

Florianópolis, 02 de julho de 2020.

ASSUNTO: Esclarecimento – Plantas de Pescado

Nota Técnica N° 161

SGPe CIDASC 00003365/2020

Com relação a plantas de estabelecimentos de pescado e derivados, quanto ao local adequado para o embalamento secundário de produtos, de acordo com a Portaria MAPA n.º 368 de 04/09/1997 que aprova o REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS, que determina em seu item 4.1.3.4 que "os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que permitam separar, por dependência, e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causar contaminação cruzada", o DEINP esclarece e determina que:

- 1) Na impossibilidade de separação física entre as áreas/processos citados, devem ser adotadas medidas mitigatórias de contaminação cruzada, que garantam a separação das operações, a exemplo da realização dos procedimentos em momentos distintos, como glaciamento e embalagem, somada à limpeza e desinfecção do local entre os procedimentos, bem como execução de outras medidas julgadas necessárias pelas agroindústrias que apresentarem tal situação;
- 2) Todos os procedimentos (medidas mitigatórias) deverão estar detalhadamente descritos e devidamente aplicados conforme Programas de Autocontrole (PAC);

Atenciosamente,

Jader Nones

Gestor Estadual do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DEINP