



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA  
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA  
COORDENAÇÃO DE CONTROLE E AVALIAÇÃO - CGCOA  
DIVISÃO DE AVALIAÇÃO DE EQUIVALÊNCIA - DEQ

## **REQUISITOS SANITÁRIOS DE SAÚDE PÚBLICA PARA IMPORTAÇÃO DE PESCADO E DERIVADOS DE CULTIVO**

Os pescados e derivados de cultivo com destino ao Brasil deverão estar acompanhados por certificado sanitário, emitido na língua oficial do país exportador e em português, assinado por veterinário do Serviço Veterinário Oficial do país exportador, atestando as seguintes condições mínimas, além daquelas definidas pelo Departamento de Saúde Animal:

1. O pescado foi desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênico-sanitária em estabelecimentos oficialmente controlados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, respeitando os critérios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos ou microbiológicos e em condições, ao menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas do *Codex Alimentarius*. \*
2. O pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos, barcos: fábrica e congelador, oficialmente habilitados a exportar para o Brasil, que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificação sistemática.
3. Este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança estipulados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminantes em Pescado, estando, portanto, apto ao consumo humano, destinado à exportação dentro dos prazos e temperaturas normais de transporte previamente estipulados.
4. Os moluscos bivalves e gastrópodes foram colhidos em áreas submetidas a controle sanitário oficial para identificação de biotoxinas marinhas, de acordo com os padrões reconhecidos internacionalmente. \*
5. O pescado e seus produtos não foram descongelados durante a estocagem e foram despachados com temperatura no centro do músculo não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$ . \*
6. O pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a  $0^{\circ}\text{C}$  (ponto de fusão do gelo). \*
7. O pescado e seus produtos não sofreram a adição de fosfatos ou similares antes de seu congelamento.\*
8. A declaração do peso líquido do pescado congelado, na rotulagem, quando glaciado, foi obtida descontando-se o peso da embalagem e do gelo de glaciamento.  
\*
9. O material utilizado na embalagem é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição. \*
10. Os meios de transporte são tratados, preparados e satisfazem os requerimentos higiênico-sanitários estabelecidos de acordo com as regras aprovadas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição.

\*Riscar o que não interessa