



Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de PESCADO importado PRODUTOS SUSPEITOS DE FRAUDE POR GLACIAMENTO NÃO COMPENSADO

1. Objetivos e aplicações

O POP “Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de pescado importado - PRODUTOS SUSPEITOS DE FRAUDE POR GLACIAMENTO NÃO COMPENSADO” 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 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 o ensaio de desglaciamento, cada amostra da triplicata deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, todas do mesmo lote, independentemente da quantidade em cada embalagem.

Só devem ser coletadas amostras de produtos com embalagens que tenham no máximo 2kg.

Observação: É importante que seja informado no SOA o peso líquido declarado pelo fabricante na embalagem do produto coletado, quer na descrição do produto, quer no campo observações. Tal informação é importante para a verificação posterior da conformidade do produto analisado.



Pescado para análise de desglaciamento	<i>Congelado:</i> embalagem original íntegra e composta por no máximo 2 kg	Congelado sólido
--	---	------------------

3.2. Avaliação do item de ensaio

- É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade documental.
- 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.
- 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.
- O item de ensaio deve estar congelado e 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.
- 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.

3.3. Códigos das solicitações

Para o ensaio de desglaciamento – solicitar **FQ 032**



3.4. Envio das amostras

Verificar no sítio eletrônico do MAPA o escopo de análises dos laboratórios da rede LFDA e credenciados:

<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, 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.