

**DECRETO ESTADUAL No. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.
Regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei no. 6.320, de 20 de
dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas.**

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SANTA CATARINA,
usando da competência privativa que lhe confere o artigo 93. item
III, da Constituição do Estado, e tendo em vista o disposto no artigo
72 da Lei no. 6.320, de 20 de dezembro de 1983.

Art. 33 -A pessoa não pode expor à venda ou ao consumo, vender
para as indústrias pesqueiras, ou empregar na elaboração de
derivados ou subprodutos comestíveis, pescado que tenha sido
recolhido já morto ou capturado em águas contaminadas ou
poluídas, em estado capaz de prejudicar a saúde do consumidor.

§1º. -A pessoa não pode expor à venda ou ao consumo pescado
envolvido ou que contenha areia.

§ 2º. -As disposições deste Regulamento e, em especial, as deste
artigo, são extensivas as algas marinhas, crustáceos, moluscos,
anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada usados na
alimentação humana.

Art. 34 -É considerado pescado In natura, eviscerado ou não:

I - pescado fresco: quando dado ao consumo sem ter sofrido
qualquer processo anterior de conservação, exceto a ação contínua
do gelo, na proporção de 30% do peso da mercadoria;

II - pescado resfriado: quando devidamente acondicionado em gelo e
mantido em temperatura entre -0,5°C (meio grau centígrado negativo
e 2°C (dois graus centígrados negativos) em câmara ou outro
dispositivo frigorífico;

III - pescado congelado: quando submetido a processo industrial
adequado de congelação, em temperatura não superior a -25°C (vinte
e cinco graus centígrados negativos) e, posteriormente, mantido em

câmara ou outro dispositivo frigorífico, até a sua entrega ao consumidor, em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Parágrafo único - O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas ou outros dispositivos de produção de frio.