



---

## **Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de PESCADO importado PRODUTOS SUSPEITOS DE FRAUDE POR SUBSTITUIÇÃO DE ESPÉCIES**

---

### **1. Objetivos e aplicações**

O POP "Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de pescado importado - PRODUTOS SUSPEITOS DE FRAUDE POR SUBSTITUIÇÃO DE ESPÉCIES tem por objetivo estabelecer procedimentos de coleta de amostras e posterior envio ao laboratório para análise nos casos de produtos das empresas exportadoras de pescado ao Brasil que estiverem em regime de alerta de importação previsto na **Instrução Normativa nº. 34/2018**.

### **2. Definições e siglas**

**SOA:** Solicitação Oficial de Análise

**COA:** Certificado Oficial de Análise

**Reinspeção:** Ação fiscalizatória exercida sobre produtos oriundos de estabelecimento habilitado a exportar para o Brasil, sendo composta pela verificação de elementos auditáveis que indiquem o atendimento à legislação vigente.

### **3. Procedimentos**

#### **3.1. Coleta das amostras**

Os servidores realizarão conferência das embalagens dos produtos importados quanto à rotulagem e integridade.

Para a coleta das amostras, de acordo com as condições locais, poderá ser utilizado um dos dois procedimentos a seguir:

- a) Coleta de fragmentos em recipientes com álcool, variando entre 70% e 95%:

Para este tipo de coleta serão necessários os seguintes materiais: par de luvas descartáveis, lacres numerados, lâmina de bisturi nº 22 ou 24, recipientes vedáveis de primeiro uso, saco plástico, álcool variando entre 70% e 95%.



**MAPA**

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem  
Animal- DIPOA

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

Página 2 de 4

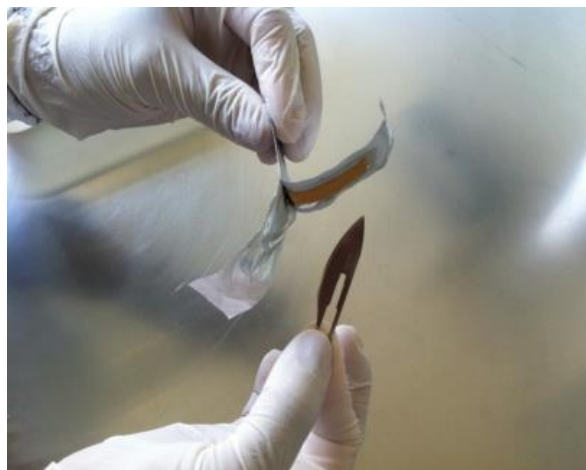
**Código: POP COLETA 003**

**Emissão: 06/10/2020**

- I. O produto, quando congelado, deve ser acomodado em recipiente para descongelamento até o ponto em que seja possível fazer o corte com Lâmina de bisturi nº 22 ou 24, sendo então removido da embalagem original;



- II. Com as luvas já colocadas remover o bisturi do invólucro metalizado;



- III. Realizar dezoito pequenos cortes (seis fragmentos para cada amostra da triplicata) da porção muscular em diferentes áreas da mesma peça (sem pele e sem escamas);





**MAPA**

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem  
Animal- DIPOA

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

Página 3 de 4

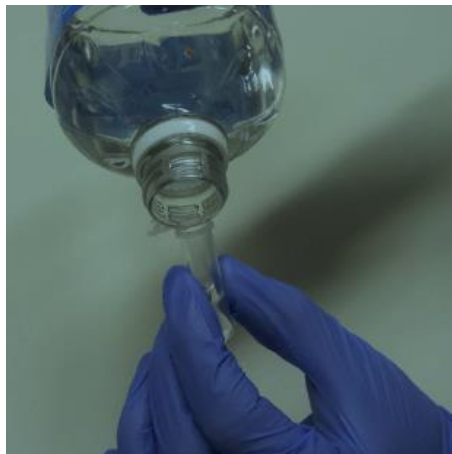
**Código: POP COLETA 003**

**Emissão: 06/10/2020**

- IV. Cada um destes fragmentos deve ter aproximadamente 0,5 cm<sup>3</sup> (meio centímetro cúbico);



- V. No recipiente vedável de primeiro uso completar seu volume com álcool variando entre 70% e 95% para fixação do tecido muscular;



- VI. Colocar os fragmentos no recipiente com álcool (seis fragmentos para cada amostra, sendo aconselhável dois fragmentos em cada tubo Eppendorf de 2 ml);



- VII. Certificar-se de que a amostra ficou completamente imersa no álcool;  
VIII. Tampar o recipiente vedável de primeiro uso;  
IX. Acondicionar o recipiente e a cinta identificadora da amostra em um saco plástico;



**MAPA**

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal- DIPOA

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

Página 4 de 4

**Código: POP COLETA 003**

**Emissão: 06/10/2020**



X. Passar o lacre costurando o saco plástico;



XI. As luvas descartáveis e lâminas de bisturi deverão ser trocadas antes de uma nova coleta.

b) Coleta do pescado sem o uso de recipientes com álcool variando entre 70% e 95%:

Para este tipo de coleta serão necessários os seguintes materiais: utensílio de corte higienizado, par de luvas descartáveis de látex, lacres numerados, saco plástico.

- I. Deve ser recolhida uma peça (inteiro, eviscerado, espalmado, filé, posta, pedaços, etc.) da embalagem a ser coletada a amostra;
- II. Com um utensílio de corte previamente higienizado fracionar a peça em três partes (uma para cada amostra em triplicata),
- III. Acondicionar cada parte fracionada, no respectivo tubo, em um saco plástico de coleta, juntamente com a cinta identificadora;
- IV. Passar o lacre numerado costurando o saco plástico externo, tornando-o inviolável;
- V. Conservar as amostras de forma que não cheguem ao laboratório em decomposição e encaminhar preferencialmente por Sedex ou outro meio de entrega rápida.



VI. Deve-se sempre tomar muito cuidado com a contaminação cruzada, evitando-se a utilização de utensílios que possam promover contaminação de uma amostra para outra.

Deve-se priorizar a coleta e envio das amostras fracionadas e acondicionadas nos tubos com álcool variando entre 70% e 95%, pela diminuição do risco de perda do material por más condições de conservação.

Os mesmos procedimentos são aplicáveis a pescado fresco ou salgado.

As amostras deverão ser coletadas em triplicata e o procedimento deverá ser acompanhado por representante do importador, que receberá uma das amostras de contraprova que ficará sob a sua guarda.

### **3.2. Códigos das solicitações**

Solicitar **FQ 119 Outras (QBOL-FISH – Identificação de espécie de pescado).**

### **3.3. Envio das amostras**

Para o envio das amostras deve ser preenchida a Solicitação Oficial de Análise - SOA de acordo com modelo (Anexo III), com todas as informações que identifiquem o produto e o estabelecimento processador.

É importante, sempre que possível, fotografar o rótulo do produto.

Cópias dos SOAs, a rotulagem e as fotografias deverão ser enviadas à CGI por meio eletrônico para controle e posterior encaminhamento dos resultados.

As amostras e contraprovas do LFDA/SIF deverão ser encaminhadas ao LFDA/GO, e no preenchimento do SOE deve ser feita a marcação do código 119 OUTRAS, especificando que se trata de QBOL-FISH - Identificação de espécie de pescado, conforme modelo em anexo.

Os Certificados Oficiais de Análise (COAs) serão enviados pelo LFDA/GO à CGI, que fará então a consolidação e os encaminhamentos necessários postos de fronteira para conhecimento e providências cabíveis.

As amostras deverão ser enviadas ao LFDA/GO, situado à Rua da Divisa, s/nº, Setor Jaó, Goiânia-GO. CEP: 74.674-025.

## **4. Referências**

**MAPA**Departamento de Inspeção de Produtos de Origem  
Animal- DIPOA**Procedimento Operacional Padrão - POP****Código: POP COLETA 003****Emissão: 06/10/2020**

BRASIL. **Decreto nº. 9.013, de 29 de março de 2017.** Dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2018** . Ficam estabelecidos como oficiais os métodos constantes do [Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal](#), indexado ao International Standard Book Number (ISBN) sob o número 978-85-7991-111-8, disponível no sítio eletrônico do MAPA, para realização de ensaios em amostras de produtos de origem animal, oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, cuja adoção é compulsória pelos laboratórios integrantes da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Instrução Normativa 34, de 25 de setembro de 2018.** Ficam aprovados os procedimentos de autorização prévia de importação, de reinspeção e de controles especiais aplicáveis às importações de produtos de origem animal comestíveis pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - DIPOA/SDA/MAPA, na forma desta Instrução Normativa.

BRASIL. **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.** Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.