

### 12.3 INDÚSTRIAS DE PESCADO

CLASSIFICAM-SE EM:	CARGA HORÁRIA MÍNIMA:
ENTREPOSTO DE PESCADO	ATÉ 300KG/DIA – 03 (TRÊS) HORAS SEMANAIS DE 301 A 1000KG/DIA - 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS DE 1.001 A 15.000KG/DIA – 08 (OITO) HORAS SEMANAIS ACIMA DE 15.001KG/DIA – 10 (DEZ) HORAS SEMANAIS
ATACADISTA	06 (SEIS) HORAS SEMANAIS
FÁBRICA DE CONSERVA	ATÉ 5.000 KG/DIA – 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS DE 5.001 A 15.000 KG/DIA – 08 (OITO) HORAS SEMANAIS ACIMA DE 15.001 KG/DIA – 10 (DEZ) HORAS SEMANAIS

Estabelecimentos que industrializam, manipulam, beneficiam e/ou embalam produtos ou derivados da pesca, são classificados como as Indústrias de Pescado. Elas se diversificam e se classificam em:

- Entrepósitos de pescado;
- Indústria de processamento de pescado.

Cabe ao profissional Responsável Técnico (RT), a implantação e monitoramento dos programas da qualidade e segurança dos produtos elaborados e/ou comercializados no estabelecimento, devendo prestar orientações quanto:

- a) à seleção de fornecedores devidamente regularizados nos órgãos oficiais e que pratiquem, no mínimo, as boas práticas agrícolas e/ou de fabricação e manipulação de alimentos;
- b) à aquisição de produtos, insumos e embalagens, aprovados e/ou registrados nos órgãos competentes;
- c) à adequação dos procedimentos de recebimento, armazenamento, manipulação, preparação, distribuição e transporte dos produtos;
- d) à saúde, à higiene pessoal e operacional dos funcionários;
- e) à higiene ambiental, de utensílios, maquinário, equipamentos, móveis e respectivos procedimentos de higienização;
- f) à qualidade e quantidade da água utilizada e o destino das águas servidas;
- g) ao adequado destino dos resíduos sólidos e líquidos;
- h) ao controle de vetores e pragas, integrado às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;

- i) ao controle de qualidade dos produtos produzidos e/ou comercializados no estabelecimento;
- j) à rotulagem de produtos nacionais, destinados à exportação e importação, para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto;
- k) à adequação higiênico-sanitária das instalações, utensílios, maquinário, móveis e equipamentos;
- l) ao cumprimento dos memoriais descritivos do padrão de identidade e qualidade dos produtos elaborados;
- m) à aquisição do pescado capturado em locais seguramente isentos de contaminações primárias e/ou secundárias;
- n) aos cuidados relativos à qualidade do gelo utilizado para a conservação do pescado desde a embarcação;
- o) ao acompanhamento de certificados sanitários emitidos pelo Serviço Oficial no transporte de todos os produtos do estabelecimento.

Cabe ainda ao profissional Responsável Técnico (RT):

- a) registrar o estabelecimento processador de alimentos de origem animal nos órgãos competentes;
- b) capacitar continuamente o pessoal envolvido nas operações realizadas no estabelecimento;
- c) acompanhar, sempre que possível, as inspeções higiênico-sanitárias oficiais, prestando esclarecimentos sobre o processo de produção, fórmulas e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;
- d) garantir a adequada destinação dos produtos condenados, conforme determinação do serviço oficial de inspeção;
- e) elaborar, implantar e atualizar as ferramentas que compõem os sistemas de autocontrole da qualidade e segurança, como o manual de boas práticas de fabricação, procedimentos operacionais padronizados, análise de perigos e pontos críticos de controle e/ou outros exigidos pela legislação que rege a atividade;
- f) conhecer em profundidade os aspectos técnicos e legais à que estão sujeitos os estabelecimentos e produtos, especialmente os regulamentos e normas específicas do ramo da atividade exercida;
- g) manter-se atualizado quanto à legislação pertinente;
- h) notificar as autoridades sanitárias quando de ocorrências de interesse da saúde pública;