

---

**Workshop Internacional para Capacitação  
das Indústrias de Aquicultura e Pesca para o Mercado Europeu**  
15 a 19 de julho de 2019 - Itajaí, Santa Catarina, Brasil

Visita Técnica – embarcação congeladora / barco-fábrica

Nome: .....

**Intervenção**

Âmbito do diagnóstico

Elementos analisados

**Outras Informações:**

Comentários adicionais:

## 1 Embarcações congeladoras - Exigências de Higiene

Elementos a verificar	Objetivo da legislação e referências	Observações
<p><b>1. Navios congeladores - Estrutura e Equipamentos Suplementares (além dos da produção primária)</b></p> <p>1.1 Ter equipamento de congelamento com capacidade para reduzir rapidamente o produto a uma temperatura central não superior a -18 ° C (-9 ° C em salmoura)</p> <p>1.2 Os porões de armazenamento devem estar equipados com um dispositivo de registo de temperatura em local onde possa ser facilmente lido</p> <p>1.3 O sensor de temperatura deve situar-se no local em que a temperatura é susceptível de ser a mais elevada (normalmente a entrada principal)</p> <p>1.4 (+ ver seção 3 nesta Tabela de Diagnóstico)</p> <p>Nota: <b>Os navios frigoríficos</b> (por vezes designados como "<b>navios de transporte</b>") utilizados no transporte de Produtos Alimentícios congelados destinados ao mercado da UE dividem-se em duas categorias:</p> <p><i>I. Equipados para o transporte de carga congelada paletizada ou a granel nos seus porões ou salas de temperatura controlada</i></p> <p>São considerados Navios Congeladores, e devem ser aprovados pela autoridade competente do Estado e incluídos na lista da UE</p> <p><i>II. Equipados com recipientes individuais que permanecem fechados/selados entre o ponto de carregamento e o local de destino</i></p> <p>Considerados meios de transporte e não navios congeladores, e não precisam ser incluídos na lista da UE</p>	<p><i>Manter a qualidade sanitária do produto, evitar a contaminação cruzada e minimizar a deterioração por abuso de temperatura</i></p> <p><i>Norma 853/2004 Anexo III, seção VIII, Capítulo I, Parte I C</i></p> <p>Carta DGSANCO D/440363/2010</p>	

## 2 Barcos-Fábrica - Exigências de Higiene

Elementos a verificar	Objetivo da legislação e referências	Observações
<p><b>1. Navios-fábrica - Estrutura e Equipamentos Suplementares (além dos da produção primária)</b></p> <p>1.1 Ter um local de recebimento com design que permita a separação de cada captura sucessiva</p> <p>1.2 Dispor de um sistema higiênico de transporte de produtos de pesca do local de recebimento para o local de trabalho</p> <p>1.3 Áreas de trabalho suficientemente grandes para preparação e processamento higiênicos (fáceis de limpar, desinfectar e evitar a contaminação)</p> <p>1.4 Áreas de armazenamento para os produtos finais grandes o suficiente e fáceis de limpar</p> <p>1.5 Se uma unidade de tratamento de resíduos funcionar a bordo (farinha de peixe, etc.), um porão separado deve ser designado para o seu armazenamento;</p> <p>1.6 Local de armazenamento de materiais de embalagem separado das áreas de preparação e processamento do produto;</p> <p>1.7 Área e equipamentos para a eliminação e/ou gestão higiênica de resíduos/produtos impróprios para consumo humano</p> <p>1.8 Ingestão de água situada numa posição que evite a contaminação do abastecimento de água</p> <p>1.9 Equipamento de lavar as mãos para o uso dos funcionários com torneiras projetadas para evitar a propagação da contaminação</p> <p>1.10 Os navios-fábrica que congelam os produtos de pesca devem dispor de equipamentos que satisfaçam os requisitos aplicáveis aos navios congeladores</p> <p>Nota: os navios-fábrica a bordo dos quais crustáceos e moluscos são cozidos, refrigerados e acondicionados não necessitam de satisfazer os requisitos dos pontos 1.1 a 1.9 se não se verificar qualquer outra forma de manuseamento ou processamento a bordo desses navios</p>	<p><i>Manter a qualidade sanitária do produto e evitar a contaminação cruzada nas práticas de processamento, gestão do produto e devido à más práticas de manuseio e procurar minimizar a deterioração por abuso de temperatura</i></p> <p>Norma 853/2004 Anexo III, seção VIII, Capítulo I, Parte 1 D</p>	

### 3 Barcos congeladores e Barcos -fábrica - Exigências de Higiene

Elementos a verificar	Objetivo da legislação e referências	Observações
<p><b>2. Adicionalmente, as disposições aplicáveis aos estabelecimentos de processamento em terra aplicam-se igualmente aos navios congeladores e aos navios-fábrica, quando aplicáveis, nomeadamente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Norma 178/2002 (Princípios e exigências gerais)</li>   <li>• Norma 852/2004, Anexo II (Exigências gerais de higiene após prod. primária) <i>Capítulo:</i> I- Exigências gerais aplicáveis às instalações alimentares II- Exigências específicas para os locais onde os alimentos são preparados, tratados ou processados IV- Transporte V- Exigências relativas ao equipamento VI- Resíduos alimentares VII- Fornecimento de água VIII- Higiene Pessoal IX- Disposições aplicáveis aos alimentos X- Acondicionamento e embalagem XII- Treinamento</li>   <li>• Norma 853/2004, Anexo III, Seção VIII (Exigências específicas de higiene para produtos alimentícios) <i>Capítulo:</i> III - Exigências aplicáveis à produtos e parasitas V-Normas sanitárias para produtos alimentícios (propriedades organolépticas, histamina, azoto básico volátil total, toxinas/peixes venenosos) VI- Acondicionamento e embalagem de produtos alimentícios VII- Armazenamento de produtos alimentícios VIII- Transporte de produtos alimentícios</li> </ul>	<p>Ver tabela de diagnóstico para os estabelecimentos de processamento</p>	