

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 (RIISPOA)

Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

Cópia local de reserva — EXCERTO relevante, não o decreto completo.

O Decreto 9.013/2017 tem mais de 600 artigos, cobrindo carnes, laticínios, ovos, mel e pescado. Este app cita apenas os artigos sobre pescado destinado a consumo cru (Seção sobre aproveitamento condicional do pescado, Capítulo I do Título correspondente), reproduzidos abaixo sem alterações.

Fonte: Presidência da República — Portal Planalto

(planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm).

Para o texto integral do decreto, consulte o link oficial na aba Fontes Oficiais do app.

Consulta realizada em 20 de agosto de 2026.

Art. 214.

É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais. *(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

Art. 216.

Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas. *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

Art. 217.

O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados. *(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

Nota do app Annica: o § 1º do Art. 216 (congelamento por 7 dias a -20°C, específico para a família Anisakidae) é o critério aplicado nas sugestões do módulo APPCC para pescado cru (sashimi, sushi, ceviche). O caput do artigo (24 horas a -20°C) vale para endoparasitas em geral, quando não se sabe se é da família Anisakidae.