



**Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de PESCADO importado
PRODUTOS SUSPEITOS DE CONTER NÍVEIS ELEVADOS DE HISTAMINA**

1. Objetivos e aplicações

O POP "Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de pescado importado - PRODUTOS SUSPEITOS DE CONTER NÍVEIS ELEVADOS DE HISTAMINA 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 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 análises que tem por objetivo a avaliação da formação de histamina, devem ser aplicadas sobre as espécies formadoras pertencentes as famílias *Scombridae*, *Scombresocidae*, *Clupeidae*, *Coryyphaenidae*, *Pomatomidae*.

As amostras devem ser coletadas em triplicata, sendo compostas por 09 unidades amostrais cada uma das triplicatas.

Cada uma das nove amostras deve apresentar 500g de peso líquido e identificadas de 01 a 09.

**Procedimento Operacional Padrão - POP****3.2. Porcionamento de amostras de produtos em embalagens de grandes volumes**

Sempre que se tratar de amostras a granel ou de grandes volumes, pode-se optar pelo fracionamento de um produto para obtenção da amostra, devendo ser tomados cuidados com a higiene sua obtenção.

Sugere-se a presença de um responsável pelo produto durante o processo de fracionamento.

3.2.2. Procedimentos de coleta

- a) Identificar as embalagens de coleta e acondicionamento das amostras.
- b) Disponibilizar todos os materiais necessários à coleta, inclusive luvas de procedimentos em número correspondente ao de amostras a serem coletadas.
- c) Identificar as embalagens para coleta e acondicionamento das amostras utilizando tinta permanente ou similar.
- d) Colocar as luvas.
- e) Abrir as embalagens e coletar as peças do produto, acondicionando no mínimo 500 g em cada um dos nove sacos plásticos para cada amostra em triplicata, numerando-as de 01 a 09.
- f) Destacar a cinta identificadora e protegê-la com plástico de forma que fique impermeável. Fixá-la ao redor de cada uma das três amostras em triplicata permitindo a visualização de todas as informações.
- g) Inserir as 09 unidades amostrais de cada triplicata com a cinta identificadora em um saco plástico transparente.
- h) Imediatamente após a coleta, lacrar o saco plástico com as 09 unidades amostrais de cada triplicata com o lacre de forma inviolável. O número do lacre será a identificação da amostra, juntamente com a cinta identificadora.
- i) Acondicionar as amostras em recipiente isotérmico, com gelo pack ou gelo seco.

3.3 Cuidados gerais com a coleta e o envio das amostras

- a) É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade documental.
- b) O item de ensaio deve estar acompanhado da SOA e da cinta de identificação.

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

- c) Os itens de ensaio devem ser enviados ao laboratório em embalagens invioláveis, 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.
- d) 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.
- e) O item de ensaio deve ser mantido em sua condição física aceitável até a entrega ao laboratório.
- f) O item de ensaio deve estar acondicionado em recipiente isotérmico, com gelo pack ou gelo seco.
- g) O item de ensaio deve estar dentro do prazo de validade.
- h) 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.
- j) Preencher a Solicitação Oficial de Análise – SOA com informações completas, incluindo as do campo de observações, conforme modelo em anexo.
- k) Enviar para laboratórios credenciados.

3.4. Códigos das solicitações

Para o ensaio de Histamina – solicitar **FQ 042**

3.5. Envio das amostras

Verificar no sítio eletrônico do MAPA o escopo de análises dos laboratórios credenciados:

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



MAPA

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem
Animal- DIPOA

Procedimento Operacional Padrão - POP

Página 4 de 4

Código: POP COLETA 006

Emissão: 06/02/2018

Revisão: 06/10/2020

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, 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.