

74	21000.006923/2020-05	VALMECI V	ALEXANDRE JOSÉ DE SOUZA	445-111281-8	INDEFERIDO	TIE VENCIDO, COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA E CTF PENDENTES
75	21000.006847/2020-20	VALMECI VI	VALMECI PEIXOTO DOS SANTOS	445-111503-5	INDEFERIDO	CPF E RG DE TERCEIROS, CTF PENDENTE, TIE INVÁLIDO E DIVERGÊNCIA ENTRE TIE E SISRGP
76	21000.006764/2020-31	VARELLA	CELIA BERNARDO PEIXOTO	445-111260-5	INDEFERIDO	COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA EM NOME DE TERCEIROS, CPF E CTF PENDENTES
77	21000.006994/2020-08	VENCEDOR S	VALDIR ADELAIDE DOS SANTOS	441-044747-5	INDEFERIDO	TIE ILEGÍVEL
78	21000.006537/2020-13	VIDA NOVA I	ARNALDO ALMIRO DOS SANTOS	441-016719-7	INDEFERIDO	COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA E CTF PENDENTES
79	21000.006568/2020-66	VILAGE	AHMAD MOHAMAD IBRAIM	445-007624-9	INDEFERIDO	COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA E CTF PENDENTES E CPF ILEGÍVEL
80	21000.006881/2020-02	VÔ GALEGO	OVIDIO MARCOS ZIRKE	441-044575-8	INDEFERIDO	COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA E CTF PENDENTES
81	21000.006803/2020-08	VÔ NOCA	PAULO DAVID	445-111811-5	INDEFERIDO	COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA E CTF PENDENTES, TIE APRESENTADO REFERENTE A OUTRA EMBARCAÇÃO E DIVERGÊNCIA ENTRE TIE E SISRGP
82	21000.006708/2020-04	VÔ ROSA	OLAVO JOSE SEVERINO	441-045819-1	INDEFERIDO	CTF PENDENTE
83	21000.006584/2020-59	VO TOM	EVANDRO LUIZ VIEIRA	441-890429-8	INDEFERIDO	FORMULÁRIO INCOMPLETO E SEM ASSINATURA
84	21000.007050/2020-40	VÔ TONHO	JAIR ANTONIO ROSA	443-047477-0	INDEFERIDO	COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA PENDENTE E TIE VENCIDO
85	21000.007025/2020-66	XAVANTE II	ADIR ARTUR ARCENIO	441-889634-1	INDEFERIDO	CTF VENCIDO
86	21000.006852/2020-32	XODO	DARIO CAPOANI	441-046241-5	INDEFERIDO	COMPROVANTE DE RESIDÊNCIA PENDENTE, RAEP (APRESENTOU REFERENTE AO ANO DE 2013) E CTF PENDENTES E DIVERGÊNCIA ENTRE TIE E SISRGP

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

DEPARTAMENTO DE SANIDADE VEGETAL E INSUMOS AGRÍCOLAS

COORDENAÇÃO-GERAL DE FISCALIZAÇÃO E CERTIFICAÇÃO

FITOSSANITÁRIA INTERNACIONAL

COORDENAÇÃO DO SERVIÇO NACIONAL DE PROTEÇÃO DE CULTIVARES

DECISÃO Nº 32, DE 5 DE MARÇO DE 2020

O Serviço Nacional de Proteção de Cultivares, em cumprimento ao disposto no art. 16, inciso II e § 3º, do Decreto 2.366, de 05 de novembro de 1997, DEFERE o pedido de alteração de denominação da cultivar de CEBOLA (*Allium cepa* L.), de SCS378 Pérola para SCS378 Galega, apresentado pela Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina - EPAGRI, do Brasil, com a justificativa de atender aos incisos I e II, do artigo 15, da Lei nº 9456/1997.

Fica aberto o prazo de 90 (noventa) dias para eventuais impugnações, contados da publicação desta Decisão.

RICARDO ZANATTA MACHADO
Coordenador do Serviço

SECRETARIA DE INOVAÇÃO, DESENVOLVIMENTO RURAL E

IRRIGAÇÃO

PORTARIA Nº 22, DE 4 DE MARÇO DE 2020

O Secretário Adjunto de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição e tendo em vista as disposições do Decreto nº 9.667, de 2 de janeiro de 2019, e tendo em vista o que consta do Processo nº 21000.012614/2020-66, resolve:

Art. 1º Submeter à consulta pública, pelo prazo de 30 dias, a contar da data de publicação desta Portaria, proposta de Instrução Normativa cujo objetivo é estabelecer os requisitos de Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação aplicáveis aos aquicultores, pescadores e produtores de produtos alimentícios derivados do pescado e classificados como artesanais.

Art. 2º A presente consulta pública intenciona permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, em anexo, de forma a possibilitar a manifestação de órgãos, entidades representativas, pessoas físicas e jurídicas interessadas no tema.

Art. 3º A manifestação de que trata o artigo 2º desta Portaria deve ser apresentada no formato de planilha editável, conforme exemplo abaixo, devendo ser enviada para o e-mail: artesanal.cgpa@agricultura.gov.br.

Identificação do artigo, parágrafo, inciso e alínea	Texto atual	Proposta de alteração ou inclusão	Justificativa técnica e legal para a alteração	Dados do Contribuinte
XXXXXXXXXXXX	XXXXXXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXX

§ 1º Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a observância aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário.

§ 2º A inobservância do formato proposta implicará na recusa automática das sugestões encaminhadas.

Art. 4º Findo o prazo estabelecido no artigo 1º desta Portaria, a Coordenação-Geral de Produção Animal - CGPA/DCAP/SDI/MAPA avaliará as sugestões recebidas.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

PEDRO ALVES CORRÊA NETO

INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº , DE DE DE 2020

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283 de 18/02/1950, no Decreto nº9.918,18/07/2019 X.XXX, de XX de X de 2019, e o que consta do Processo nº 21000.012614/2020-66, resolve:

Art. 1º Estabelecer, em todo território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação aos aquicultores, pescadores e produtores de produtos alimentícios derivados do pescado e classificados como artesanais.

Art.2º As avaliações da documentação de comprovação do cumprimento das Boas Práticas serão realizadas pelos Estados e pelo Distrito Federal, que são concedentes do Selo Arte.

§ 1º A verificação do atendimento às Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação previstas nesta normativa podem ser realizadas, respectivamente, pelos serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER oficial dos Estados e do Distrito Federal, e pelos serviços de inspeção municipal, estadual ou federal.

§ 2º Os pescadores e aquicultores devem demonstrar o cumprimento às Boas Práticas Agropecuárias atendendo aos requisitos estabelecidos no Anexo I.

§ 3º Os produtores devem demonstrar o atendimento às Boas Práticas de Fabricação atendendo aos requisitos dispostos no Anexo II, além das demais normativas estaduais e municipais pertinentes.

Art. 5º Compete à Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Rural e Irrigação, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a auditoria dos serviços de concessão do Selo Arte dos Estados e do Distrito Federal.

Art. 6º Os produtos alimentícios derivados do pescado classificados como artesanais devem cumprir com os parâmetros microbiológicos e físico-químicos das legislações pertinentes, visando assegurar sua inocuidade e qualidade para consumo.

Art. 7º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Anexo I

1. Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Pescado destinado à Produção Artesanal

1.1. Escopo

1.1.1. Este regulamento estabelece os requisitos higiênico-sanitários mínimos necessários para a captura de pescado, de forma embarcada ou desembarcada, e para os estabelecimentos de aquicultura, ambos fornecedores de pescado destinados a fabricação de produtos alimentícios artesanais.

1.2 Destinatários

1.2.1 Pescadores e aquicultores que fornecem ou produzem pescado para a elaboração de produtos alimentícios artesanais.

1.3. Requisitos gerais

1.3.1. Higiene pessoal e treinamento dos manipuladores 1.3.1.1. Os manipuladores deverão receber treinamentos apropriados e periódicos sobre saúde e higiene pessoal, limpeza e desinfecção dos petrechos, utensílios, equipamentos e instalações, bem como do manejo higiênico do pescado.

1.3.1.2. Os treinamentos devem ser realizados por profissional habilitado, com conhecimento na área de boas práticas agropecuárias.

1.3.1.3. O manipulador deverá ser capaz de:

I - Entender a importância da sua atividade como manipulador de alimento;

II - Conseguir compreender e observar as instruções repassadas;

III - Saber agir diante de intercorrências e, quando for necessário, saber a quem se dirigir para resolução do problema; e

IV - Conseguir entender e aplicar as orientações e cuidados. 1.3.1.4. Devem ser apresentadas comprovação médica atualizada de que os manipuladores não apresentam doenças que os incompatibilizam com a fabricação de alimentos. 1.3.1.5. Os registros auditáveis dos treinamentos dos manipuladores devem ser mantidos, por no mínimo 3 anos. 1.3.2. Manipulação do pescado

1.3.2.1. O pescado deve ser adequadamente acondicionado logo após a sua captura ou despesca.

1.3.2.2. As caixas plásticas ou demais recipientes utilizados no acondicionamento e transporte do pescado devem estar limpos e sanitizados.

1.3.2.3. O gelo utilizado no acondicionamento do pescado deve ser fabricado com água potável e estar em quantidade suficiente para a adequada manutenção das qualidades sanitárias e organoléptica do pescado. Recomenda-se que gelo e pescado estejam na proporção de 1:1.

1.4. Requisitos específicos para embarcações pesqueiras 1.4.1. Estrutura e equipamentos

1.4.1.1. As embarcações devem ser estruturadas e mantidas em condições higiênico-sanitárias de forma a evitar contaminação da matéria-prima com água residual, fumaça, combustível, óleo lubrificante ou qualquer outra substância contaminante.

1.4.1.2. As superfícies que entram em contato com a matéria-prima devem ser constituídas de materiais resistentes à corrosão, lisas, de fácil limpeza e desinfecção, revestidas com materiais atóxicos.

1.4.1.3. Para o pescado mantido fresco a bordo, deve haver local de armazenamento para a conservação do pescado à temperatura próxima a do gelo fundente.

1.4.1.4. As embarcações que mantem o pescado refrigerado a bordo em sistemas de frio devem assegurar o controle de temperatura no interior do local de armazenamento.

1.4.1.5. As embarcações que utilizam a salmoura para conservação a bordo devem:

I - dispor de local específico para o armazenamento adequado dos ingredientes da salmoura para evitar contaminação do pescado;

II - dispor de equipamento de congelamento com potência suficiente para submeter o pescado à uma redução de temperatura rápida, que permita obter uma temperatura de salmoura não superior à 9°C antes da entrada do pescado, controlada durante o cruzeiro;

III - dispor de equipamento registrador de temperatura de fácil leitura, permitindo o monitoramento e controle de temperatura, instalado no local mais quente da salmoura (ponto crítico); e

IV - a salmoura utilizada para a conservação do pescado a bordo deve ser isenta de contaminantes (grau alimentar). 1.4.1.6. Os sanitários, quando presentes nas embarcações, devem ser mantidos limpos e higienizados durante todo o cruzeiro de pesca.

1.4.1.7. Todos os petrechos de pesca, equipamentos e utensílios que entrem em contato com o pescado, devem ser mantidos limpos e higienizados de forma a evitar contaminação.

1.4.1.8. As embarcações devem atender aos requisitos de utilização de água potável.

1.4.1.9. Não é permitida a utilização de água oriunda diretamente de zonas próximas à região portuária.

1.4.1.10. O local destinado ao armazenamento da água nas embarcações deve estar disposto de modo a evitar a sua contaminação, além de ser constituído de material de fácil limpeza e desinfecção.

1.4.1.11. A lavagem do pescado, quando pertinente, deve ser realizada utilizando água potável.

1.4.1.12. A evisceração a bordo com finalidade de conservação, deve ser efetuada de modo higiênico, utilizando água potável.

1.4.1.13. Os resíduos obtidos da evisceração do pescado devem ser dispostos de modo a evitar contaminação. 1.4.1.14. O desembarque do pescado deve ser realizado em condições higiênico-sanitárias adequadas, evitando-se contaminações.

1.5. Requisitos específicos para estabelecimentos de aquicultura

1.5.1. Saúde Animal

1.5.1.1. O produtor deve adotar as boas práticas agropecuária e as legislações específicas, apropriadas à espécie de cultivo, considerando as especificidades de cada região do país. 1.5.1.2. Os lotes destinados ao processamento em estabelecimentos produtores fora da propriedade de produção, devem possuir a Guia de Trânsito Animal - GTA com a devida certificação sanitária de origem.

1.5.1.3. Quando necessário o uso do tanque de depuração, a água deverá ser corrente e isenta de contaminantes inorgânicos, resíduos químicos ou de medicamentos e microrganismos patogênicos.

1.5.1.4. Os medicamentos veterinários e os produtos químicos utilizados na produção devem ser armazenados de forma segura e o descarte realizado conforme orientação técnica constantes na bula dos produtos ou de acordo com orientação prescrita por profissional habilitado.

1.5.1.5. A utilização de medicamentos e produtos químicos na produção somente serão permitidos em caso de necessidade comprovada por meio do receituário de profissional habilitado.



1.5.1.6. Com relação aos moluscos bivalves, deve ser cumprido o estabelecido no Programa Nacional de Controle Higiênico - Sanitário de Moluscos Bivalves - PNCMB.

1.5.1.7 O abate deve ser realizado de acordo com os preceitos do Abate Humanitário, e em condições de higiene adequadas.

1.5.2. Alimentos dos animais

1.5.2.1. Alimento de qualidade deve ser fornecido em quantidade adequada, conforme a espécie.

1.5.2.2. Os alimentos devem ser armazenados em condições adequadas de forma a se evitar deterioração ou contaminações.

1.5.3 Qualidade de água

1.5.3.1. A qualidade da água do sistema de cultivo deve ser monitorada quanto à transparência.

1.5.3.2. A transparência da água não pode ser inferior à 15 (quinze) centímetros.

1.5.3.3. A medição da transparência deve ser feita semanalmente.

1.5.3.4. A despesca somente pode ser efetuada após 4 (quatro) medições consideradas de acordo com os limites estabelecidos no item 1.5.3.2.

1.5.3.5. O disposto no item 1.5.3.4. não se aplica aos sistemas de Bioflocos e deve salvaguardar as especificidades de cultivos em águas preta e branca.

1.5.4. Transporte do pescado para a agroindústria

1.5.4.1. O transporte do pescado deve ser realizado em veículos com sistema de refrigeração ou isotérmico.

1.5.4.2. O disposto no item 1.5.4.1, não se aplica ao pescado transportado vivo, que requer aeração.

Anexo II

2. Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Produtos Alimentícios Artesanais Derivados do Pescado.

2.1 Escopo

2.1.1. Este regulamento estabelece os requisitos higiênico-sanitários mínimos necessários para que o estabelecimento produtor de produtos artesanais derivados do pescado possa ter seus produtos certificados com o Selo Arte.

2.2 Destinatários

2.2.1 Estabelecimentos produtores de produtos alimentícios artesanais derivados do pescado.

2.3 Instalações

2.3.1 O Estabelecimento produtor artesanal poderá estar construído junto à residência, desde que o acesso ao local de produção possua acesso restrito e sem comunicação com a residência, minimizando possíveis riscos sanitários.

2.3.2 O piso deverá ser resistente, liso, impermeável e de fácil limpeza e desinfecção, com meios internos de escoamento das águas como ralos dotados de sifão e passíveis de serem fechados.

2.3.3 As paredes e o teto devem ser revestidos de materiais laváveis.

2.3.4 As lâmpadas deverão ser protegidas de modo a evitar a contaminação, em eventual quebra.

2.3.5 As janelas, passíveis de serem abertas, deverão estar protegidas com telas mosquiteiras de fácil remoção e limpeza.

2.3.6 As portas de acesso deverão ser mantidas fechadas, evitando a entrada de insetos, animais domésticos, roedores e aves.

2.3.7 Deve haver áreas distintas para:

I - Recepção do pescado;

II - Área de higienização para funcionários;

III - Manipulação, embalagem, rotulagem, expedição do produto artesanal;

IV - Câmaras de cura, estocagem e conservação;

V - Lavagem de materiais e equipamentos; e

VI - Armazenamento de insumos e embalagens.

2.3.8 Vestiário e instalações sanitárias devem estar em quantidades adequadas, conforme o número de funcionários do estabelecimento.

2.4. Abastecimento de Água

2.4.1. As instalações devem dispor de água corrente potável com controle periódico de qualidade, incluindo análises microbiológicas e físico-químicas, conforme padrões estabelecidos na legislação.

2.4.2. A limpeza do reservatório deverá ser feita em conformidade com a legislação específica.

2.5. Qualidade do Pescado

2.5.1. A matéria-prima (pescado) utilizada deve ser de produção própria ou de origem determinada.

2.5.2 O pescado recepcionado no estabelecimento produtor deve atender aos critérios microbiológicos, físico-químicas e de frescor estabelecidos na legislação vigente.

2.5.3. A matéria-prima recebida deve ser lavada com água potável sob pressão, com drenagem contínua de água residual, antes da sua introdução nas áreas de manipulação/processamento.

2.5.4. A lavagem dos moluscos bivalves vivos poderá ser realizada com água do mar que atenda aos parâmetros da legislação específica para cultivo.

2.5.5. A manutenção da temperatura do pescado deverá obedecer às normas específicas durante todas as etapas de manipulação e estocagem.

2.6. Produtos de Pescado

2.6.1. Processado:

2.6.1.1. Os produtos artesanais processados de pescado devem seguir os protocolos de elaboração estabelecidos para cada tipo e variedade de produto.

2.7. Rotulagem

2.7.1 Os produtos de pescado deverão seguir os Regulamentos Técnicos sobre Rotulagem de Alimentos.

2.8. Expedição e transporte

2.8.1. O estabelecimento produtor deve manter registros de todos os produtos expedidos de forma a possibilitar o rastreamento da distribuição em caso de necessidade.

2.8.2 O transporte do produto deve ser feito de acordo com as orientações de armazenamento.

2.9. Equipamentos e Utensílios

2.9.1 Os utensílios empregados na fabricação devem ser preferencialmente de aço inoxidável, podendo ser utilizados utensílios de plástico alimentar.

2.10. Limpeza e Desinfecção das Instalações, Equipamentos e Utensílios

2.10.1. Para a limpeza, a agroindústria deve ter disponível água potável e utilizar tensoativos específicos para indústria de alimentos.

2.10.2. A desinfecção deve ser realizada por meio físico ou químico com produtos saneantes permitidos por regulamentos vigentes.

2.10.3. A limpeza e desinfecção das instalações, dos equipamentos e utensílios que entram em contato diretamente com o pescado devem ser feitas logo após a finalização das operações.

2.11. Recolhimento de Resíduos de Processamento e Lixo

2.11.1. O resíduo de processamento de pescado, assim como lixo comum, deve ser removido frequentemente, para que não se acumulem no interior da agroindústria, e necessitam de armazenamento adequado de modo a não propiciar o desenvolvimento de pragas ou a contaminação do produto.

2.11.2. Descarte de resíduo sólido deve ser realizado de acordo com a legislação local específica.

2.11.3. Descarte de resíduo líquido requer utilização de procedimentos adequados para destinação de águas residuais provenientes do processamento do pescado, de acordo com a legislação específica.

2.11.4. Recomenda-se a aplicação de tecnologias para aproveitamento dos resíduos do processamento, minimizando geração de descarte e impactos ambientais.

2.12 Roedores e Insetos

2.12.1 Nenhum animal poderá ter acesso aos locais de manipulação e armazenamento dos produtos alimentícios artesanais.

2.12.2 Deve ser implementado um programa de Controles Integrados de Pragas - CIP.

2.13. Higiene e Saúde Pessoal

2.13.1. Deve ser apresentada a comprovação médica atualizada dos funcionários que manipulam os produtos, sinalizando que não apresentam doenças que os incompatibilizam com a fabricação de alimentos.

2.13.2. O trabalhador que apresente febre, diarreia, vômitos ou indícios de qualquer outra situação de doença infectocontagiosa deve ser afastado de suas funções.

2.13.3. O trabalhador que apresente inflamações cutâneas, feridas ou cortes deve ser afastado das funções ou trabalhar sob a proteção de luvas.

2.13.4. O trabalhador deve manter adequada higiene pessoal.

2.13.5. É proibido nas áreas de produção o uso de adornos (anéis, brincos, pulseiras, colares, presilhas, piercing).

2.13.6. Não é permitido comer, beber ou fumar no interior do estabelecimento de produção artesanal.

2.13.7. As unhas devem ser mantidas curtas, limpas e sem esmalte.

2.13.8. Cabelos e barbas devem ser protegidos com touca e máscara.

2.13.9. As mãos e os antebraços dos operadores devem ser obrigatoriamente higienizados antes da manipulação.

2.13.10. Os lavatórios devem dispor de detergente neutro sem odor.

2.13.11. Os colaboradores da agroindústria devem possuir treinamentos apropriados e periódicos sobre saúde e higiene pessoal, bem como em todos os procedimentos descritos acima.

2.13.12. A agroindústria deve manter, por no mínimo 3 (três) anos, os registros auditáveis dos treinamentos dos seus colaboradores nos procedimentos descritos neste anexo.

2.14. Vestuários

2.14.1 Durante o período de produção no estabelecimento artesanal, deve ser utilizado vestuário de trabalho limpo, de uso exclusivo, e equipamentos de proteção individual.

2.15. Visitantes

2.15.1. É proibida a presença de pessoas alheias ao processo, no interior das áreas de processamento, no momento de produção.

2.15.2. Visitantes poderão ter acesso ao interior do estabelecimento de produção artesanal apenas utilizando vestuário adequado, para evitar contaminação do produto

Brasília, xx de xxxxxxxx de 2020
TEREZA CRISTINA CORRÊA DA COSTA DIAS

Diário Oficial da União

PRÁTICO,
GRATUITO E
CERTIFICADO

ICP
Brasil

Informações Oficiais

www.in.gov.br

Diário Oficial da União Digital

