

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

COORDENAÇÃO GERAL DE ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAS

NORMA INTERNA N° 07 /DIPOA/SDA DE DEZEMBRO DE 2014

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das suas atribuições que lhe confere o disposto na Portaria Mapa n° 215, de 27 de abril de 2001, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa Interministerial MPA/MAPA n° 7, de 9 de maio de 2012, o que consta no Processo n° 21000.005475/2012-12 e;

Considerando que, devido ao seu hábito alimentar, os moluscos bivalves estão sujeitos à contaminação por microrganismos patogênicos e substâncias presentes no ambiente aquático onde vivem;

Considerando que obtenção de produtos de moluscos bivalves aptos ao consumo humano depende sobremaneira da qualidade sanitária do local de retirada dos animais vivos;

Considerando que é fundamental exercer um rigoroso controle da recepção da matéria prima nas indústrias a fim de coibir a entrada de matéria prima procedente de locais de retirada não autorizada;

Considerando que, de acordo com as condições sanitárias do local de retirada de moluscos bivalves, torna-se necessário submeter os mesmos a processamento industrial que permita a redução da contaminação de forma a torná-los aptos ao consumo humano;

Considerando ainda a necessidade de definir critérios e procedimentos operacionais padronizados para cumprimento da Seção III, Capítulo II, Anexo II da Instrução Normativa Interministerial n° 7 de 09 de maio de 2012, resolve:

Art. 1º Orientar sobre procedimentos a serem adotados para fiscalização de estabelecimentos processadores de produtos de moluscos bivalves registrados e relacionados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), em todo território nacional.

Art. 2º O servidor público do Serviço de Inspeção Federal durante a rotina de fiscalização devem atentar para o controle da recepção da matéria prima, a fim de coibir a entrada de moluscos bivalves vivos oriundos de locais não monitorados, bem como para o controle das etapas subseqüentes que objetivam a redução da contaminação a níveis aceitáveis, quando a retirada da matéria prima for liberada sob condição.

Art. 3º Todos os lotes de moluscos bivalves provenientes do local de retirada devem ser recebidos vivos no estabelecimento e devem estar identificados e acompanhados de documentação de origem (Guia de Trânsito Animal ou outro documento instituído pelo Ministério da Pesca e Aquicultura), verificando se o documento contempla todas as informações contidas no artigo 45 do Anexo II da Instrução Normativa Interministerial MPA/MAPA n° 7, de 9 de maio de 2012.

§1º Quando as etapas de cultivo (ou extração) e processamento de bivalves forem de responsabilidade de uma única pessoa jurídica, caracterizando o ciclo completo de produção e a área de retirada dos bivalves for contígua ao estabelecimento processador, a GTA poderá ser substituída pelo "Documento de Origem de Molusco Bivalve Vivo Destinado a Estabelecimento Industrial", a ser instituído pelo MPA.

§2º Quando as etapas de cultivo (ou extração) e processamento de bivalves forem de responsabilidade de uma única pessoa jurídica, caracterizando o ciclo completo de produção e a área de retirada dos moluscos bivalves for distinta à área onde está localizado o estabelecimento processador, sendo necessário o transporte dos animais vivos em área externa à do estabelecimento processador, mantém-se a obrigatoriedade da apresentação da documentação de origem (GTA ou documento a ser instituído pelo MPA).

§3º Quando os locais de cultivo ou extração de moluscos bivalves forem contíguos ao estabelecimento processador, porém pertencerem a diferentes pessoas jurídicas mantém-se a obrigatoriedade da apresentação da documentação de origem (GTA ou documento a ser instituído pelo MPA).

§4º Na ausência de documentação ou declaração de origem, o servidor público do Serviço de Inspeção Federal deverá adotar as medidas administrativas previstas com a interrupção da recepção até que o interessado apresente a referida documentação. Não havendo a regularização, o lote de matéria prima ou produto processado a partir desta matéria prima deverão ser considerados impróprios para o consumo;

Art. 4º Os responsáveis pela fiscalização do estabelecimento deverão verificar se o processador dispõe de registro de recepção para cada lote recebido e se o registro contempla todas as informações elencadas da INI MPA/MAPA nº 7/12, Anexo II, Art. 50.

§1º Para a recepção de produto, a informação solicitada no inciso I do Art. 50 da INI MPA/MAPA nº 7/12 (Número do documento de trânsito) poderá ser substituída pela identificação do estabelecimento de origem, acompanhado da Nota Fiscal.

§2º Na ausência de registro de recepção nos termos do Art. 50, a IF local deverá adotar as medidas administrativas cabíveis.

Art. 5º Se for encontrada matéria prima que atenda aos critérios de retirada liberada sob condição em estabelecimento que não tenha condições de atender ao inciso II do Art. 55 do Anexo II da INI MPA/MAPA nº 7/12, a IF local deve adotar as medidas administrativas previstas, sendo a matéria prima apreendida cautelarmente até que seja emitida nova documentação de trânsito para redirecionamento a outro estabelecimento sob inspeção oficial onde possa ser submetida a aproveitamento condicional. Na impossibilidade de redirecionamento, a matéria prima deverá ser considerada imprópria para o consumo.

Art. 6º Se forem encontrados produtos obtidos a partir de matéria prima cuja retirada tenha sido liberada sob condição e que não tenha sido submetida a um dos processamentos mencionados no inciso II do Art. 55 do Anexo II da INI MPA/MAPA nº 7/12, o produto deverá ser considerado impróprio para o consumo e o Serviço de

Inspeção Federal deve adotar as medidas administrativas previstas junto ao estabelecimento processador.

Art. 7º Se o fornecedor não constar no cadastro de fornecedores do estabelecimento, mas se for devidamente licenciado e estiver instalado em área de retirada liberada ou liberada sob condição, atendendo aos critérios fixados no Art. 6º e Art. 7º do Anexo I da INI MPA/MAPA nº 7/12, o Serviço de Inspeção Federal deverá adotar as medidas administrativas cabíveis com a finalidade de exigir a atualização do cadastro da empresa.

Art. 8º Se a quantidade de matéria prima indicada na documentação de origem for inferior à quantidade recebida pelo processador, para cada espécie, o lote deverá ser sequestrado, e a GTA deverá ser corrigida e apresentada à inspeção local previamente à liberação do lote para comercialização. Caso não haja correção da GTA, o lote deverá ser considerado impróprio para o consumo, o Serviço de Inspeção Federal deverá adotar as medidas administrativas previstas junto ao processador e os órgãos competentes pelo monitoramento das áreas de retirada e pelo controle de trânsito de matéria prima deverão ser comunicados por meio do Chefe do Serviço de Inspeção Federal .

Art. 9º Somente poderá ser recebida a matéria prima no estabelecimento identificado como destinatário no documento de origem. Caso o destinatário não corresponda, o lote deverá ser redirecionado para o estabelecimento indicado.

Art. 10 Nas situações em que forem recebidos produtos processados procedentes de outro estabelecimento sob inspeção federal, estabelecimento estrangeiro habilitado a exportar para o Brasil ou de estabelecimentos registrados em Serviços de Inspeção Estaduais e/ou Municipais aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal e cuja equivalência tenha sido reconhecida pelo MAPA, estes deverão estar devidamente embalados e rotulados.

Parágrafo Único. Na ausência de embalagem e rotulagem, os produtos deverão ser considerados impróprios para o consumo e o Serviço de Inspeção Federal deverá adotar as medidas administrativas previstas junto ao processador.

Art. 11 Nos estabelecimentos onde é efetuado o desconchamento após processamento térmico, quando da análise e aprovação da rotulagem, o processador deve manifestar claramente o objetivo a ser alcançado para o binômio tempo-temperatura adotado (simples abertura das conchas, cozimento do bivalve ou tratamento térmico para redução da contaminação inicial). Este esclarecimento é importante para a avaliação do estabelecido da INI MPA/MAPA nº 7/12, Anexo II, Art. 68 (necessidade de processamento tecnológico complementar), sobretudo quando o processamento é realizado com matéria prima obtida de local de retirada liberada sob condição.

Parágrafo Único. No caso de tratamento térmico para redução da contaminação inicial, o processador deverá apresentar os estudos que subsidiem a utilização do método a ser executado, comprovando a efetiva redução. Poderão ser adotados métodos de processamento internacionalmente reconhecidos desde que os parâmetros definidos nas normas nacionais sejam atendidos.

Art. 12 Os Programas de Autocontrole e os procedimentos referentes ao cumprimento dos mesmos deverão atender aos requisitos previstos em normas específicas emitidas pelo DIPOA.

Art. 13 Quando houver a necessidade de realização de análises laboratoriais, as amostras deverão ser encaminhadas para os laboratórios da rede LANAGRO ou da Rede Nacional de Laboratórios do Ministério da Pesca e Aquicultura - RENAQUA, de acordo com o tipo de análise a ser realizada.

Art. 14 Esta Norma Interna entra em vigor na data da sua publicação.

Leandro Diamantino Feijo