

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 asseguramento 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 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 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.

Este texto não substitui a Publicação Oficial.