



Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de PESCADO importado PRODUTOS SUSPEITOS DE ADULTERAÇÕES POR ADIÇÕES DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS OU DETERIORA

1. Objetivos e aplicações

O POP "Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de pescado importado - PRODUTOS SUSPEITOS DE ADULTERAÇÃO POR ADIÇÕES DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS tem por objetivo estabelecer procedimentos para coleta de amostras de pescados importados e posterior envio ao laboratório para análise nos casos de empresas exportadoras de pescado ao Brasil que estiverem em regime de alerta de importação previsto na **Instrução Normativa N° 34/18**.

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.

As amostras para análises de identidade e qualidade deverão ser coletadas em triplicata e enviadas separadas daquelas destinadas às análises microbiológicas, e devem ter documentação própria distinta de outros propósitos. Coletar uma amostra (em triplicata) para cada produto/lote do carregamento, que será foco de análise fiscal.

3.2. Quantidade a ser amostrada

Quantidade mínima: Quando o peso ou volume(s) unitários não atingirem o mínimo, aqui estabelecido, deverão ser colhidas tantas unidades quantas necessárias para se obter aquele



quantitativo. Neste caso, o responsável pela coleta deve assegurar que todas as unidades pertençam ao mesmo lote e partida, a fim de serem mantidas as características de homogeneidade da amostra.

Pescados para análise físico-química	<i>In natura</i> : embalagem íntegra e composta por no mínimo 500 g	Congelado sólido Resfriado
--------------------------------------	--	-------------------------------

Quantidade suficiente de Pescado e derivados: 500 gramas. Nos casos em que forem solicitados os ensaios de polifosfatos e metabissulfito, aumentar em 200 g (duzentos gramas) a quantidade de amostra para cada prova solicitada.

3.3. Avaliação do item de ensaio

- É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade documental. Devem ser evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original, exceto nos casos de amostras a granel, e produtos em peças grandes ou excessivamente volumosos.
- O item de ensaio deve estar acompanhado da SOA e da cinta de identificação.
- Os itens de ensaio devem ser enviados ao laboratório em suas embalagens originais e invioladas. As embalagens devem estar lacradas, com lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével ou outro tipo de fechamento hermético, que não possa ser violado sem que isto se torne evidente. Tal providência se faz necessária para evitar a substituição ou adulteração da amostra entre o ponto de colheita e o laboratório, com reflexos no resultado da análise.
- A caixa contendo a(s) amostra(s) deverá chegar ao laboratório vedada, não apresentando qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da(s) amostra(s). A caixa deve proteger a amostra em seu interior contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou o(s) analito(s), ou interfiram nos ensaios a serem realizados.
- O item de ensaio deve ser mantido em sua condição física aceitável até a entrega ao laboratório. A amostra deve chegar ao laboratório ainda com sua camada de glaciamento íntegra, pois a mesma será retirada do produto em condições controladas para a análise de polifosfatos.
- O item de ensaio deve estar acondicionado em recipiente isotérmico, com gelo pack.
- O item de ensaio deve estar dentro do prazo de validade.
- As unidades do item de ensaio devem pertencer ao mesmo lote e data de fabricação.



- i) Providências deverão ser tomadas para que o tempo decorrido entre a colheita da amostra e sua chegada ao laboratório seja o mais breve possível, recomendando-se que seja evitada a utilização de mecanismos que impliquem estocagem intermediária entre o ponto de colheita e o laboratório.

3.4. Códigos das solicitações

Para o ensaio de BVT (Bases Voláteis Totais) – solicitar **FQ 018**

Para ensaios de pH – solicitar **FQ 071**

Para ensaios de sódio – solicitar **FQ 108** (exceto para elasmobrânquios)

Para ensaios de polifosfatos – solicitar **FQ 099- Polifosfatos**

Para ensaios de Potássio – Solicitar **FQ 107**

Relação Umidade/Proteína – Solicitar **FQ 081**

3.5. Envio das amostras

Encaminhar amostras para laboratórios credenciados da Rede LANAGRO.

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/laboratorios-credenciados>

4. Referências

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. Instrução Normativa nº 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.