



# XVI Colóquio Técnico Científico de Saúde Única, Ciências Agrárias e Meio Ambiente

## RESUMO DE TEMA: RASTREABILIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR DE PESCADOS

Nádia Santos Ribeiro<sup>1\*</sup> e Gabriel Almeida Dutra<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Discente no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Bom Despacho – UNA BD – Bom Despacho/MG – Brasil – \*Contato: nadariibeiro\_santos@hotmail.com

<sup>2</sup>Docente do Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Belo Horizonte – UNA BD – Bom Despacho-MG – Brasil

### INTRODUÇÃO

A rastreabilidade do pescado consiste no registro e monitoramento sistemático de todas as etapas do ciclo produtivo, desde a água ao prato.<sup>1</sup> Esse processo envolve o acompanhamento detalhado das informações referente à produção, processamento, transporte e distribuição, tendo a identificação de onde, como e por quem o produto final foi produzido, bem como as condições de manipulação e comercialização.<sup>1,2,3,4</sup> A rastreabilidade caracteriza-se como um instrumento essencial para a garantia da segurança e qualidade dos alimentos de forma direta na saúde do consumidor.<sup>1,2,3,4</sup> Dessa forma, o objetivo do presente resumo foi de realizar uma revisão sobre a importância da rastreabilidade na cadeia produtiva de pescados como ferramenta estratégica para garantir a segurança alimentar, assegurar a qualidade e autenticidade dos produtos, promover transparência ao consumidor e fortalecer práticas de controle, sustentabilidade e bem-estar animal no setor aquícola.

### METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de revisão bibliográfica realizado a partir de fontes científicas e técnicas reconhecidas por sua credibilidade, incluindo artigos acadêmicos, boletins técnicos e normativos oficiais. A coleta de dados foi conduzida em bases de dados especializadas, como Google Acadêmico, SciELO e PubVet, além de consultas ao Diário Oficial da União para obtenção de legislações pertinentes.

A busca utilizou termos-chave relacionados ao tema, incluindo aquíicultura, rastreabilidade, inspeção, pescado, segurança alimentar e alimento seguro, bem como seus correspondentes em inglês, visando ampliar o escopo e a abrangência da pesquisa. Os critérios de inclusão consideraram publicações que abordassem rastreabilidade, segurança alimentar e práticas de controle em cadeias produtivas de pescados, enquanto foram excluídos trabalhos sem referência científica ou técnica. As informações selecionadas foram analisadas de forma crítica e sistemática, permitindo a síntese do conhecimento sobre a aplicação da rastreabilidade, sua integração com ferramentas de gestão de segurança alimentar, como APPCC, BPF e PPHO, e seu impacto na qualidade, autenticidade e transparência dos produtos aquícolas.

### RESUMO DE TEMA

A rastreabilidade constitui um instrumento essencial para a promoção de alimento seguro e para o fortalecimento das práticas de controle e transparência no setor aquícola, possibilitando o acompanhamento integral de todas as etapas do sistema produtivo, desde a origem até o consumo final do pescado.<sup>2,3</sup> Dessa forma, é possível acessar todo o histórico de um filé de pescado que chega à mesa do consumidor, garantindo a confiabilidade e a autenticidade do produto.<sup>2,3</sup>

Compreender a importância desse processo é fundamental, pois a cadeia produtiva do pescado pode ser rastreada de forma eficiente por meio de códigos de barras, *QR-Code* ou *software* específicos, como o AgroPesca, que registram as informações desde o recebimento do animal até o consumidor final.<sup>1,2</sup> Esse tipo de controle já é aplicado em outros setores, como na cadeia produtiva de bovinos, monitorada pelo SISBOV - Sistema de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos, regulamentado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).<sup>2,3,4,5</sup>

A associação entre o monitoramento por rastreabilidade e as ferramentas de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) resulta em alimentos mais seguros, ao reduzir riscos de contaminação e assegurar a integridade dos produtos.<sup>2,3,4,6</sup> A adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) representa o alicerce da higiene e da organização dentro dos estabelecimentos de processamento de pescado.<sup>4,7,9</sup> Por meio de protocolos operacionais padronizados, as BPF visam prevenir contaminações físicas, químicas e biológicas, garantindo a qualidade e a inocuidade do produto final.<sup>6,8</sup> Já o APPCC é uma metodologia sistemática e preventiva que identifica, avalia e controla perigos potenciais em pontos críticos da linha de produção, permitindo que a gestão da segurança alimentar seja baseada em evidências e monitoramento constante.<sup>7</sup> Em conjunto, o PPHO reforça essas medidas, assegurando a execução diária dos procedimentos de limpeza, desinfecção e controle sanitário das áreas

de manipulação, equipamentos e utensílios.<sup>2,3,4,5,6</sup> Além disso, a rastreabilidade contribui para a rápida identificação e correção de falhas no processo produtivo, reduzindo os impactos de possíveis Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), causadas por vírus, parasitas, bactérias ou suas toxinas.<sup>2,3</sup>

A rastreabilidade, ao atender ao Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA) e ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Pescados e seus Derivados, garante que o processamento e a fiscalização dos produtos de origem animal sigam padrões de segurança e qualidade, permitindo ações rápidas e eficazes de *recall* para a retirada imediata de produtos irregulares do mercado.<sup>3,4,7,9</sup> O decreto orienta as indústrias a adotarem mecanismos que garantam a inocuidade e rastreabilidade dos alimentos, assim como rastreabilidade documental, favorecendo ações corretivas e preventivas.<sup>2,3,4,7,9</sup> Associado a isso, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de Pescados e seus Derivados estabelece parâmetros específicos de composição, identidade e qualidade, que asseguram a padronização e autenticidade dos produtos comercializados.<sup>7,9</sup>

Adicionalmente, a rastreabilidade promove transparência ao consumidor, permitindo que ele compreenda o percurso do pescado desde a produção até a comercialização, fortalecendo sua confiança e incentivando o consumo consciente.<sup>3,4,8,9</sup> Essa prática também agrega valor ao produto, diferenciando-o no mercado, estimulando o aumento das vendas e reforçando o compromisso do setor com a sustentabilidade e o bem-estar animal.<sup>8</sup>

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

A rastreabilidade do pescado se configura como uma ferramenta estratégica para a garantia da segurança alimentar, permitindo o monitoramento integral da cadeia produtiva e assegurando a qualidade, autenticidade e integridade do produto. Sua implementação fortalece as práticas de controle e transparência, facilita a identificação e correção de falhas, contribui para a prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos e viabiliza ações rápidas de *recall*. Além disso, promove a confiança do consumidor, agrega valor comercial ao pescado e reforça o compromisso do setor aquícola com a sustentabilidade e o bem-estar animal, consolidando-se como um elemento essencial para o desenvolvimento responsável e competitivo da cadeia produtiva.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ALENCAR, Á. G. **Do conceito estratégico de segurança alimentar ao plano de ação da FAO para combater a fome.** Revista Brasileira de Política Internacional, v. 44, n. 1, p. 137–144, 2001. DOI: <https://doi.org/10.1590/s0034-73292001000100009>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbpi/a/TwYTSm8zRGc8zNcLw4NZJjv/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 30 out. 2025.
2. MARMENTINI, R. P.; et al. **Informatização na cadeia produtiva da piscicultura brasileira: inovações tecnológicas em softwares, aplicativos, programas de monitoramento e rastreabilidade.** Research, Society and Development, v. 11, n. 2, e28911225543, 2022. DOI: <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i2.25543>. Disponível em: <https://rsdjournal.org/rsd/article/view/25543/22558>. Acesso em: 30 out. 2025.
3. FREIRE, C. E. C. de A.; SHECAIRA, C. de L. **A importância da rastreabilidade dos alimentos de origem animal frente aos surtos alimentares: revisão.** Pubvet, v. 14, n. 11, a682, p. 1–8, nov. 2020. DOI: <https://doi.org/10.31533/pubvet.v14n11a682.1-8>. Disponível em: <https://www.pubvet.com.br/uploads/768a710ed360b36c67bd7df648ecac19.pdf>. Acesso em: 30 out. 2025.
4. BRIZOTTI, S.; et al. **A importância do médico veterinário na indústria de alimentos.** Revista GeTeC – Gestão, Tecnologia e Ciências, v. 10, n. 27, p. 124–130, 2020. Disponível em: <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/getec/article/view/2382>. Acesso em: 1 nov. 2025.



## XVI Colóquio Técnico Científico de Saúde Única, Ciências Agrárias e Meio Ambiente

5. FEIDEN, A.; et. al. **Aplicação de QR-Code na rastreabilidade de pescados.** In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL, 2., 2019, Foz do Iguaçu. Anais [...]. Foz do Iguaçu: PPGDRS – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável, 2019. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1129045/1/QR-Code-rastreabilidade-pescados.-2019.pdf>. Acesso em: 30 out. 2025.
6. FERNANDES, M. P.; et. al. MEDEIROS, R. M. dos S. **Análise de perigos e pontos críticos de controle na indústria de pescado: importância e relevância.** Informe Goiano: Circular de Pesquisa Aplicada, v. 9, n. 6, 2022. Disponível em: [https://ifgoiano.emnuvens.com.br/informe\\_goiano/article/view/1506](https://ifgoiano.emnuvens.com.br/informe_goiano/article/view/1506). Acesso em: 1 nov. 2025.
7. BRASIL. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA): 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: seção 1, Brasília, DF, 30 mar. 2017. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm). Acesso em: 30 out. 2025.
8. SOUSA, C. L.; et. al. **Utilização de análise de perigos e pontos críticos para garantia da segurança de alimentos: estudo de caso em uma indústria de pescados.** Brazilian Journal of Production Engineering, v. 6, n. 3, p. 30–41, abr./jun. 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/bjpe/article/view/29263>. Acesso em: 1 nov. 2025.
9. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Pescado e seus Derivados (RTIQ).** Brasília, DF, [s.d.]. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal/rtiq-pescado-e-seus-derivados>. Acesso em: 30 out. 2025.