GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

PORTARIA SES Nº 1168/2025

Dispõe sobre o regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de pescados no Estado do Rio Grande do Sul e aprova a lista de verificação de boas práticas para peixarias. (PROA Nº 25/2000-0076634-7)

A **SECRETÁRIA DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL** no uso das atribuições que lhe confere o inciso III do art. 90 da Constituição do Estado e:

Considerando a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, especialmente o disposto em seu art. 4°, alínea "d", com redação dada pela Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989;

Considerando a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências;

Considerando a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca;

Considerando o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que 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;

Considerando o Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022, que regulamenta o art.10-A d Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019,para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;

Considerando a Lei Estadual nº 6.503, de 22 de dezembro de 1972, que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública;

Considerando a Lei Estadual nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande Sul, revoga a Lei nº 10.691, de 9 de janeiro de 1996, e altera a Lei nº 8.109, de 19 de dezembro de 1985, que dispõe sobre a Taxa de Serviços Diversos;

Considerando o Decreto Estadual nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, que aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública;

Considerando o Decreto Estadual nº 53.848, de 21 de dezembro de 2017, que regulamenta a Lei nº 15.027, de 21 de agosto de 2017, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal no Estado do Rio Grande do Sul;

Considerando a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC ANVISA nº 727, de 6 de julho de 2022, que dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados; e

Considerando a necessidade de atualização da regulamentação sanitária de alimentos, em especial no setor de comércio de pescado, com base no enfoque da avaliação de risco e da prevenção do dano à saúde da população.

RESOLVE:

Art. 1º Dispor sobre o regulamento técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de pescados no Estado do Rio Grande do Sul e aprovar a lista de verificação de boas práticas para peixarias, contida no Anexo desta Portaria.

Art. 2º Para efeitos desta Portaria são adotadas as seguintes definições:

I - atividade industrial de produtos de origem animal (industrialização): modificação/transformação da matéria-prima mediante a adição de ingredientes, tais como: aditivos, farinhas, sais, temperos e especiarias, e/ou quaisquer processos que modifiquem a natureza original do produto, seja de forma automatizada ou artesanal;

II - balcões de autosserviço: quaisquer dispositivos que permitam o acesso do consumidor aos alimentos, devidamente embalados e rotulados;

III - balcões expositores: quaisquer dispositivos que permitam a visualização dos alimentos, sem autosserviço;

IV- beneficiamento de pescado: processo pelo qual ocorre a descamação, esfola, evisceração, filetagem, descascamento, moagem e demais cortes;

V - escamação: etapa de beneficiamento que contempla a retirada das escamas dos peixes;

VI - esfola: etapa de beneficiamento que contempla a retirada da pele do pescado;

VII - evisceração: etapa de beneficiamento que contempla a extração das vísceras abdominais do pescado, incluindo ou não o descabeçamento;

VIII - filetagem: etapa de beneficiamento que contempla a retirada dos filés e aparas de filés dos peixes;

IX - lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

X - manipulação: qualquer operação realizada diretamente sobre o pescado, como o beneficiamento e embalamento;

XI - matéria-prima: todo pescado recebido na peixaria previamente inspecionado pelo serviço veterinário oficial;

XII - peixarias: estabelecimentos de comércio varejista de pescado que realizam armazenamento, beneficiamento e venda de pescado. Excluem-se desta definição os estabelecimentos que realizam somente o recebimento, armazenamento e venda de pescado e derivados embalados, sem nenhuma atividade de manipulação associada;

XIII - peixe salgado: são peixes tratados pelo sal, com umidade mínima de 53% e máxima de 58%, devendo ser mantido na temperatura máxima de 4ºC;

XIV - peixe salgado seco: são peixes tratados pelo sal e posterior secagem por evaporação natural ou artificial, com umidade máxima de 52,9%, devendo ser armazenado e transportado na temperatura máxima de 7ºC;

XV - pescado: são os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana. Esta definição é extensiva aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável;

XVI - pescado congelado: pescado submetido a processos de congelamento rápido, sendo mantido na temperatura de -18ºC ou conforme orientação do fabricante;

XVII - pescado fresco: pescado que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas a 0ºC; e

XVIII - pescado resfriado: pescado embalado e mantido em temperatura de refrigeração de até 4ºC.

Art. 3º A fiscalização da modificação/transformação de produtos de origem animal, quer seja de forma artesanal ou industrial, independentemente do volume e do fluxo de produção, bem como a comercialização de pescados vivos, não compete aos órgãos da saúde.

Art. 4º É proibido manter nas áreas de manipulação das peixarias matérias-primas, aditivos, sais, temperos, especiarias e farinhas, bem como equipamentos e maquinários tradicionalmente utilizados para industrialização de alimentos ou para qualquer outra atividade diferente das licenciadas.

Art. 5º As peixarias devem adotar as boas práticas e implementar as exigências constantes nesta Portaria.

Art. 6º As peixarias devem ter os controles relacionados à:

I - procedência das matérias-primas;

II - procedência e potabilidade do gelo;

III - temperatura da sala de manipulação climatizada;

IV - temperatura do pescado, que deve ser verificada no momento do recebimento, beneficiamento, embalagem, rotulagem, armazenamento e comercialização, conforme a legislação e as orientações do fabricante;

V - higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios;

VI - controle da potabilidade da água;

VII - higiene e saúde dos manipuladores;

VIII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Parágrafo único. Os controles a que se refere este artigo devem ser registrados, datados e rubricados e estarem à disposição da fiscalização

sanitária quando solicitados.

Art. 7º As peixarias devem possuir procedimentos de identificação dos produtos de maneira que possibilite a rastreabilidade de sua origem.

§ 1º Todo o pescado deve ser inspecionado pelo serviço veterinário oficial e procedente de estabelecimentos registrados no órgão sanitário competente da Agricultura.

§ 2° No momento da inspeção sanitária, os estabelecimentos devem apresentar a comprovação da origem dos produtos através de evidências que comprovem sua procedência, tais como rótulos e documentos fiscais.

Art. 8º As instalações e os equipamentos devem ser compatíveis com o ramo de atividade e com o volume de processamento do estabelecimento.

Art. 9º. Os manipuladores devem apresentar bom asseio pessoal e adotar as boas práticas de higiene durante as atividades de manipulação do pescado.

Parágrafo único. Durante as atividades de manipulação do pescado, os manipuladores devem utilizar equipamento de proteção individual, tais como luva de aço, avental e sapato fechado com solado antiderrapante.

Art. 10. As peixarias devem cumprir os seguintes requisitos quanto à estrutura, equipamentos, móveis e utensílios:

I - o acesso da matéria-prima na área de manipulação da peixaria deve ser exclusivo, não comum a outros usos;

II - área externa livre de focos de insalubridade, tais como objetos em desuso, água estagnada, acúmulo de lixo, vetores e animais domésticos;

III - paredes e divisórias impermeáveis, construídas de forma a facilitar a higienização;

IV - pisos impermeáveis, resistentes, de fácil higienização e construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem;

V - teto de cor clara, impermeável, resistente, de fácil higienização, com ausência de bolores ou fungos;

VI - janelas, portas e demais aberturas constituídos de material resistente e de fácil limpeza e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas;

VII - ralos sifonados e de fácil higienização;

VIII - as lâmpadas, quando localizadas na área de manipulação, de armazenamento e/ou dentro dos equipamentos, devem ser dotadas de dispositivo de proteção, quando forem de material que ofereça risco de explosão ou quebra/queda;

IX – ventilação e/ou exaustão adequada em todas as dependências, capazes de prevenir condensações e odores desagradáveis;

X - superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras,

impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante;

XI - equipamentos de armazenamento do pescado em adequado estado de higiene e funcionamento;

XII - equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser mantidos limpos e desinfetados a fim de prevenir a contaminação cruzada;

XIII - lavatório exclusivo para higiene das mãos dos manipuladores, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual;

XIV - lavatório para equipamentos e utensílios com água corrente e produtos de higienização registrados no Ministério da Saúde;

XV - coletores de resíduos dotados de tampas com acionamento não manual e em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento;

XVI - coletores exclusivos para a guarda dos resíduos de pescado, resistentes, de fácil higienização, conservados sob refrigeração, em equipamento exclusivo ou compartilhado e, neste último caso, os coletores deverão ser mantidos fechados e afastados dos produtos destinados à venda; e

XVII - fluxo de processamento ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.

Parágrafo único. É vedada a comunicação direta das dependências e locais onde se manipulam alimentos com sanitários e locais de moradia.

Art. 11. As peixarias devem ser abastecidas com água potável e o reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos os registros da operação.

Art. 12. As peixarias devem ter um responsável por esta atividade, que deve possuir capacitação, no mínimo, em curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

§ 1º O responsável pela atividade pode ser o responsável legal da empresa ou o colaborador por ele designado.

§ 2º O responsável deve ter o encargo de implementar as Boas Práticas de Manipulação e os parâmetros e requisitos estabelecidos nesta Portaria.

Art. 13. Os estabelecimentos que realizam o fracionamento, beneficiamento, embalagem e rotulagem de pescado na ausência do consumidor para comercialização em balcões de autosserviço devem ter sala própria para a realização dessa manipulação.

Parágrafo único. A sala de manipulação dos produtos referida no “caput” deve ser climatizada, com temperatura de 16ºC ou inferior.

Art. 14. Os produtos fracionados, beneficiados, embalados e

rotulados na ausência do consumidor e prontos para oferta em balcões de autosserviço devem ser embalados e rotulados imediatamente após o fracionamento, devendo ser identificados com a etiqueta de rotulagem contendo, no mínimo, as seguintes informações:

I - denominação de venda do alimento, informando, inclusive, a espécie do pescado, de acordo com a rotulagem original do produto;

II - dados do estabelecimento de origem (número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem);

III - dados do embalador (razão social, CNPJ e endereço);

IV - lote, estabelecido pelo embalador;

V - data da manipulação;

VI - prazo de validade;

VII – “contém glúten” ou “não contém glúten”, conforme legislação vigente;

VIII - informações sobre alergênicos, conforme legislação vigente;

IX - indicação da temperatura de conservação; e

X - conteúdo líquido.

Parágrafo único. O prazo de validade referido no inciso VI deverá ser estabelecido pelo embalador, sendo igual ou inferior ao prazo de validade dos produtos originais.

Art. 15. As peixarias que não possuírem sala própria referida no art. 13 poderão:

I - realizar a atividade de beneficiamento e fracionamento de pescados, em quantidade limitada à capacidade do balcão expositor, desde que sejam disponibilizadas em local visível, no mínimo, as informações referentes à espécie do pescado, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem;

II - realizar a atividade de beneficiamento e fracionamento de pescados, conforme pedido do consumidor, devendo tais produtos serem pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto com espécie, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade;

Art. 16. O fracionamento de pescados e derivados frescos, resfriados, salgados e/ou salgados secos poderá ser realizado conforme pedido do consumidor, devendo tais produtos serem pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto com espécie, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade.

Art. 17. O pescado inteiro fresco só pode ser exposto à venda em balcão expositor desde que conservado sob a ação direta do gelo em escama ou triturado, em temperatura não superior a 0ºC.

Art. 18. O gelo utilizado em contato direto com o pescado

deve atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

I - ser oriundo de local licenciado pela vigilância sanitária e/ou ser elaborado no próprio estabelecimento a partir de água potável para consumo humano;

II - apresentar-se em adequado estado de higiene, sem sujidades, insípido, inodoro e incolor; e

III - estar armazenado e ser manipulado de modo a ser protegido de qualquer contaminação.

Art. 19. O pescado deve estar separado por espécie no balcão expositor, de maneira a evitar a contaminação cruzada.

Art. 20. Os equipamentos e utensílios utilizados nas atividades de beneficiamento de pescado devem ser lavados e desinfetados ao final de cada turno.

Art. 21. Os resíduos de pescado armazenados nos coletores exclusivos, conservados sob refrigeração, devem ser retirados, no mínimo, diariamente.

Art. 22. O pescado recebido, armazenado e comercializado deve manter a nomenclatura de espécie original e compatível.

Art. 23. As seguintes atividades são vedadas às peixarias:

I - a produção de alimentos preparados, tais como, peixe frito, peixe empanado, bolinho de peixe, espetinho de camarão, casquinha de siri;

II - a abertura de quaisquer embalagens de pescado e produtos de pescado congelado;

III - o fracionamento de pescado submetido a tecnologias especiais de conservação, devidamente descritas na rotulagem, tais como pescado embaladas à vácuo, embalados sob atmosfera modificada, pescado marinado e conservas de pescado;

IV - o emprego de jornais, revistas, papéis usados ou quaisquer outros materiais que possam contaminar o alimento para embalar o pescado;

V - o congelamento e descongelamento de pescado e produtos de pescado;

VI - o pré-cozimento de moluscos, camarões e demais crustáceos mesmo que para a finalidade de realizar o descascamento;

VII - a industrialização de pescado incluídos salga, dessalga, prensagem, cozimento, congelamento, defumação e conserva e/ou a adição de quaisquer ingredientes que modifiquem a natureza original do pescado;

VIII - o abate de pescado;

IX - o fracionamento de pescado e produtos de pescado quando na rotulagem do produto indicar esta proibição e/ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional; e

X - a venda de pescados vivos.

Art. 24. O descumprimento das determinações desta Portaria constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator a processo administrativo sanitário e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

Art. 25. Esta Portaria entra em vigor 180 dias após a data da sua publicação.

ARITA BERGMANN,
Secretária da Saúde.

GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

ANEXO ÚNICO – PORTARIA SES Nº 1168/2025

Lista de verificação de boas práticas de manipulação para peixarias

1. Identificação da Empresa
1.1 Data da inspeção: 1.2 Fiscal sanitário responsável pelo preenchimento: 1.3 Motivo da Inspeção: ( ) solicitação de alvará sanitário ( ) renovação de alvará sanitário ( ) verificação de denúncia de consumidor ( ) coleta de alimentos ( ) investigação de surtos de DTA ( ) outros 1.4 Razão Social: 1.5 Nome Fantasia: 1.6 CNPJ ( ) CPF ( ) 1.7 Endereço completo: 1.8 Telefone: 1.9 Responsável Técnico/ Responsável pela manipulação de Alimentos: 1.10 Código CNAE:

CRITÉRIOS DE INSPEÇÃO	**AVALIAÇÃO**			**EVIDÊNCIAS: (fatos, informações que denotam a ocorrência ou não de uma não conformidade)**
	C	**NC**	**NA**	
2. Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios				
2.1 O acesso da matéria-prima na área de manipulação da peixaria deve ser exclusivo, não comum a outros usos				
2.2 Área externa livre de focos de insalubridade, tais como objetos em desuso, água estagnada, acúmulo de lixo, vetores e animais domésticos.				
2.3 Paredes e divisórias impermeáveis, construídas de forma a facilitar a higienização.				
2.4 Pisos impermeáveis, resistentes, de fácil higienização e construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem.				
2.5 Teto de cor clara, impermeável, resistente, de fácil higienização, com ausência de bolores ou fungos.				
2.6 Janelas, portas e demais aberturas constituídas de material resistente e de fácil limpeza, protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas.				

2.7 Ralos sifonados e de fácil higienização.				
2.8 As lâmpadas, quando localizadas na área de manipulação, de armazenamento e/ou dentro dos equipamentos, devem ser dotadas de dispositivo de proteção, quando forem de material que ofereça risco de explosão ou quebra/queda.				
2.9 Ventilação e/ou exaustão adequada em todas as dependências, capazes de prevenir condensações e odores desagradáveis.				
2.10 Superfícies em contato com os alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, de material não contaminante.				
2.11 Lavatório exclusivo para higiene das mãos dos manipuladores, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual				
2.12 Coletores de resíduos dotados de tampa com acionamento não manual e em número adequado, de acordo com a capacidade de processamento do estabelecimento.				
2.13 Coletores exclusivos para a guarda dos resíduos de pescado, resistentes, de fácil higienização, conservados sob refrigeração, em equipamento exclusivo ou compartilhado e, neste último caso, os coletores deverão ser mantidos fechados e afastados dos produtos destinados à venda.				
2.14 Fluxo de processamento ordenado, de maneira a evitar a contaminação cruzada do produto.				
2.15 Lavatório para equipamentos e utensílios com água corrente e produtos de higienização registrados no Ministério da Saúde.				
2.16 As instalações são compatíveis com o ramo de atividade e com o volume de processamento do estabelecimento.				
2.17 Os equipamentos são compatíveis com o ramo de atividade e com o volume de processamento do estabelecimento.				
2.18 O fracionamento, beneficiamento, embalagem e rotulagem de pescado na ausência do consumidor para comercialização em balcões de autosserviço é				

realizado em sala própria climatizada.				
2.19 A sala própria climatizada está na temperatura de 16ºC ou inferior durante o fracionamento, beneficiamento, embalagem e rotulagem de pescado.				
2.20 Os produtos fracionados, beneficiados, embalados e rotulados na ausência do consumidor e prontos para oferta em balcões de autosserviço são embalados e rotulados imediatamente após o fracionamento.				
2.21 Não há comunicação direta das dependências e locais onde se manipulam alimentos com sanitários e locais de moradia.				
3. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios				
3.1 Equipamentos de armazenamento do pescado em adequado estado de higiene e funcionamento.				
3.2 Equipamentos, utensílios, bancadas e demais superfícies que entrem em contato com os alimentos devem ser mantidos limpos e desinfetados a fim de prevenir a contaminação cruzada.				
3.3 Os equipamentos e utensílios utilizados nas atividades de beneficiamento de pescado são lavados e desinfetados ao final de cada turno.				
3.4 Os resíduos de pescado são armazenados nos coletores exclusivos, conservados sob refrigeração, e retirados, no mínimo, diariamente.				
4. Manipuladores				
4.1 Os manipuladores adotam as boas práticas de higiene durante as atividades de manipulação de alimentos.				
4.2 Os manipuladores apresentam bom asseio pessoal.				
4.3 Os manipuladores utilizam equipamento de proteção individual: luva de aço, avental e sapato fechado com solado antiderrapante.				
5. Matéria - prima				
5.1 Pescado tem inspeção pelo serviço veterinário oficial e é procedente de estabelecimentos registrados no órgão sanitário competente da Agricultura.				
5.2 As peixarias apresentam a comprovação da origem dos produtos de maneira que possibilite a				

rastreabilidade de sua origem tais como rótulos e documentos fiscais.				
5.3 O pescado está separado por espécie no balcão expositor, de maneira a evitar a contaminação cruzada.				
5.4 O pescado inteiro fresco está exposto à venda em balcão expositor conservado sob ação direta do gelo em escama ou triturado, em temperatura não superior a 0ºC.				
5.5 O pescado resfriado é recebido embalado e rotulado, mantido em temperatura de até 4º C.				
5.6 O pescado congelado é mantido na temperatura de - 18ºC ou conforme orientação do fabricante.				
5.7 O pescado recebido, armazenado e comercializado mantém a nomenclatura de espécie original e compatível.				
5.8 O fracionamento de pescados e derivados frescos, resfriados, salgados e/ou salgados secos é realizado conforme pedido do consumidor, pesado e imediatamente etiquetado com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto com espécie, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade.				
5.9 Os produtos do beneficiamento e fracionamento do pescado estão expostos em balcões expositores ou de autosserviço protegidos da possibilidade de contaminação cruzada com outros alimentos.				
5.10 A peixaria não realiza atividades de industrialização de pescado como, tais como salga, dessalga, prensagem, cozimento, congelamento, defumação e conserva e/ou adição de quaisquer ingredientes que modifiquem a natureza original do produto.				
5.11 A peixaria não realiza a abertura de embalagens de pescado congelado e produtos de pescado congelados.				
5.12 A peixaria não utiliza jornais, revistas, papéis usados ou quaisquer outros materiais que possam contaminar o alimento para embalar o pescado.				
5.13 A peixaria não produz alimentos preparados, tais como, peixe frito, peixe empanado, bolinho de peixe, espetinho de camarão, casquinha de siri.				

5.14 A peixaria não realiza o fracionamento de pescado submetido a tecnologias especiais de conservação, devidamente descritas na rotulagem, tais como pescado embalados à vácuo, embalados sob atmosfera modificada, pescado marinado e conservas de pescado.				
5.15 A peixaria não realiza o congelamento e descongelamento de pescado e produtos de pescado.				
5.16 A peixaria não realiza o pré-cozimento de moluscos, camarões e demais crustáceos a fim de realizar o descascamento.				
5.17 A peixaria não realiza abate do pescado				
5.18 A peixaria não realiza o fracionamento de alimentos de pescado e produtos de pescado quando na rotulagem do produto indicar esta proibição e/ou constar a informação de que o produto se destina a uso institucional.				
5.19 A peixaria não realiza a venda de pescado vivo.				
5.20 As peixarias são abastecidas com água potável.				
5.21 O reservatório de água é higienizado, em um intervalo máximo de seis meses.				
5.22 O gelo utilizado em contato direto com o pescado apresenta-se em adequado estado de higiene, sem sujidades, insípido, inodoro e incolor.				
5.23 O gelo utilizado em contato direto com o pescado é armazenado e manipulado de modo a ser protegidos de qualquer contaminação.				
5.24 O gelo utilizado em contato direto com o pescado é oriundo de local licenciado pela vigilância sanitária e/ou elaborado no próprio estabelecimento a partir de água potável para consumo humano.				
5.25 Não há na área de manipulação das peixarias ingredientes, equipamentos e maquinários tradicionalmente usados para industrialização de alimentos ou para uso em atividades diferentes das licenciadas.				
6. Rotulagem				

6.1 Os pescados fracionados, beneficiados, embalados e rotulados na ausência do consumidor e prontos para oferta em balcões de autosserviço são embalados e rotulados imediatamente após o fracionamento, identificados com a etiqueta de rotulagem contendo, no mínimo, as seguintes informações: a) denominação de venda do alimento, informando, inclusive, a espécie do pescado, de acordo com a rotulagem original do produto; b) dados do estabelecimento de origem (número do serviço de inspeção razão social e CNPJ da indústria de origem); c) dados do embalador (razão social, CNPJ e endereço); d) lote, estabelecido pelo embalador; e) data da manipulação; f) prazo de validade; f) contém glúten ou não contém glúten, conforme legislação vigente; g) informações sobre alergénicos, conforme legislação vigente; h) indicação da temperatura de conservação; e i) conteúdo líquido.				
6.2 O prazo de validade dos produtos embalados na ausência do consumidor é estabelecido pelo embalador, sendo igual ou inferior aos produtos originais.				
6.3 Nas peixarias que não possuem sala própria para realizar a atividade de beneficiamento e fracionamento de pescados, a quantidade de pescado fracionado é limitada à capacidade do balcão expositor, sendo disponibilizadas, em local visível, no mínimo, as informações referentes à espécie do pescado, número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem				
6.4 Nas peixarias que não possuem sala própria para realizar a atividade de beneficiamento e fracionamento de pescados realizam o beneficiamento e fracionamento de pescado, conforme o pedido do consumidor, sendo os produtos pesados e imediatamente etiquetados com, no mínimo, as informações de denominação de venda do produto com espécie, razão social do estabelecimento fracionador e prazo de validade.				
7. Documentação e registro				
7.1 Alvará sanitário.				
7.2 Responsável pela implementação das boas práticas de manipulação de alimentos.				
7.3 Certificado de participação do responsável pela atividade de manipulação de alimentos em treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos.				

7.4 Registro de higienização de reservatório de água, com data de execução inferior a seis meses.				
7.5 Procedência das matérias-primas.				
7.6 Procedência e potabilidade do gelo.				
7.7 Temperatura da sala de manipulação climatizada.				
7.8 Temperatura do pescado.				
7.9 Higienização das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios.				
7.10 .Potabilidade da água.				
7.11. Higiene e saúde dos manipuladores.				
7.12 Controle integrado de vetores e pragas urbanas.				