



ISP

Série Legislação Sanitária

Nº 4



ORIENTAÇÕES PARA  
IMPLANTAÇÃO DE  
AGROINDÚSTRIA DE  
PROCESSAMENTO DE  
**PESCADOS**

Leomar Luiz Prezotto

2023

© 2023 Instituto Sociedade,  
População e Natureza – ISPN

Presidente:

Andrea Lobo

Superintendente:

Cristiane Azevedo

Coordenador Executivo:

Fábio Vaz Ribeiro de Almeida

Coordenação de Programas:

Isabel Figueiredo, João Guilherme

Cruz, Rodrigo Noleto e Ruthiane

Pereira

Coordenadora Administrativa:

Fabiana de Castro Alves

Organização e consolidação do

texto final: Leomar Luiz Prezotto

Revisão: Rodrigo Almeida Noleto

Equipe do Projeto PPP-ECOS na

Amazônia – Fabiana de Castro,

Isabella Braga, Juliana Napolitano,

Rodrigo Noleto e Silvana Bastos

Projeto gráfico:

Idade da Pedra Produções

Diagramação:

Alice Ohashy

Esta publicação é uma realização

do Instituto Sociedade,

População e Natureza - ISPN

com apoio financeiro do Fundo

Amazônia. Este documento é

de responsabilidade dos seus

autores e não reflete a posição

dos doadores.

## SUMÁRIO

Apresentação . . . . .	4
<b>1.</b> Orientações gerais . . . . .	6
<b>2.</b> Instalações da agroindústria . . . . .	8
<b>3.</b> Modelo de planta . . . . .	14
<b>4.</b> Equipamentos . . . . .	16
<b>5.</b> Fluxograma das etapas de produção . . . . .	21
<b>6.</b> Embalagens . . . . .	22
<b>7.</b> Rotulagem . . . . .	25
<b>8.</b> Registro de inspeção sanitária . . . . .	29
Referências bibliográficas . . . . .	32

## APRESENTAÇÃO

Este Guia sobre unidade de processamento de pescados faz parte de um conjunto de Guias Práticos referentes aos vídeos para as agroindústrias, já disponibilizados pelo ISPN, ou seja, são encartes impressos relacionados aos vídeos da Série Agroindústria, apresentados no site [agroindustria.org.br](http://agroindustria.org.br).

Com o objetivo de auxiliar as famílias do meio rural brasileiro, que buscam agregar valor aos seus produtos por meio da agroindustrialização, foram idealizados esses Guias Práticos mencionados. Buscam reunir informações essenciais para esclarecer técnicos, agricultores e extrativistas sobre a implantação de agroindústrias, de modo que os produtos estejam aptos para acessar o mercado formal, por meio de uma linguagem simples e direcionada aos empreendimentos comunitários e familiares do meio rural.

Certamente esse Guia não responde a todas as questões técnicas e legais que se fazem presentes no dia a dia de um empreendimento familiar ou comunitário, seja pela complexidade do tema,

seja pelas limitações que as próprias leis impõem a este tipo de empreendimento e de pequeno porte. Desta forma, procuramos levantar alguns aspectos básicos e gerais sobre a temática e apontar caminhos que auxiliem o público interessado em empreender.

Nesse contexto, descrevemos a seguir o Guia com Orientações para implantação de agroindústria de processamento de pescados. Os conteúdos apresentados neste Guia se referem aos aspectos gerais que devem ser observados pelas organizações que pretendem implantar um estabelecimento de processamento de pescados.

Inclui conteúdos de orientação geral; as instalações, incluindo modelo de plantas; os equipamentos com layout e fluxo de processamento; informações sobre embalagens, rotulagem e sobre a regularização sanitária. Esses conteúdos e “caminhos” aqui apresentados, podem auxiliar os interessados em planejar, implantar e legalizar o empreendimento.

# 1. ORIENTAÇÕES GERAIS

Antes de iniciar a construção de uma agroindústria de processamento de pescados é importante fazer um bom planejamento inicial. Para isso, é necessário coletar informações sobre a infraestrutura local, o mercado que desejam ocupar, a disponibilidade de matéria-prima e outros aspectos.

## Passo a passo

- Fazer a escolha dos tipos (mix) de produtos que deseja produzir;
- Dimensionar a capacidade produtiva, considerando a disponibilidade de infraestrutura;
- Analisar o mercado a ser trabalhado/ocupado;
- Disponibilidade de capital;
- Disponibilidade de mão-de-obra;

- Disponibilidade de matérias-primas, insumos, embalagens;
- Elaborar a planta das instalações;
- Escolher os equipamentos, definindo o modelo tecnológico do processamento.

**Observação:** As instalações, por exemplo, não têm um tamanho pré-definido, mas sim, devem ser consequência do resultado do planejamento feito em cada caso, em cada realidade. Também é importante fazer o planejamento e o cronograma de implantação da agroindústria.

## 2. INSTALAÇÕES DA AGROINDÚSTRIA

As instalações das agroindústrias, por princípio, devem propiciar condições mínimas para: a inocuidade e sanidade do alimento; a segurança dos trabalhadores; a higiene e qualidade ambiente; e por isto, cada uma das etapas de processamento são divididas em setores, separadas por ambientes ou salas.

Os setores, de modo geral, podem ser divididos em três principais: a) setor de recepção e pré-processo (áreas consideradas sujas); b) setor de processamento, embalagem, armazenagem (áreas consideradas limpas); c) setor de expedição, circulação, escritório, sanitários/vestiários (áreas consideradas de expediente diário).

Vamos falar aqui algumas orientações gerais que devem ser consideradas no projeto da agroindústria de pescado, comentando os principais pontos sobre as instalações:



- I. **Área circulação (externa):** Tem por finalidade a circulação de veículos, de chegada de matéria-prima, insumos, embalagens e a saída dos produtos, onde ocorre todos os expedientes externos. Deve-se prever também espaço para uma possível readequação e/ou ampliação da unidade no futuro.
  
- II. **Área de recepção do pescado:** É o local de entrada da matéria-prima e onde são instaladas balanças, espaço ou tanque de lavação, seguido da insensibilização do pescado para o abate. A agroindústria destinada ao abate e processamento de pescados, em geral, recebe o animal (pescado) no estado fisiológico definido por vivo, em gelo, no qual necessita ser sanitizado, que pode ser com água clorada em alta pressão, insensibilizado antes da entrada na área de abate e processo, por meio de gelo e ou refrigeração do pescado.
  
- III. **Sala de evisceração:** É o Local onde são instaladas as mesas de evisceração do pescado. Esta sala deve ser exclusiva à esta etapa de separação das partes limpas das sujas, com maior risco de contaminação do alimento. Nesta sala ainda pode haver uma segunda mesa de retirada das escamas, cabeça e barbatanas quando não são processadas.

**IV. Sala de processamento do pescado:** É o local onde são instaladas a mesa de retirada da pele/coro, separação do “filé”, ou separação das “postas”. Nesta sala são realizados os processamentos primários, de onde o pescado processado segue para câmara, freezer, ou túnel de congelamento, antes de seguir para embalagem e armazenamento.

**V. Sala de industrialização do pescado:** É o local onde são elaborados os produtos industrializados da carne de pescados e, a depender dos produtos, são instalados os equipamentos necessários para a despolpa, moagem, mistura, formatação, cozimento e embaladora. Nesta sala são realizados os processamentos derivados, como por exemplo, “hambúrgueres”, “linguiça”, “caldo de peixe”, “empanados”, “torresmo”, “iscas” e outros, de onde os produtos seguem para câmara, freezer, ou túnel de congelamento, antes de seguir para embalagem e armazenamento.

**VI. Sala de embalagem e armazenagem do pescado:** É o local onde são instalados a embaladora, balanças, seladora, mesas de embalagem, onde ocorre o fracionamento e o embalamento primário.

**VII. Sala de armazenagem:** É o local onde são instalados a câmara fria e/ou “freezer” para armazenamento dos produtos prontos para serem acondicionados na embalagem final destinados à comercialização.

**VIII. Sala de expedição:** É o local onde são instaladas mesas de acondicionamento da embalagem final, rotulagem e expedição. Local para armazenar os produtos prontos para serem acondicionados na embalagem final e comercializados.

### **Anexos:**

**I. Anexo à recepção - câmara de gelo:** é onde se produz o gelo para toda a unidade agroindustrial e que acompanha o pescado até o final do processamento. A agroindústria artesanal em geral abate somente o que é pescado e tem capacidade de congelar no dia, não havendo necessidade deste anexo na planta;

**II. Anexo ao processamento - sala de insumos:** local para estocar insumos, para industrialização da carne do pescado;

**III. Anexo ao processamento e industrialização - sala de higienização:** local onde se realiza a

higienização diária, por turnos, das caixas plásticas e utensílios utilizados no processamento e industrialização do pescado;

**IV. Sala para depósito de material de limpeza e**

**outros:** local para guardar o material de limpeza e outros materiais, também utilizados nos vestiários e/ou escritório para esta finalidade.

**V. Banheiro e vestiário:**

A legislação exige, de modo geral, a existência de um banheiro/vestiário feminino e um banheiro/vestiário masculino, para serem utilizados pelos manipuladores de alimentos da agroindústria. No entanto, em pequenas agroindústrias é possível ter apenas um banheiro / vestiário, ou até mesmo utilizar o banheiro da residência, se estiver próximo.

**VI. Escritório:**

não é obrigatório ter um escritório para guardar documentos e fazer a gestão da unidade. Isso fica a critério de cada grupo, em cada caso, adequado a realidade do produtor.

**VII. Tratamento de efluentes:**

a unidade deve ter um sistema de tratamento de dejetos (fossas) e de efluentes do processamento. Nesse tipo de agroindústria, e de pequeno porte, o sistema pode ser bem simples, com um tanque asséptico de concreto enterrado para tratar os efluentes e

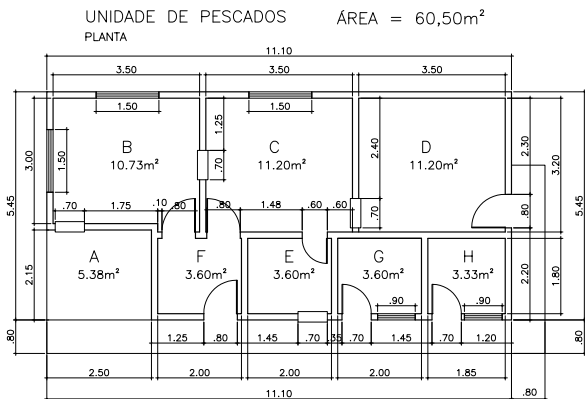
uma vala com cano perfurado e pedras, para infiltração da água tratada ao solo.

**VIII. Captação de água:** as unidades agroindustriais em área rural dependem da captação de água de fontes naturais e ou subsolo, em todos os casos em geral nas agroindústrias artesanais são dispensados de “outorga”, contudo necessário providenciar a licença e realizar o devido tratamento para uso no processo.

**Observação:** as áreas VI e VII, ou VII e VIII, podem ser em área (sala) compartilhada.

### 3. MODELO DE PLANTA

Figura 1 - Modelo de planta agroindustrial de processamento de pescados:

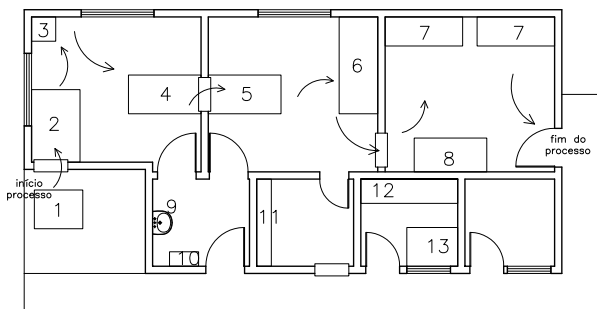


LEGENDA:

- A = Recepção
- B = Sala de evisceração
- C = Sala de filetagem e cortes (área limpa)
- D = Armazenagem e expedição
- E = Depósito de embalagens
- F = Hall de entrada e barreira sanitária
- G = Vestiário
- H = Banheiro

Figura 2 - Fluxo de produção:

UNIDADE DE PESCADOS  
FLUXO DE PRODUÇÃO



**Legenda de equipamentos**

- 1 - Tanque de recepção de peixes
- 2 - Tanque de insensibilização
- 3 - Balança
- 4 - Mesa de evisceração - 1,5 x 0,8 m
- 5 - Mesa de cortes e filetagem - 1,5 x 0,8 m
- 6 - Mesa de embalagem e pesagem - 2,0 x 0,8 m
- 7 - Freezers (ou câmara fria)
- 8 - Mesa - 1,50 x 0,7 m
- 9 - Pia (lava mãos)
- 10 - Lava botas
- 11 - Prateleira
- 12 - Armário
- 13 - Box / chuveiro

A planta pode ser desenhada em partes:

1 = Setores;

2 = Mostrando áreas sujas e áreas limpas;

3 = Com localização dos equipamentos;

4 = Com layout/ fluxo de processamento.

## 4. EQUIPAMENTOS

Descrição e dimensionamento dos equipamentos para processamento de pescados instalados em cada etapa do processamento.

Quantidade	Descrição / dimensão
Recepção	
1	Balança mecânica: 5 -100 kg
1	Tanque de alvenaria, ou plástico, ou aço inox": 100-500 l.
	Sensibilização do pescado, também pode ser realizado em um freezer com água gelada
1	Câmara de gelo ou freezer, ou máquina de gelo
	Anexo à recepção para uso na recepção do pescado e durante o processamento, mantendo o produto refrigerado, conservado até o processo de congelamento final



Sala de evisceração	
1	Mesa para evisceração: 2500 x 950 x 900 mm
	Construída em chapa de aço inoxidável 304, provida de calha coletora com bica de descarga. Conjugada com 3 torneiras em cada lateral.
Sala de processamento	
1	Mesa para filetagem, cortes: Dimensões: 2500 x 950 x 900 mm
	Construída em chapa de aço inoxidável 304, provida de calha coletora com bica de descarga. Conjugada com 3 torneiras em cada lateral.
Sala de industrialização	
1	Batedeira / despulpadeira: 25 - 50 kg
	Separação da carne
1	Tacho de cozimento / branqueamento, em aço inox: 25 -100 l.
1	Talha 150 - 1.500 kg
	Imersão do cesto no tacho de cozimento

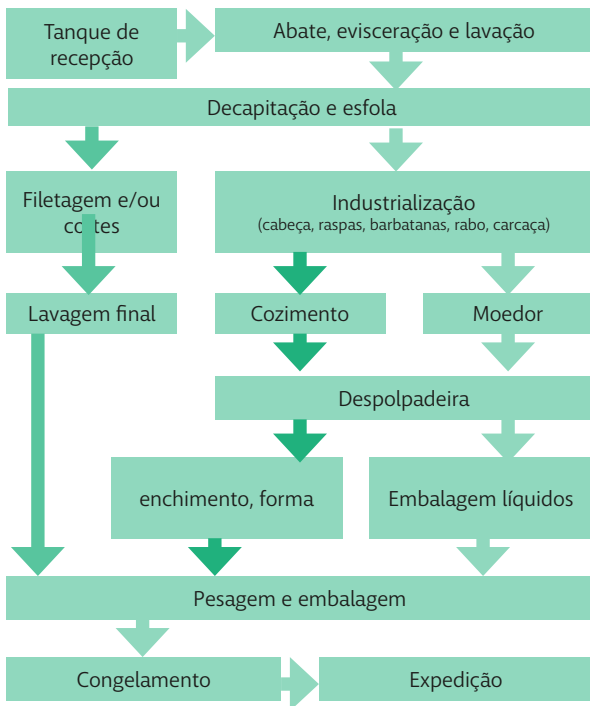
1	Agitador para homogeneização de massa (carne temperada): 100 l.
1	Mesa/ moedor de carne: 25 kg
1	Mesa para enchimento, carnes moídas e misturadas: 2500 x 950 x 300 mm
1	Esterilizador de facas
	Para facas /chairas: totalmente confeccionado em chapas de aço inox 304 nr 16, com porta – acabamento sanitário e polimento industrial
<b>Embalamento</b>	
1	Mesa para embalar as bandejas
	Construída em chapa de aço inoxidável 304
	Dimensões: 1000 x 800 x 900 mm
1	Seladora à vácuo

	<p>Câmara de vácuo em aço inox, com barra e fita de selagem removíveis; automática, padrão de selagem dupla ou de corte, duração do ciclo de 20 – 40 segundos. Provida de botão de parada para interrupção imediata do processo de vácuo e tampa resistente.</p>
1	<p>Balança eletrônica</p>
	<p>Balança eletrônica de bancada, dotada de uma única célula de carga devidamente dimensionada para a capacidade requerida. Prato de pesagem em aço inoxidável 430 polido; alimentação elétrica 110/220 VCA, 50/60 Hz, selecionável. Capacidade de Pesagem: 15 kg x 5 g Dimensões do prato: 35 x 25 cm</p>
1	<p>Câmara fria, ou freezer, ou túnel congelamento (-18°C a - 25°C);</p>
	<p>congelamento rápido da polpa embalada.</p>

Armazenagem	
3	Freezer de uso comercial com duas tampas, capacidade para armazenar até 530 litros de produto
Expedição	
1	Mesa para embalar as bandejas
	Construída em chapa de aço inoxidável 304.
	Dimensões: 1000 x 800 x 900 mm
Utensílios	
10	Estrados plásticos (100 x 100 cm)
	(2) Recepção, (1) Branqueamento, (1) Processamento, (2) Embalamento, (8) Armazenagem, (2) Expedição
50	Caixas de plástico (12 kg)
3 - 6	Baldes de plástico ou material inoxidável
1	Outros utensílios
	Facas, chairas, bandejas, caixas plásticas rígidas, prateleira

## 5. FLUXOGRAMA DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO

Exemplo de fluxograma de processamento de pescado com industrialização de produtos derivados



## 6. EMBALAGENS

### Requisitos principais das embalagens utilizadas:

- Ser atraente e de fácil manuseio;
- Possuir um bom design;
- Deve ser funcional, fácil de abrir, de fechar, de descartar e permitir o uso de porções adequadas;
- Boa soldabilidade, para garantir o bom fechamento;
- Resistente a baixas temperaturas, isto é, não trincar, pois os produtos são congelados;
- Resistente a perfuração, para garantir a integridade do produto;
- Preço e qualidade devem ser conciliados na decisão quanto a escolha da embalagem.

## Opções de embalagens:

- Saco plástico (poliamida e polietileno): 1 kg, 3 kg, 5 kg, 10 kg;
- Bandejas expandidas e filmes plásticos para frações inferiores a 1 kg;
- Potes e baldes de até 5 l, para caldo de peixe;
- Caixas de cartão;
- PA/PE (nylon/polietileno), na forma de sacos fechados através de seladoras.

## Vantagens de cada tipo de Embalagem

### Embalagem plástica:

- Melhor visualização do produto sem abertura da embalagem
- Possibilidade de utilização de rótulos mais coloridos e definidos graficamente
- Melhor manuseio
- Maior resistência

- Baixa permeabilidade a vapores de água
- Maior custo (desvantagem)
- Pouca potencialidade para a biodegradação (desvantagem)

### Embalagem papelão cartonado (secundária):

- Material resistente
- Possibilidade de utilização de rótulos mais coloridos e definidos graficamente
- Melhor armazenagem, empilhamento
- Média resistência
- Permeabilidade a vapores de água
- Reciclável
- Maior custo (desvantagem)



## 7. ROTULAGEM

Os alimentos são identificados pelo rótulo que deve estar presente em sua embalagem. Pode ser em forma de inscrição, legenda e imagem, escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento. Deve conter todas as informações ao consumidor, definidas na legislação vigente.

### **Informações a serem colocadas no rótulo:**

- Denominação do produto, de venda do alimento: é o nome específico, por exemplo: “filé de tilápia”, “posta de peixe”, hambúrguer de peixe”, “linguiça de peixe”, “caldo de peixe”; sendo que a denominação peixe poderá ser substituída pela espécie do peixe, por exemplo, da tilápia;
- Lista de ingredientes: descrição no rótulo de todos os ingredientes utilizados, mesmo sendo apenas “peixe”, e no caso dos ingredientes se recomenda a denominação da espécie do peixe;

- **Conteúdo líquido:** a quantidade de alimento presente na embalagem, expressa em mililitro (ml), litro (l), grama (g), quilo (kg) ou por unidade;
- **Identificação da origem:** o nome e o endereço do fabricante;
- **Indústria Brasileira:** para produtos nacionais;
- **Identificação do lote:** uma indicação em código que permita identificar o lote a que pertence o alimento;
- **Prazo de validade:** de forma visível e clara. Em casos especiais deve ser indicado o melhor local de armazenamento (freezer, congelador, geladeira) e da mesma forma, depois de abertas suas embalagens;
- **Instruções sobre o preparo e uso do alimento:** instruções sobre o modo apropriado de uso;
- **Advertências:** informar possíveis advertências, por exemplo, contém glúten, não contém glúten etc;
- **Informações nutricionais:** os alimentos comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor, devem ter

as informações nutricionais presentes no rótulo, por porção (fatia, copo, unidade, posta, filé);

Modelo vertical de informação nutricional:

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</b>			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100g	000g	%VD*
valor energético (Kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

■ Outras informações.

## Legislação de Rotulagem, definida pela ANVISA:

- Resolução RDC/ANVISA nº 259/2002 e RDC nº 123/2004: Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados;
- RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003 da Anvisa regulamenta sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados;
- RDC ANVISA nº 429/2020: Rotulagem nutricional;
- RDC/ANVISA nº 75/2020: Rotulagem nutricional.

## Legislação no MAPA:

- Decreto nº 9.013/2017: define regras de rotulagem específicas para produtos de origem animal;
- Portaria MAPA nº 240, de 23 de julho de 2021: Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.

**Mais informações** sobre rotulagem de alimentos: Rotulagem de alimentos — Português (Brasil) ([www.gov.br](http://www.gov.br))

## 8. REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

A unidade de processamento de pescados e os respectivos produtos devem ser formalizados junto ao Serviço de Inspeção de produtos de origem animal:

No Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, o que permite a venda dos produtos em todo o Brasil;

I - No Serviço de Inspeção Estadual – SIE, o que permite a comercialização no território do respectivo Estado

II -No Serviço de Inspeção Municipal - SIM, tendo a comercialização restrita ao território do respectivo município.

Se o SIE ou o SIM tiverem adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA, os produtos poderão ser comercializados em todo o Brasil.

Se os produtos da agroindústria se enquadrarem como artesanais, poderão requisitar o Selo Arte e

dessa forma poderão ser comercializados em todo o Brasil, independente em qual serviço de inspeção estejam registrados.

Cada agroindústria deve escolher um desses serviços (SIF, SIE, SIM) para fazer o registro sanitário, observando o local que deseja fazer a venda dos produtos.

Após escolher um serviço de inspeção (SIF, SIE, SIM), devem ser buscadas as informações detalhadas no serviço escolhido, sobre o procedimento e os documentos necessários para fazer o registro sanitário.

Em geral, os principais documentos solicitados pelos serviços de inspeção para o registro da agroindústria são:

- Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), caso possua, ou CPF do proprietário;
- Anotação de responsabilidade técnica, ou Declaração do órgão de extensão rural credenciado na Agência Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural – ANATER, de que faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão que inclui supervisão por técnico habilitado;

- Plantas e memorial descritivo das instalações e equipamentos;
- Manual de Boas Práticas; e
- Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple, no mínimo, os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade.

Deve-se buscar orientação sobre os procedimentos de registro e aprovar as plantas das instalações no respectivo serviço de inspeção onde será registrada a agroindústria, antes de iniciar a construção da unidade. Isso poderá evitar possíveis exigências de adequações na construção, o que geraria custos adicionais.

**Atenção:** A Vigilância Sanitária realiza fiscalização de rotina, ou em decorrência de denúncias, em todos os produtos (incluídos os pescados) em circulação nos mercados. Nesses momentos, caso sejam constatadas inadequações em um produto, a agroindústria é responsabilizada e sofre as sanções cabíveis.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos

Embalados. Diário Oficial da União. Brasília. 23 set. 2002.

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 49. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 31 out. 2013

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União. Brasília. 23 dez. 2003.

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento



Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. Brasília. 23 dez. 2003.

\_\_\_\_\_. Resolução de Diretoria Colegiada nº 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília. 09 out. 2020.

\_\_\_\_\_. Instrução normativa (Anvisa) nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília. 09 out. 2020.

Informações sobre rotulagem de alimentos, in: Rotulagem de alimentos — Português (Brasil) ([www.gov.br](http://www.gov.br))

\_\_\_\_\_. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União. Brasília. 30 mar. 2017 e retificado em 01 jun. 2017.

\_\_\_\_\_. Portaria MAPA nº 240, de 23 de julho de

2021: Regulamento Técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado. Diário Oficial da União. Brasília. 27 jul. 2021.

Realização



**ISPAN**

INSTITUTO SOCIEDADE,  
POPULAÇÃO E NATUREZA

Apoio

**FUNDO  
AMAZONIA**