

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RESOLUÇÃO Nº 1, DE 21 DE JANEIRO DE 1999

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 902 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, a alínea "a" do Parágrafo Único do artigo 84 da Portaria Ministerial nº 574, de 08 de dezembro de 1998, e com base no Item 13.8 da Portaria SDA nº 183, de 09 de outubro de 1998, resolve:

I - Instituir o modelo de questionário técnico referente às informações a serem fornecidas pelas autoridades sanitárias dos países interessados a exportarem produtos de origem animal para o Brasil, relativas às competências, atribuições, atividades e metodologias de inspeção veterinária, bem como às legislações e regulamentos sanitários correspondentes, com vistas a aprovação ou reconhecimento de equivalência (ANEXO 1);

II - Que os Serviços Veterinários Oficiais dos países já aprovados pelo DIPOA ou daqueles que firmaram acordos sanitários com a SDA/MAA, terão prazo de 06 (seis) meses, a partir da publicação da presente resolução, para atualização das informações técnicas visando a reavaliação e revalidação da aprovação dos sistemas de inspeção, e encaminhamento de lista atualizada dos respectivos estabelecimentos;

III - Revalidar, por um prazo de 06 (seis) meses, as Listas de Estabelecimentos Habilitados a Exportação de Produtos de Origem Animal para o Brasil, relacionados por país e produtos (ANEXO 2).

IV - Esta resolução entrara em vigor na data de sua publicação.

LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA

ANEXO 1

CARNES BOVINA, SUÍNA, OVINA E DE AVES

I - INFORMAÇÕES GERAIS

1. Nome do País

1.1. Estrutura Organizacional do Organismo Oficial responsável pelo Serviço Veterinário

1.2. Sanidade Animal

1.3. Saúde Pública - Serviço de Inspeção Veterinária

Constar Nome e Endereço dos Coordenadores

2. Outros Organismos Oficiais (Governamentais) ou Oficialmente Credenciados responsáveis pelos Serviços de Sanidade e Inspeção Veterinária.

2.1. Entidades privadas que realizem serviços veterinários, de sanidade animal ou inspeção sanitária, quando for o caso.

3. Estrutura dos Serviços Veterinários - Organograma

3.1. Número de Veterinários na Área de Sanidade Animal e na Área de Inspeção Veterinária.

3.2. Número de Inspectores não veterinários na área de Inspeção.

3.3. Atribuições dos Veterinários e técnicos não veterinários, e respectivos regulamentos legais que regem a atividade.

4. População de Animais

Aves

Suínos

Bovinos de Corte

Bovinos de Leite

Caprinos

Ovinos

5. Situação Sanitária (por espécie)

Lista A de enfermidades (Oficina Internacional de Epizootias - OIE)

Lista B de enfermidades (OIE).

5.1 Listar as vacinas utilizadas por espécie

6. Laboratórios de Diagnóstico e Saúde Pública (análise de produtos de origem animal), oficiais, credenciados e privados.

6.1. Estrutura Organizacional Oficial

6.2. Estrutura Organizacional Não Oficial

6.3. Inter-relação entre as estruturas, controles de qualidade interlaboratoriais.

7. Estrutura da Indústria (Carne Bovina, Ovina, Suína, Avícola)

Descrever resumidamente o sistema de organização industrial.

Características da produção agropecuária, por espécie. No caso de produção avícola, se independente ou integrada, e a relação das indústrias com os produtores.

8. Situação Sanitária dos países contíguos.

Informações relativas as enfermidades da Lista A e B - OIE

9. Importação de Carnes e Derivados

Descrever resumidamente as regras governamentais para importação de carnes e derivados.

Listar os países dos quais são importadas carnes e derivados e as especificações para cada item.

10. Indicar os estabelecimentos de Carnes e Derivados que estão habilitados para exportar para outros países, o número oficial e classificação.

11. Descrever os programas de inspeção existentes em outros níveis do governo (estado, província, local)

Explicitar a possibilidade de outros programas permitirem a exportação para outros países e quais as medidas de controle e garantias existentes.

## II - INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS

### 1. Legislação e Procedimentos na Inspeção de Carnes

Listar a Legislação existente e um pequeno resumo sobre o seu conteúdo (anexar, se possível, os originais traduzidos)

#### 1.1.1 Descrever resumidamente os procedimentos na Inspeção de Carnes (ante mortem e post mortem)

Esta informação deverá incluir procedimentos para identificação de carcaças, suas partes, suspeitos e matérias condenados.

Indicar instruções para rejeição, seqüestro e condenação dos achados no ante mortem e post mortem.

Descrever os procedimentos utilizados no controle de carcaças e partes aprovadas com restrições.

Indicar os procedimentos utilizados para garantir o aproveitamento condicional determinado.

#### 1.2 Descrever os Programas para Controle de Resíduos Biológicos em Carnes e Derivados do sistema de inspeção.

Descrever as características dos programas

Listar as substâncias e os limites de tolerância

Descrever os procedimentos em caso de violações

#### 1.3 Descrever os Programas para Controle de Contaminantes Microbiológicos de Carnes e Derivados no sistema de inspeção.

Descrever as características dos programas

Listar os microrganismos e parâmetros

Descrever os procedimentos em caso de violações

#### 1.4 Descrever os Programas para Controle de Fraudes em Carnes e Derivados

#### 1.5 Descrever os instrumentos adicionais utilizados para prevenção e controle no sistema de inspeção de Carnes e Derivados (programas de assecuramento da qualidade).

Oficiais

Não Oficiais (autocontroles)

#### 1.6 Indicar principais causas de rejeição/condenação e seus percentuais em procedimentos de inspeção de Carnes e Derivados.

#### 1.7 Descrever resumidamente os programas de Treinamento para os agentes oficiais, oficialmente reconhecidos ou credenciados e privados, quando for o caso, da Inspeção Industrial e Sanitária.

#### 1.8 Descrever os regulamentos oficiais sobre instalações, equipamentos e operações dos estabelecimentos, sob os aspectos tecnológico e higiênico-sanitário.

1.9 Descrever o sistema de auditoria e supervisão do programa de inspeção de Carnes e Derivados.

1.10 Nível de implementação de Sistema baseado nos princípios do HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Informar sobre os métodos de Auditoria Técnica do sistema pelo órgão de inspeção central.

## LEITE, MEL E PRODUTOS DERIVADOS

I - INFORMAÇÕES GERAIS (ficam sem efeito os itens não compatíveis com Mel e Derivados).

1. Nome do País

1.1 Estrutura Organizacional do Organismo Oficial responsável pelo Serviço Veterinário

1.2 Sanidade Animal

1.3 Saúde Pública - Serviço de Inspeção Veterinária (ou outros)

Constar Nome e Endereço dos Coordenadores

2. Outros Organismos Oficiais (Governamentais) ou Oficialmente Credenciados responsáveis pelos Serviços de Sanidade e Inspeção Veterinária. (ou outros)

2.1. Entidades privadas que realizem serviços veterinários, de sanidade animal ou inspeção sanitária, quando for o caso.

3. Estrutura dos Serviços Veterinários (ou outros) - Organograma

3.1. Número de Veterinários (ou outros profissionais) na Área de Sanidade Animal e na Área de Inspeção Sanitária.

3.2. Número de Inspetores não veterinários na área de Inspeção.

3.3. Atribuições dos Veterinários e técnicos não veterinários, e respectivos regulamentos legais que regem atividade.

4. População de Animais (Bovinos de Leite)

5. Situação Sanitária do rebanho leiteiro

Lista A de enfermidades (Oficina Internacional de Epizootias - OIE)

Lista B de enfermidades (OIE).

5.1. Listar as vacinas utilizadas

6. Laboratórios de Diagnóstico e Saúde Pública (análise de produtos de origem animal), oficiais, credenciados e privados.

6.1. Estrutura Organizacional Oficial

6.2. Estrutura Organizacional Não Oficial

6.3. Inter-relação entre as estruturas, controles de qualidade interlaboratoriais.

7. Estrutura da Indústria de Processamento de Leite, Mel e Produtos Derivados.

Descrever resumidamente o sistema de organização industrial.

Características da produção agropecuária, por espécie.

8. Situação Sanitária dos países contíguos.

Informações relativas as enfermidades da Lista A e B - OIE

9. Importação de Leite, Mel e produtos derivados.

Descrever resumidamente as regras governamentais para importação de leite e derivados.

Listar os países dos quais são importados leite, mel e derivados e as especificações para cada item.

10. indicar os estabelecimentos que estão habilitados para exportar para outros países, o número oficial e classificação.

11. Descrever os programas de inspeção existentes em outros níveis do governo (estado, província, local). Explicitar a possibilidade de outros programas permitirem a exportação para outros países e quais as medidas de controle e garantias existentes.

## II - INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS

1. Legislação e Procedimentos na Inspeção de Leite, Mel e derivados.

Listar a Legislação existente e um pequeno resumo sobre o seu conteúdo (anexar, se possível, os originais traduzidos)

1.1. Descrever resumidamente os procedimentos na Inspeção de Leite, Mel e derivados.

Esta informação deverá incluir procedimentos para identificação de propriedades rurais e registro ou controle dos animais produtores.

Indicar instruções para rejeição e condenação de leite, mel e seus derivados.

Indicar os procedimentos utilizados para garantir o aproveitamento condicional determinado.

1.2. Descrever os Programas para Controle de Resíduos Biológicos em Leite, Mel e Derivados do sistema de Inspeção.

Descrever as características dos programas

Listar as substâncias e os limites de tolerância

Descrever os procedimentos em caso de violações

1.3. Descrever os Programas para Controle de Contaminantes Microbiológicos de Leite, Mel e Derivados no sistema de inspeção.

Descrever as características dos programas

Listar os microrganismos e parâmetros

Descrever os procedimentos em caso de violações

1.4 Descrever os Programas de Controle de Fraudes em Leite e Derivados

1.5. Descrever os instrumentos adicionais utilizados para prevenção e controle no sistema de inspeção de Leite, Mel e Derivados (programas de asseguramento da qualidade).

Oficiais

Não Oficiais (autocontroles)

1.6 Indicar principais causas de rejeição/condenação e seus percentuais em procedimentos de inspeção de Leite, Mel e Derivados.

1.7 Descrever resumidamente os programas de Treinamento para os agentes oficiais, oficialmente reconhecidos ou credenciados e privados, quando for o caso, da Inspeção Industrial e Sanitária.

1.8 Descrever os regulamentos oficiais sobre instalações, equipamentos e operações dos estabelecimentos, sob os aspectos tecnológico e higiênico-sanitário.

1.9 Descrever o sistema de auditoria e supervisão do programa de inspeção de Leite, Mel e Derivados.

1.10 Nível de implementação de Sistema baseado nos princípios do HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Informar sobre os métodos de Auditoria Técnica do sistema pelo órgão de inspeção central.

## OVOS E DERIVADOS

### I - INFORMAÇÕES GERAIS

1. Nome do País

1.1. Estrutura Organizacional do Organismo Oficial responsável pelo Serviço Veterinário

1.2. Sanidade Animal

1.3. Saúde Pública - Serviço de Inspeção Veterinária

Constar Nome e Endereço dos Coordenadores

2. Outros Organismos Oficiais (Governamentais) ou Oficialmente Credenciados responsáveis pelos Serviços de Sanidade e Inspeção Veterinária.

2.1. Entidades privadas que realizem serviços veterinários, de sanidade animal ou inspeção sanitária, quando for o caso.

3. Estrutura dos Serviços Veterinários - Organograma

3.1. Número de Veterinários na Área de Sanidade Animal e na Área de Inspeção Veterinária.

3.2. Número de Inspetores não veterinários na área de Inspeção.

3.3. Atribuições dos Veterinários e técnicos não veterinários, e respectivos regulamentos legais que regem a atividade.

4. População de Aves de Postura Comercial

5. Situação Sanitária (por espécie)

Lista A de enfermidades (Oficina Internacional de Epizootias - OIE)

Lista B de enfermidades (OIE).

5.1 Listar as vacinas utilizadas por espécie

6. Laboratórios de Diagnóstico e Saúde Pública (análise de produtos de origem animal), oficiais, credenciados e privados.

6.1. Estrutura Organizacional Oficial

6.2. Estrutura Organizacional Não Oficial

6.3. Inter-relação entre as estruturas, controles de qualidade interlaboratoriais.

7. Estrutura da Indústria (Avícola)

Descrever resumidamente o sistema de organização industrial.

Características da produção avícola, se independente ou integrada, e a relação das indústrias com os produtores.

8. Situação Sanitária dos países contíguos.

Informações relativas as enfermidades da Lista A e B - OIE

9. Importação de Ovos e Derivados

Descrever resumidamente as regras governamentais para importação de ovos e derivados.

Listar os países dos quais são importadas ovos e derivados e as especificações para cada item.

10. Indicar os estabelecimentos de Ovos e Derivados que estão habilitados para exportar para outros países, o número oficial e classificação.

11. Descrever os programas de inspeção existentes em outros níveis do governo (estado, província, local). Explicitar a possibilidade de outros programas permitirem a exportação para outros países e quais as medidas de controle e garantias existentes.

## II - INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS

1. Legislação e Procedimentos na Inspeção de Ovos e Derivados

Listar a Legislação existente e um pequeno resumo sobre o seu conteúdo (anexar, se possível, os originais traduzidos)

1.1 Descrever resumidamente os procedimentos na Inspeção de Ovos e Derivados

Esta informação deverá incluir procedimentos para identificação de afecções e materiais condenados.

Indicar instruções para rejeição, seqüestro e condenação dos achados na inspeção.

Descrever os procedimentos utilizados no controle de ovos aprovados com restrições.

Indicar os procedimentos utilizados para garantir o aproveitamento condicional determinado.

1.2. Descrever os Programas para Controle de Resíduos Biológicos em Ovos e Derivados do sistema de Inspeção.

Descrever as características dos programas

Listar as substâncias e os limites de tolerância

Descrever os procedimentos em caso de violações

1.3. Descrever os Programas para Controle de Contaminantes Microbiológicos de Ovos e Derivados no sistema de inspeção.

Descrever as características dos programas

Listar os microrganismos e parâmetros

Descrever os procedimentos em caso de violações

1.4 Descrever os Programas para Controle de Fraudes em Ovos e Derivados

1.5 Descrever os instrumentos adicionais utilizados para prevenção e controle no sistema de inspeção de Ovos e Derivados (programas de asseguramento da qualidade).

Oficiais

Não Oficiais (autocontroles)

1.6 Indicar principais causas de rejeição/condenação e seus percentuais em procedimentos de inspeção de Ovos e Derivados.

1.7 Descrever resumidamente os programas de Treinamento para os agentes oficiais, oficialmente reconhecidos ou credenciados e privados, quando for o caso, da Inspeção Industrial e Sanitária.

1.8 Descrever os regulamentos oficiais sobre instalações, equipamentos e operações dos estabelecimentos, sob os aspectos tecnológico e higiênico-sanitário.

1.9 Descrever o sistema de auditoria e supervisão do programa de inspeção de Ovos e Derivados.

1.10 Nível de implementação de Sistema baseado nos princípios do HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Informar sobre os métodos de Auditoria Técnica do sistema pelo órgão de inspeção central.

## PESCADOS E DERIVADOS

### I - INFORMAÇÕES GERAIS:

1. Nome do País

1.1 Estrutura Organizacional responsável pelo Serviço Veterinário em Saúde Pública

Constar Nome e Endereço do Coordenador

1.2 Outras Estruturas Governamentais responsáveis pelos Serviços de Sanidade e Inspeção Veterinária (Saúde Pública)

1.3 Estrutura dos Serviços Veterinários - Organograma

Número de Veterinários na Área de Sanidade e na Área de Inspeção Veterinária de Pescados e Derivados

1.4 Atribuições dos Veterinários e técnicos não veterinários e aspectos legais da atividade.



## 2. Rede Laboratorial para Sanidade e Saúde Pública

### 2.1 Estrutura Organizacional Oficial

### 2.2 Estrutura organizacional Não oficial

### 2.3 Inter-relação entre as estruturas, controles de qualidade interlaboratoriais

## 3. Estrutura da Indústria de Processamento de Pescados e Derivados.

Descrever resumidamente o sistema de organização industrial.

## 4. Importação de Pescados e Derivados

Descrever resumidamente as regras governamentais para importação de pescados e derivados

Listar os países dos quais são importados pescados e derivados e as especificações para cada item.

5. Indicar os estabelecimentos que estão habilitados para exportar para outros países, o número oficial e a classificação.

6. Descrever os programas de inspeção em outros níveis do governo (estado, província, local).

Explicitar a possibilidade de outros programas permitirem a exportação para outros países. Quais as medidas de controle e garantias existentes?

## II - INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS:

### 1. Legislação e procedimentos na Inspeção de Pescados e Derivados

1.1. Listar a Legislação existente e um pequeno resumo sobre o seu conteúdo

1.2. Descrever resumidamente os procedimentos na Inspeção de Pescadores e Derivados

1.3. Especificações da Área de Pescados e Derivados:

Procedimentos dos controles higiênico-sanitário dos estabelecimentos que beneficiam espécies de aquicultura.

Programa de controle de qualidade nos estabelecimentos que elaboram Produtos Cozidos incluindo-se aqueles relacionados com as avaliações microbiológicas das condições higiênicas dos equipamentos e utensílios.

Listar espécies tóxicas de valor comercial (indicar nome comum e científico) e informar sobre os métodos de controle higiênico-sanitários empregados.

Indicar os métodos de controle sanitário para detecção de parasitas.

Métodos de controle do fenômeno da Maré Vermelha.

Nível de implementação do Sistema de HACCP, no país e estabelecimento exportador. Informar se os controles com base nos sete princípios do referido sistema, contempla os aspectos de saúde pública, perda de qualidade e integridade econômica.

Informar sobre os métodos de Auditoria Técnica do Sistema HACCP e Supervisão do Órgão de Inspeção Central.

1.4. Descrever os Programas para Controle de Resíduos Biológicos em Pescados e Derivados no sistema de Inspeção.

Descrever as características dos programas.

Listar as substâncias e os limites de tolerância

Descrever os procedimentos em caso de violações

1.5. Descrever os Programas para Controle de Contaminantes Microbiológicos de Pescados e Derivados no sistema de inspeção.

Descrever as características dos programas

Listar os microrganismos e parâmetros

Descrever os procedimentos em caso de violações

1.6. Descrever os instrumentos adicionais utilizados para prevenção e controle no sistema de inspeção de Pescados e Derivados.

Oficiais

Não Oficiais (autocontrole)

1.7. Indicar principais causas de rejeição/condenação e seus percentuais em procedimentos de inspeção de Pescados e Derivados)

1.8. Descrever resumidamente os programas de Treinamento para os recursos humanos da Inspeção Industrial e Sanitária.

1.9. Descrever os regulamentos oficiais sobre instalações, equipamentos e operações sob aspecto higiênico-tecnológico.

1.10. Descrever o sistema de auditoria e supervisão do programa de inspeção de Pescados e Derivados.

\_\_\_\_\_

Nota:

Vide Anexo 2 publicado no D.O.U., 02/03/99 - págs. 64/102.

\_\_\_\_\_

D.O.U., 02/03/99.