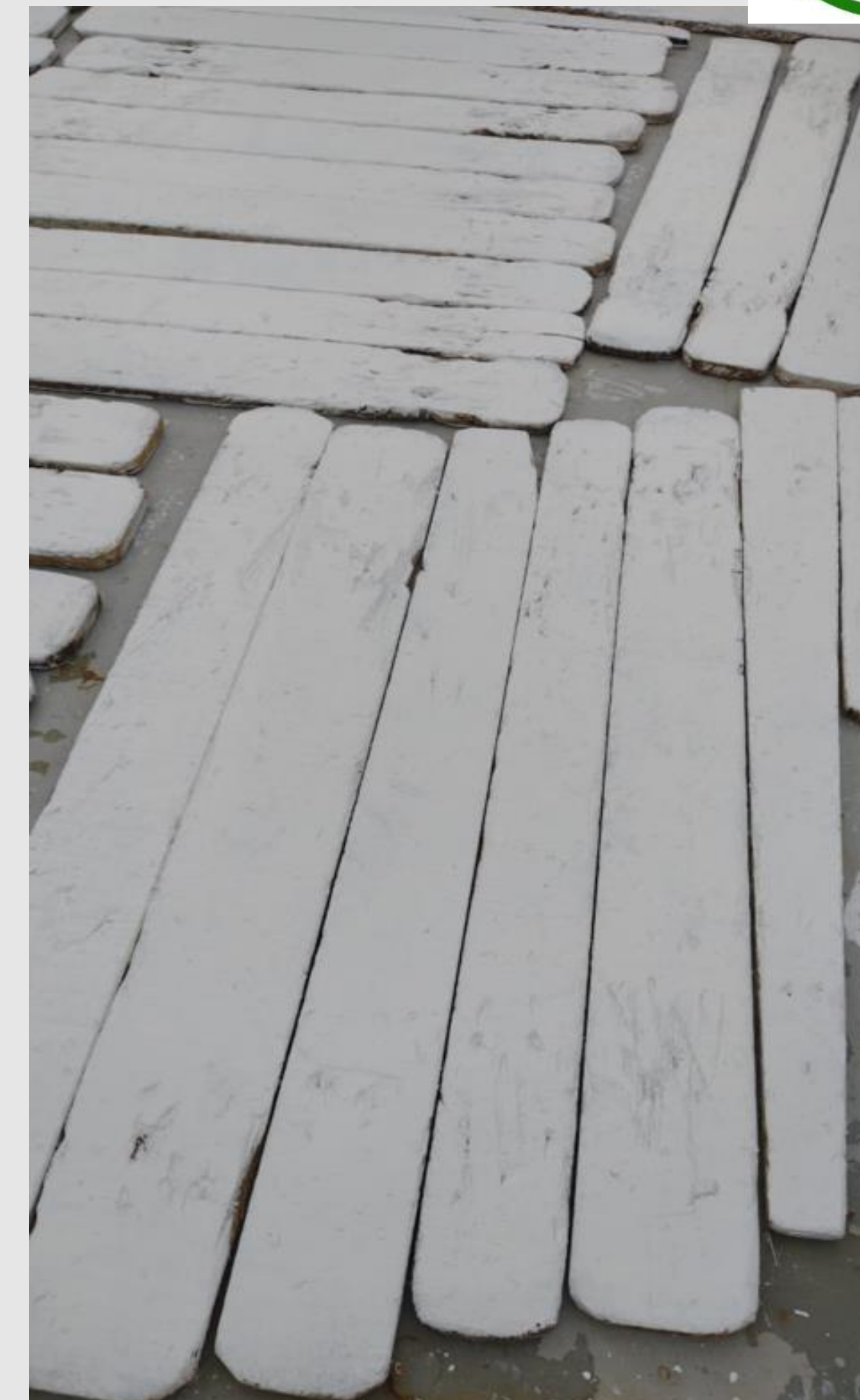
•CONFORMIDADE



•CONFORMIDADE



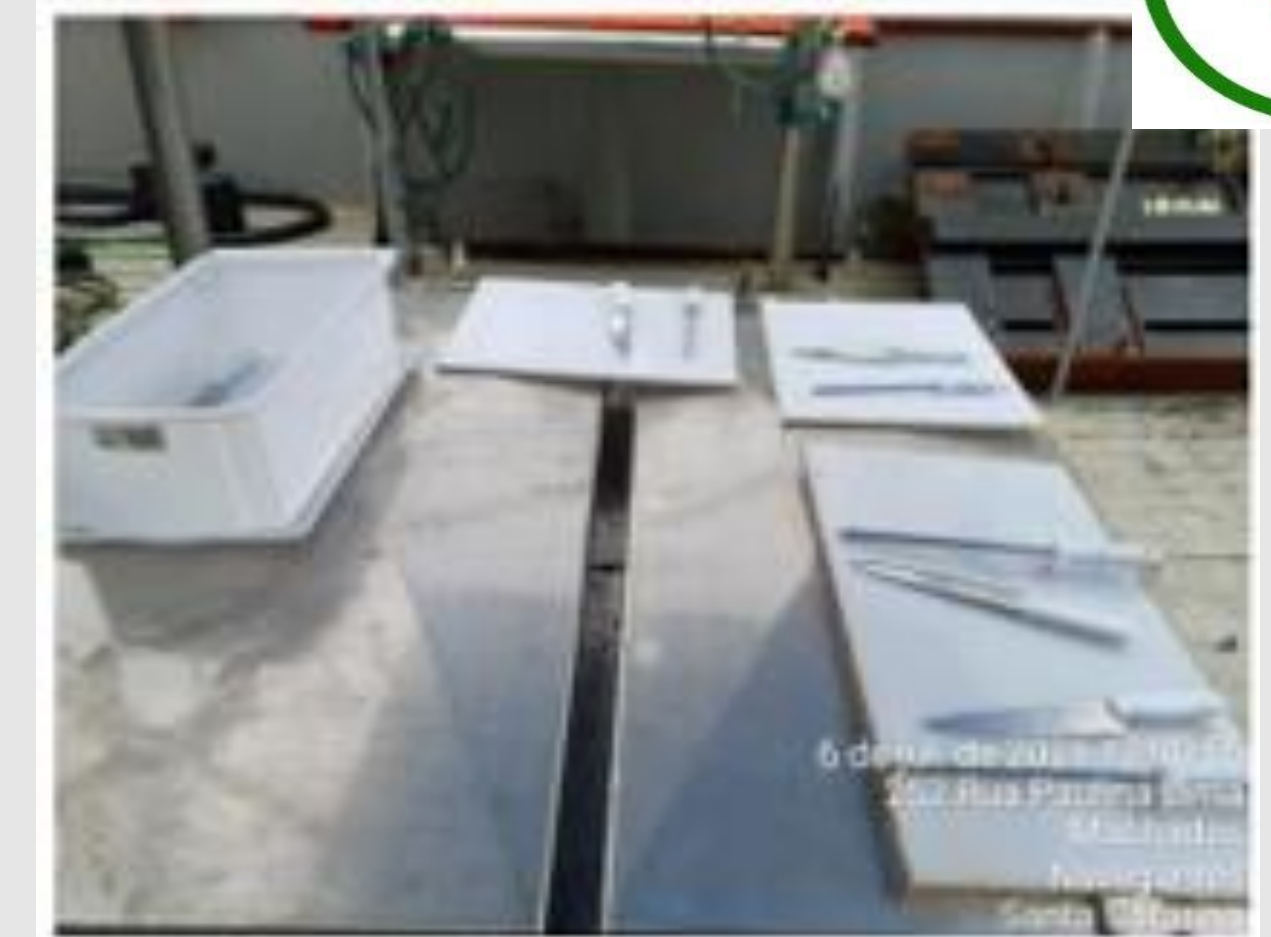
•CONFORMIDADE -



•CONFORMIDADE



•CONFORMIDADE



•CONFORMIDADE



•CONFORMIDADE



• CONFORMIDADE



| CONTROLE DAS TEMPERATURAS DURANTE A ESTOCAGEM DA MATÉRIA-PRIMA | | | | | | | | | | | |
|--|-------|---------|-----|------|------|---------|-----|------|------|---------|-----|
| PAC8.R1 | | | | | | | | | | | |
| DATA | HORA | ESPÉCIE | T°C | DATA | HORA | ESPÉCIE | T°C | DATA | HORA | ESPÉCIE | T°C |
| 17 | | | 15 | 17 | | | 15 | 17 | | | 15 |
| 18 | | | 15 | 18 | | | 15 | 18 | | | 15 |
| 19 | | | 15 | 19 | | | 15 | 19 | | | 15 |
| 20 | 05:00 | | 15 | 20 | | | 15 | 20 | | | 15 |
| 21 | 05:00 | | 15 | 21 | | | 15 | 21 | | | 15 |
| 22 | 05:30 | | 15 | 22 | | | 15 | 22 | | | 15 |
| 23 | 05:30 | | 15 | 23 | | | 15 | 23 | | | 15 |
| 24 | 05:30 | | 15 | 24 | | | 15 | 24 | | | 15 |
| 25 | 05:30 | | 15 | 25 | | | 15 | 25 | | | 15 |
| 26 | 05:00 | | 15 | 26 | | | 15 | 26 | | | 15 |
| 27 | 05:30 | | 15 | 27 | | | 15 | 27 | | | 15 |
| 28 | 05:30 | | 15 | 28 | | | 15 | 28 | | | 15 |
| 29 | 05:30 | | 15 | 29 | | | 15 | 29 | | | 15 |
| 30 | 05:30 | | 15 | 30 | | | 15 | 30 | | | 15 |
| 31 | 05:30 | | 15 | 31 | | | 15 | 31 | | | 15 |

LIMITES CRÍTICOS:
T°C ≤ 4,4°C

ESPECIES:
1 ATUM BIGEYE / BATH - Thunnus obesus
2 ATUM YELLOWFIN / LAJE - T. albacares
3 MEKA - Xiphias gladius
4 ALBACORA - Thunnus alalunga
5 CAVALA - Scomberomorus cabala
6 DOURADO - Coryphaena hippurus
7 BONITO - Katsuwonus pelamis
8 CAÇÃO ANEQUIM - Isurus oxyrinchus
9 CAÇÃO AZUL - Prionace glauca

LEGENDA: T°C = Temperatura; C = Conforme; NC = Não Conforme.

MONITORADO POR: [Assinatura]
VERIFICADO POR: [Assinatura]

| CONTROLE DE DESEMBARQUE DA MATÉRIA-PRIMA | | | | | | | | | |
|--|--------------|------------|---------|--------------------|---------------------|--------------|------------|---------|--------------------|
| PAC7.R2 | | | | | | | | | |
| DATA DO DESEMBARQUE | HORA INICIAL | HORA FINAL | LOTE | NOME DA EMBARCAÇÃO | DATA DO DESEMBARQUE | HORA INICIAL | HORA FINAL | LOTE | NOME DA EMBARCAÇÃO |
| 01/07/2024 | 07:40 | | 6024.31 | Diapirato Sps | 01/07/2024 | 07:40 | | 6024.31 | Diapirato Sps |

VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NO DESEMBARQUE

VERIFICAÇÃO DOS PRODUTOS DURANTE O DESEMBARQUE

| Nº AMOSTRA | ESPÉCIE OU NOME COMUM DOS PEIXES | ANÁLISE SENSORIAL | TEMPERATURA |
|------------|----------------------------------|---------------------------|-------------|
| 1 | Alumã A | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | 2°C |
| 2 | Alumã B | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | 2°C |
| 3 | Alumã C | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | 2°C |
| 4 | Alumã | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | 2°C |
| 5 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 6 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 7 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 8 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 9 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 10 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 11 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 12 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 13 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 14 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 15 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 16 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 17 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 18 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 19 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |
| 20 | | ACEITÁVEL / NÃO ACEITÁVEL | |

Observações: [Espaço para anotações]

| PROGRAMA DE AUTOCONTROLE DE EMBARCAÇÕES PESQUEIRAS DE PESQUISA PRIMÁRIA | | | | | | | | | |
|---|-------|---------|-------------|------------|-------|---------|-------------|------------|-------|
| PLANILHA DE LIBERAÇÃO DE CRUZEIRO DE PESCA | | | | | | | | | |
| DATA | HORA | MONITOR | VERIFICADOR | DATA | HORA | MONITOR | VERIFICADOR | DATA | HORA |
| 13/02/2023 | 09:00 | Dingy | Amélia | 13/02/2023 | 09:00 | Dingy | Amélia | 13/02/2023 | 09:00 |

LEGENDA:
C - Conforme; NC - Não Conforme (preencher o verso)

FORMA DE MONITORAMENTO: Visual nos locais

FORMA DE VERIFICAÇÃO: Visual nos locais

AÇÃO CORRETIVA: Verificação Conferir junto ao Programa de Autocontrole

| CHECKLIST: ANCORAGEM E LIBERAÇÃO PARA O PRÓXIMO CRUZEIRO DE PESCA | | | | | | | | | |
|---|---------|----------------------|----------|----|----|---------------------------|--|--|--|
| VAC.R1 | | | | | | | | | |
| DATA E HORA | LOTE | EMBARCAÇÃO PESQUEIRA | SITUAÇÃO | NC | CR | DATA E HORA DA EMBARCAÇÃO | | | |
| 01/07/24-07 | 6024.31 | Diapirato Sps | | | | | | | |

PAC 1 - MANUTENÇÃO E PAC 4 - PPHO

PAC 2 - CONTROLE DE PRAGAS

PAC 3 - CONTROLE DE PRAGAS

PAC 5 - HIGIENE, HABITOS HIGIENICOS E SAUDE DOS

PAC 6 - UTENSILIOS E EMBALAGENS

PAC 7 - MATÉRIA-PRIMA E PAC 8 - TEMPERATURAS

DOCUMENTAÇÃO

CONCLUSÃO DO CHECKLIST:
() CONFORME E LIBERADA PARA O PRÓXIMO CRUZEIRO DE PESCA
() NÃO CONFORME E NÃO LIBERADA. MOTIVO (Colocar Data e hora):

| PLANILHA - MONITORAMENTO ANUAL DAS CARTEIRAS DE SAÚDE DOS TRIPULANTES QUE MANIPULAM O PESCADADO A BORDO | | | | |
|---|--|----------------|---|------------------|
| PR 02 C | | | | |
| ANO | 2023 | | | |
| NOME DO TRIPULANTE | DATA DA ÚLTIMA RENOVAÇÃO CARTEIRA DE SAÚDE | APTO (Sim/Não) | DATA DA PRÓXIMA RENOVAÇÃO CARTEIRA DE SAÚDE | DATA DA DEMISSÃO |
| Alvandu Jauas da Silva | 25/10/2022 | Sim | 26/10/2023 | |
| Andrie Amaral Marques | 25/10/2022 | Sim | 26/10/2023 | |
| Antônio Carlos Brito | 23/10/2022 | Sim | 24/10/2023 | |
| Caio Roberto da Silva | 25/10/2022 | Sim | 26/10/2023 | |
| Elaine de Souza Teixeira | 25/10/2022 | Sim | 26/10/2023 | |
| Evandro dos Santos | 25/10/2022 | Sim | 26/10/2023 | |
| Fav dos Santos Cardoso | 25/10/2022 | Sim | 26/10/2023 | |
| Felipe Carlos Teixeira | 25/10/2022 | Sim | 26/10/2023 | |
| João Manuel Vieira | 25/10/2022 | Sim | 26/10/2023 | |
| Ricardo Luiz Martins | 25/10/2022 | Sim | 26/10/2023 | |

| RUBRICA/ DATA | JANEIRO | FEVEREIRO | MARÇO | ABRIL | MAIO | JUNHO | JULHO | AGOSTO | SETEMBRO | OUTUBRO | NOVEMBRO | DEZEMBRO |
|---------------|---------|-----------|-------|-------|------|-------|-------|--------|----------|---------|----------|----------|
| CO | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S |
| RT | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S |

| AKSO CERTIFICADO DE CALIBRAÇÃO | | | |
|--------------------------------|------------|-------------|------------|
| Cliente | Endereço | Solicitante | Endereço |
| [Redacted] | [Redacted] | [Redacted] | [Redacted] |

DATA DE CALIBRAÇÃO: 22/06/2023

DATA DE EXPIRAÇÃO: 22/06/2024

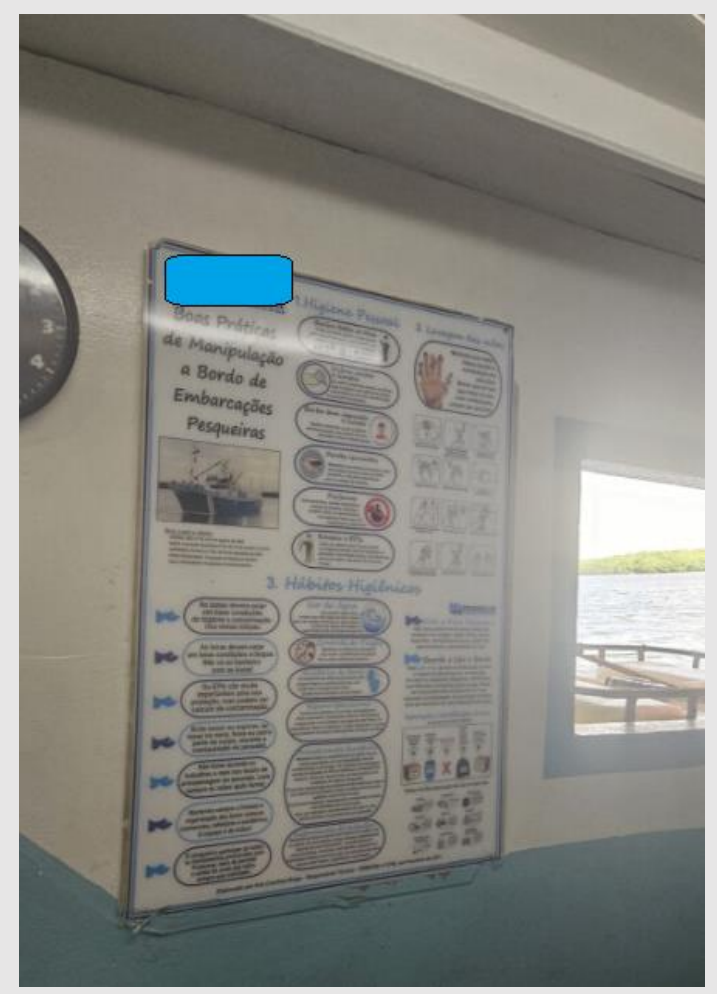
IDENTIFICAÇÃO DO INSTRUMENTO: 1579

PROCEDIMENTO: Temperatura direta em um ponto fixo em um corpo negro de emissividade conhecida.

RESULTADOS DE TEMPERATURA:

| UN (°C) | MM (°C) | MMO (°C) | U (°C) | V (°C) |
|---------|---------|----------|--------|--------|
| 20,0 | 2,4 | 2,2 | 0,3 | 2,00 |
| 0,0 | 4,8 | 4,8 | 0,3 | 2,00 |
| 100,0 | 87,8 | -12,4 | 0,3 | 2,00 |

ASSINATURA: Dileu Kaurath Cardoso



•CONFORMIDADE



LAUDO E CERTIFICADO OFICIAL Portaria nº 75/2023 (UE e UK)



MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA
SECRETARIA NACIONAL DE PESCA INDUSTRIAL, AMADORA E ESPORTIVA
DEPARTAMENTO DA INDÚSTRIA DO PESCADO

ANEXO I

LAUDO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE EMBARCAÇÕES DE PESCA

(REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO PARA CADEIA PRODUTIVA DE EXPORTAÇÃO PARA MERCADOS ESPECÍFICOS)

1. DADOS DA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE

| | | |
|--|--|--|
| Dados da Embarcação Nome: ITAMARACÁ IX Nº do RGP: ES00117698 Código de frota: 1.01.001 Tempo médio de pesca: 10 dias Capacidade total de armazenamento: 200Kg Capacidade de armazenamento pescado: 100Kg Tipo de conservação do pescado: Pescado fresco | | |
| Responsável pela embarcação Nome: José Arthur Alpoim Carvalho CPF: 873.538.227-91 E-mail: arthurcarvalho.embarcacoes@gmail.com | | |
| Técnico Responsável Nome: Roberta Cardozo De Paiva Garcia CPF: 158.013.257-00 Formação: Engenharia de Pesca Número do registro profissional: ES-053828/D Conselho de Classe: CREA/CONFEA/ES Telefone: (28) 9-9962-0098 E-mail: roberta.cardozopg@gmail.com | | |
| Tipo de verificação de conformidade Habilitação | | |
| Data da Verificação 18/07/2025 | Data/Hora início 18/07/2025 08:45:17 | Data/Hora encerramento 18/07/2025 11:48:29 |

2. SITUAÇÃO VERIFICADA



MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA
SECRETARIA NACIONAL DE PESCA INDUSTRIAL, AMADORA E ESPORTIVA
DEPARTAMENTO DA INDÚSTRIA DO PESCADO

CERTIFICADO OFICIAL DE CONFORMIDADE DA EMBARCAÇÃO DE PESCA

(Habilitação para cadeia produtiva de exportação para mercados específicos*)

Número do Protocolo: HE1752496127138/2025

| | |
|---|------------------------------------|
| Nome da embarcação: ITAMARACÁ V | |
| Data da primeira certificação: 13/08/2025 Número do registro geral de pesca (RGP): ES00134928 Código de frota: 1.01.001 | |
| Informações adicionais da embarcação de pesca Tipo de conservação do pescado: Pescado fresco Realiza operação no pescado a bordo: Sim Tempo médio de pesca (dias): 10 Capacidade total do local de armazenamento (kg): 22.000 Capacidade de armazenamento do pescado (kg): 11.000 | |
| Responsável pela embarcação Nome: José Arthur Alpoim Carvalho CPF: 873.538.227-91 E-mail: arthurcarvalho.embarcacoes@gmail.com | |
| Técnico responsável pela embarcação Nome: Roberta Cardozo De Paiva Garcia CPF: 158.013.257-00 Conselho de classe: CREA/CONFEA/ES Nº Registro conselho de classe: ES-053828/D E-mail: roberta.cardozopg@gmail.com | |
| Data de emissão 13/08/2025 | Data de validade 13/08/2028 |

*Portaria MPA nº 75 de 26 de maio de 2023, alterada pela Portaria MPA nº 340 de 26 de agosto de 2024



Código de autenticação: 3fd328f672
Para autenticar este documento, acesse:
<https://hmg.pnlp.com.br/validar/3fd328f672>

Documento assinado digitalmente
gov.br
MEU NOME
Data: 13/08/2025 17:45:00
Validar em <https://verificador.atagimg.itl.br>

PUBLICIADE DASLISTAS OFICIAIS NO SITE DO MPA



[Certificado Oficial de Boas Práticas a Bordo – Port. n° 310/2020](#)

[Certificado Oficial de Conformidade – Port. n° 75/2023](#)

Controle Higiênico-Sanitário de Embarcações

Cadeia Primária Nacional
e Internacional

Cadeia Primária para
Exportações de Pescado
à União Europeia e ao
Reino Unido

Grupo de Trabalho
Sanidade de
Embarcações de Pesca
(GTSEP)

CADEIA PRODUTIVA DA PESCA – REQUISITOS



PRODUÇÃO PRIMÁRIA

PÓS- PRODUÇÃO PRIMÁRIA



➤ Higiene/tempo/temperatura

matéria-prima com qualidade sanitária e de frescor

➤ Rastreabilidade

➤ Responsabilidade

➤ Transparência

➤ Produto acabado seguro para o mercado consumidor

➤ Rastreabilidade

➤ Responsabilidade

➤ Transparência

| SIM | SIE | SIF | SISBI |
|-------------------------------|------------------------------|---|---|
| Serviço de Inspeção Municipal | Serviço de Inspeção Estadual | Serviço de Inspeção Federal | Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal |
| Comércio municipal | Comércio Intermunicipal | Comércio interestadual ou internacional | Equivalência com o Serviço de Inspeção Federal |
| | | | |



VANTANGENS DO CONTROLE SANITÁRIO NA CADEIA PRIMÁRIA DA PESCA

01 QUALIDADE SANITÁRIA E DE FRESCOR DO PESCADO

02 REDUÇÃO DE PERDAS PÓS-CAPTURA

03 RASTREABILIDADE DA MATÉRIA-PRIMA DESTINADA A UNIDADE DE BENEFICIAMENTO SOB INSPEÇÃO

04 ACESSO AO MERCADO DE INTERESSE DE FORMA COMPETITIVA E ESTÁVEL



DIP/SNPI/MPA

diccop.dip@mpa.gov.br

MUITO OBRIGADA!!!!

Luciana Andrade de Santana

Equipe:

Aline Fraga

Denis Augusto

Thaís Mattos



MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



REDE PESCA
· BRASIL ·

12. CONTINUIDADE DAS DISCUSSÕES SOBRE A SAFRA DA LAGOSTA 2026





REDE PESCA
· BRASIL ·

13. OUTRAS PAUTAS RELACIONADAS À PESCA DA LAGOSTA





REDE PESCA
· BRASIL ·

14. RECOMENDAÇÕES DA 8ª SESSÃO ORDINÁRIA DO CPG LAGOSTA





REDE PESCA
· BRASIL ·

15. DEFINIÇÃO DA DATA DA 8ª SESSÃO ORDINÁRIA DO CPG LAGOSTA





MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA

Secretaria Nacional de Pesca Artesanal

MINISTÉRIO DA
PESCA E
AQUICULTURA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO