**QUESTIONÁRIO TÉCNICO PARA AVALIAÇÃO DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE PAÍSES INTERESSADOS EM EXPORTAR PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL AO BRASIL**

**PESCADOS E DERIVADOS**

|  |
| --- |
| **NOTA: Todas as informações devem ser enviadas preferencialmente em português, porém também serão aceitos questionários respondidos em inglês ou espanhol. As respostas devem ser fornecidas de forma completa, pois o envio inadequado/incompleto poderá resultar em atrasos. Favor fornecer qualquer informação adicional que possa complementar/auxiliar no entendimento de suas respostas.** |

1. INFORMAÇÕES GERAIS
	1. Nome do País:
	2. Modalidade de habilitação pretendida:

( ) Habilitação individual de estabelecimentos.

( ) Reconhecimento da equivalência do Sistema de Inspeção.

( ) Manutenção da equivalência do Sistema de Inspeção.

* 1. Qual é o Organismo Oficial responsável pelo Serviço Veterinário de Saúde Pública e de Sanidade Animal do País?
		1. Descreva resumidamente a estrutura organizacional e apresente o organograma.
		2. Órgão/Departamento responsável pela Sanidade Animal
			1. Nome:
			2. Nome do responsável:
			3. Endereço:
			4. Telefone:
			5. E-mail:
		3. Órgão/Departamento responsável Saúde Pública - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal
			1. Nome:
			2. Nome do responsável:
			3. Endereço:
			4. Telefone:
			5. E-mail:
			6. Identificação de um ponto focal para troca de informações (nome e e-mail):
	2. Existem outros Organismos Oficiais (Governamentais) ou Oficialmente Credenciados responsáveis pelos Serviços de Sanidade Animal e Inspeção de Produtos de Origem Animal, Controle Sobre Cotas de Pesca e Rastreabilidade das Embarcações? Descreva.
	3. Existem outros Organismos Oficiais (Governamentais) ou Oficialmente Credenciados responsáveis pela regulamentação e controle dos insumos utilizados na elaboração dos produtos de origem animal (aditivos, coadjuvantes de tecnologia, água de abastecimento), na higienização de instalações e equipamentos e no controle de pragas urbanas? Descreva.
	4. Existem entidades privadas que realizem serviços veterinários, de sanidade animal ou inspeção de produtos de origem animal? Descreva os papéis dessas entidades e como se dá o vínculo com os organismos oficiais.
	5. Informar a origem da matéria-prima que se pretende exportar (aquicultura e/ou pesca extrativa).
	6. Informar a quantidade de estabelecimentos de pescados e derivados, bem como suas localizações no mapa do país.
	7. Categorias e produtos que pretende exportar para o Brasil (informar a espécie animal). As categorias deverão ser indicadas de acordo com a Notificação OMC G/SPS/N/BRA/1184/Add.2/Corr.3 ([https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE\_Search/FE\_S\_S006.aspx?FullTextHash=1&MetaCollection=WTO&SymbolList=%22G/SPS/N/BRA/1184%22+OR+%22G/SPS/N/BRA/1184\*%22#](https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S006.aspx?FullTextHash=1&MetaCollection=WTO&SymbolList=%22G/SPS/N/BRA/1184%22+OR+%22G/SPS/N/BRA/1184*%22) – Verificar possíveis atualizações).
	8. Indicar os estabelecimentos que estão habilitados a exportar as categorias/produtos referidos acima e os respectivos países para os quais estão habilitados a exportar.
1. SERVIÇO OFICIAL DE SANIDADE ANIMAL
	1. Estrutura Organizacional
		1. Quais são os órgãos responsáveis pelo Serviço de Sanidade Animal desde o nível central até o nível de execução? Quais são as atribuições de cada um?
		2. Quais as principais legislações vigentes no país relacionadas à Sanidade Animal? Descrever resumidamente cada uma e anexar cópia traduzida.
	2. População de animais
		1. Informar população e espécies de animais aquáticos de aquicultura:

PEIXES

|  |  |
| --- | --- |
| Espécies | População Estimada |

ANFÍBIOS

|  |  |
| --- | --- |
| Espécies | População Estimada |

CRUSTÁCEOS

|  |  |
| --- | --- |
| Espécies | População Estimada |

MOLUSCOS

|  |  |
| --- | --- |
| Espécies | População Estimada |

OUTROS

|  |  |
| --- | --- |
| Espécies | População Estimada |

* 1. Situação sanitária dos animais e Programas na área de Sanidade dos Animais Aquáticos
		1. Descrever os procedimentos de controle de trânsito nacional e internacional de animais aquáticos (não destinados ao consumo humano) e o pescado e seus derivados destinados ao consumo humano.
		2. Descrever possíveis regionalizações, zonificações, compartimentações do país (se houver), incluindo “mapa ilustrativo”.
		3. Descrever as doenças endêmicas para peixes, moluscos, crustáceos e anfíbios e se existem programas de controle e/ou erradicação para estas.
		4. Descrever resumidamente os surtos de doenças exóticas de animais aquáticos nos últimos cinco anos.
		5. Descrever o procedimento em casos de suspeitas de doenças (incluir notificação da suspeita, confirmação do caso, medidas de emergência sanitária e comunicação à OIE).
		6. Descrever como é realizada a vigilância para as enfermidades de animais aquáticos no país (incluir papel da iniciativa privada, dos órgãos governamentais em cada etapa e citar se há plano de contingência específico para alguma enfermidade).
		7. Listar os programas de Sanidade dos Animais Aquáticos. Descrever as características dos programas (incluindo os subprogramas, se houver).
	2. Produtos de uso veterinário
		1. Descreva a estrutura organizacional da autoridade competente nos diferentes níveis (central, regional e local) e recursos humanos dedicados à aprovação, fiscalização e controle dos produtos de uso veterinário. Apresente o organograma e descrição das competências e atividades de cada setor envolvido.
		2. Descreva os procedimentos de registro, importação, fabricação, distribuição, venda e utilização de produtos de uso veterinário. Indique a base legal e os artigos relevantes das normas relativas ao tema.
		3. Indique as sanções e penalidades aos regulados que descumprem o que está previsto nas legislações relacionadas ao registro, importação, fabricação, distribuição, venda e utilização de produtos de uso veterinário. Indique a base legal e os artigos relevantes das normas que definem tais sanções e penalidades.
		4. Indique se é autorizado o uso de hormônios, beta-agonistas e antimicrobianos como promotores de crescimento em animais produtores de alimentos no país. Indique a base legal e os artigos relevantes das normas que disciplinam o uso.
		5. Indique quais produtos de uso veterinário são submetidos à exigência de prescrição veterinária para sua aquisição. Indique a base legal e os artigos relevantes das normas que disciplinam o tema.
		6. Indique se é autorizado o uso *extra-label*/*off-label* de produtos de uso veterinário em animais produtores de alimentos. Se autorizado, indique em quais condições se permite e quais os limites máximos de resíduos aplicáveis quando do uso nesta condição. Indique a base legal e os artigos relevantes das normas que disciplinam o uso.
		7. Indique as condições e controles exigidos na fabricação de rações medicadas. Indique a base legal e os artigos relevantes das normas que disciplinam o tema.
		8. Forneça uma relação dos insumos farmacêuticos ativos autorizados para uso em animais produtores de alimentos, por espécie, incluindo as substâncias autorizadas como aditivos (por exemplo, anticoccidianos e melhoradores de desempenho à base de antimicrobianos).
		9. Apresente lista dos limites máximos de resíduos dos insumos farmacêuticos ativos autorizadas no país. Indiquem os regulamentos que os estabelecem.
		10. Indique a relação das substâncias proibidas para uso em animais produtores de alimentos, por espécie. Indique a base legal e os artigos relevantes das normas que definem a proibição.
		11. Indique a lista de produtos higienizantes e desinfetantes autorizados para uso nos criatórios de animais aquáticos. Indique a base legal e os artigos relevantes das normas relativas à aprovação de tais produtos.
1. SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.
	1. **Estrutura Organizacional**
		1. Descreva os órgãos responsáveis pelo Serviço de Inspeção Oficial de Produtos de Origem Animal desde o nível central até o nível de execução. Quais são as atribuições de cada um?
		2. Qual a força de trabalho envolvida na execução do Serviço de Inspeção Oficial (número de médicos veterinários, inspetores não veterinários, auxiliares, entre outros)? Como está organizada (níveis central, intermediário e executor)?
		3. Quais são as atribuições e as qualificações dos médicos veterinários oficiais e das outras pessoas envolvidas na execução do Serviço de Inspeção Oficial? Qual legislação regulamenta estas atribuições?
		4. Todos os profissionais responsáveis pela inspeção/fiscalização pertencem ao órgão oficial? Explique resumidamente o funcionamento do sistema de inspeção/fiscalização.
		5. Quem paga o salário dos veterinários e dos assistentes técnicos que realizam inspeções de pescados e derivados?
		6. Existem profissionais privados atuando no Serviço de Inspeção Oficial?
		7. Quais são as garantias de que não há conflitos de interesse na inspeção de produtos de origem animal?
	2. **Registro de Estabelecimentos**
		1. Como é feito o registro de estabelecimentos, incluindo embarcações de pesca e locais de desembarque de pescado, junto ao Serviço de Inspeção Oficial? Existe diferença de procedimentos de registro entre estabelecimentos já construídos e a construir? Há aprovação prévia do órgão de inspeção sobre as reformas e ampliações dos estabelecimentos?
	3. **Procedimentos de Inspeção e Fiscalização**
		1. Quais as principais legislações vigentes no país relacionadas à Inspeção Oficial de pescado e derivados, incluindo o trânsito de matérias-primas do pescado? Descreva resumidamente do que se trata cada uma delas e anexe cópia traduzida.
		2. Existe frequência mínima definida de fiscalização em cada estabelecimento, navios processadores, navios congeladores, embarcações de pesca, locais de desembarque e locais de armazenagem? Como é definida esta frequência? Como é controlado o atendimento a esta frequência pela fiscalização? Como são avaliados os resultados da fiscalização?
		3. Como são registrados os resultados das fiscalizações?
		4. Informe de que forma é realizada a inspeção do pescado e seus derivados. Descrever os procedimentos, informar os documentos, legislação ou protocolos relacionados, incluindo a inspeção da cadeia primária da pesca.
		5. Indicar os métodos de controle do fenômeno de Maré Vermelha, bem como as ações adotadas mediante a ocorrência deste fenômeno (anexar registros históricos de ocorrência).
		6. Descrever os mecanismos de controles utilizados para detecção de petróleo, hidrocarbonetos e radionuclídeos, e também para o índice de histamina, especialmente para pescados da família Scombridae.
		7. Descrever os procedimentos de controle sanitário para moluscos bivalves, incluindo locais de pesca e cultivo (monitoramento), biotoxinas (DSP, PSP, NSP e ASP), e contaminantes microbiológicos.
		8. Existem procedimentos de inspeção *post mortem* para espécies abatidas? Descreva a metodologia, a abrangência (amostragem) e a frequência dos procedimentos aplicados à espécie da qual se deseja exportar os produtos. Forneça a base legal.
		9. Qual a formação profissional, capacitação e vínculo governamental necessário para execução das atividades de inspeção *post mortem*?
		10. Existem instruções para controle de animais e partes rejeitados, sequestrados e condenados após as inspeções *post mortem*? Como este controle é realizado?
		11. Indicar os métodos de controle sanitário aplicados para detecção de parasitas. Apresentar a legislação que cobre este procedimento.
		12. Indicar as principais causas de rejeição/condenação e respectivas porcentagens nos procedimentos de inspeção de pescado e derivados destinados ao consumo humano.
		13. Existem critérios estabelecidos para destinação de matérias-primas ou de produtos julgados impróprios para o consumo humano, incluindo sua inutilização ou aproveitamento condicional daqueles aprovados com restrições (por exemplo, tratamento pelo frio, calor, salga, entre outros)? Em quais casos o aproveitamento condicional é utilizado?
		14. Listar as espécies tóxicas de interesse comercial (indicar nomes comum e científico) e relatar os métodos de controles sanitário e higiênico utilizados.
		15. Quais os parâmetros físico-químicos e microbiológicos adotados legalmente pelo país para cada categoria de produto que pretende exportar para o Brasil? Qual a legislação relacionada?
		16. Existem programas oficiais de coletas de amostras de produtos para análise laboratorial? Quais são e como são gerenciados? Listar as análises e seus parâmetros, descrever o protocolo de amostragem e os procedimentos adotados em casos de violação.
		17. Informar os resultados obtidos dos programas oficiais de coletas de amostras de produtos para análise laboratorial dos últimos dois anos.
		18. Quais os parâmetros adotados para a qualidade físico-química e microbiológica da água de abastecimento nos estabelecimentos produtores? Qual legislação regulamenta estes parâmetros?
		19. Existe regulamentação que determina a origem da água utilizada na produção (por exemplo: água de rede pública, poço ou coleta de superfície)?
		20. Em acordo com a legislação brasileira, programas de autocontrole são aqueles desenvolvidos, descritos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes. Desta forma, tendo em vista esta definição, solicitamos que sejam respondidos os seguintes questionamentos:
			1. Existem programas de autocontrole obrigatórios a serem implantados pelos estabelecimentos produtores? Se sim, quais são? Como a fiscalização verifica o cumprimento destes programas?
			2. Existem programas de autocontrole obrigatórios a serem implantados apenas pelos estabelecimentos exportadores? Se sim, quais são? Como a fiscalização verifica o cumprimento destes programas?
			3. A implantação de sistema baseado nos princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) ou metodologias similares é obrigatória para todos os estabelecimentos produtores, incluindo embarcações que processam a bordo? Qual a legislação relacionada? Relatar se os controles desse sistema contemplam aspectos de saúde pública, perda de qualidade e integridade econômica.
		21. Descreva como são realizados os controles sanitários do pescado a bordo das embarcações de pesca, salmouradores e barcos fábricas.
		22. Descreva resumidamente os padrões de higiene e boas práticas de fabricação exigidos para os estabelecimentos de pescado e derivados no seu país. Qual a legislação relacionada?
		23. Existem normas para a embalagem dos produtos? Descreva resumidamente e informe qual a legislação aplicada.
		24. Informe os regulamentos referentes à rastreabilidade e recolhimento de produtos e descreva sua aplicação.
		25. Existem programas de treinamento e capacitação dos profissionais envolvidos na fiscalização? Quais são? Qual a frequência e de que forma são realizados?
		26. Existe algum tipo de verificação ou auditoria sobre a atuação do nível executor pelos níveis centrais ou intermediários? Se sim, como é feito, quem são os profissionais que executam, quais os modelos de relatórios utilizados e em qual frequência? No caso de verificações no local, como é realizado o arquivo dos registros gerados? Como se dá o gerenciamento dos dados gerados?
		27. Quais são as ações fiscais adotas pelo Serviço Oficial em caso de violações/não conformidades encontradas em estabelecimentos? Qual é a legislação relacionada?
		28. Quais os critérios para avaliação da criticidade das violações/não conformidades e em que situações podem culminar com restrições às atividades do estabelecimento? Qual é a legislação relacionada?
		29. Quais as sanções administrativas que o Serviço Oficial adota diante de infrações eventualmente encontradas nos estabelecimentos fiscalizados? Qual é a legislação relacionada?
	4. **Registro de produtos**
		1. Como é feito o registro dos produtos fabricados pelos estabelecimentos?
		2. Existem normas para rotulagem dos produtos? Descreva resumidamente e informe qual a legislação aplicada.
	5. **Trânsito de produtos**
		1. Descreva os procedimentos para o trânsito dos produtos dentro do território do país, bem como para certificação sanitária nacional, se aplicável.
		2. Quais os documentos ou os procedimentos para rastrear os produtos comercializados entre os estabelecimentos do país?
	6. **Produção Agropecuária**
		1. No caso dos pescados oriundos de cultivo, descrever as características da produção agropecuária, por espécie. Informar se é independente ou integrada. Descrever a relação dos estabelecimentos com os produtores.
		2. Informar o volume de pescados e derivados, oriundos da pesca extrativa ou de cultivo, produzidos anualmente no país (por espécie).
	7. **Exportação**
		1. Como o país garante que apenas produtos que cumpriram os requisitos brasileiros serão exportados? Descrever como se faz o controle oficial da cadeia produtiva para garantir a habilitação de animais e matérias-primas, desde sua origem, para a elaboração de produtos sujeitos a certificação ao Brasil, considerando os requisitos brasileiros.
		2. Descreva os procedimentos para certificação sanitária internacional. Quais são os elementos de autenticidade e como se dá o armazenamento das informações?
		3. Qual o profissional responsável pela assinatura dos certificados de saúde (Certificados sanitários) para exportação?
		4. Qual o volume de pescados e derivados exportados, por categoria e por espécie, e para quais países, nos últimos três anos?
		5. Como é realizado o procedimento de habilitação dos estabelecimentos exportadores? Como é feito o controle destes e quais os procedimentos de suspensão ou cancelamento da habilitação?
		6. Encaminhe a lista de estabelecimentos (incluindo: Número de Controle, Nome, Endereço, Tipo de operação, Categorias e Espécies) interessados em exportar ao Brasil. (Encaminhar lista conforme notificação OMC G/SPS/N/BRA/1184/Add.2/Corr.3 ([https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE\_Search/FE\_S\_S006.aspx?FullTextHash=1&MetaCollection=WTO&SymbolList=%22G/SPS/N/BRA/1184%22+OR+%22G/SPS/N/BRA/1184\*%22#](https://docs.wto.org/dol2fe/Pages/FE_Search/FE_S_S006.aspx?FullTextHash=1&MetaCollection=WTO&SymbolList=%22G/SPS/N/BRA/1184%22+OR+%22G/SPS/N/BRA/1184*%22) – Verificar possíveis atualizações).
	8. **Importação**
		1. Descreva as regras e procedimentos para importação de produtos de origem animal pelo país, incluindo os procedimentos nos pontos de entrada.
		2. Informe quais são os requisitos sanitários de saúde pública, exigidos pelo país, para importação de pescados e derivados.
		3. Qual o país de origem e o volume de pescado e derivados importados, por categoria e por espécie, nos últimos três anos?
		4. Nos casos em que seja autorizado o uso de matérias-primas importadas para a fabricação de mercadorias destinadas à exportação, como será garantido o atendimento de requisitos de certificação ao Brasil?
2. PROGRAMA DE CONTROLE DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES.
	1. Descrever a estrutura organizacional da autoridade competente nos diferentes níveis (central, regional e local) e recursos humanos dedicados à implementação do programa de controle de resíduos químicos (drogas veterinárias, agrotóxicos e contaminantes ambientais) em produtos de origem animal. Solicita-se apresentação de organograma da autoridade competente responsável pelo controle.
	2. Descrever as responsabilidades da autoridade competente central e dos demais níveis na operacionalização do programa de controle de resíduos (elaboração do plano de amostragem, coordenação e supervisão das atividades, estabelecimento do cronograma de coleta e análises, coleta de amostras, avaliação dos resultados, ações adotadas em caso de violações, investigação de violações nas propriedades de origem dos produtos, consolidação e publicação dos resultados anuais).
	3. Encaminhar cópia da base legal do programa de controle de resíduos (legislação que atribui as competências e poder de fiscalização, penalidades às propriedades violadoras, entre outros).
	4. Indicar os regulamentos que estabelecem os limites máximos de drogas veterinárias, agrotóxicos e contaminantes aplicáveis no país. Apresentar a lista de limites máximos de drogas veterinárias, agrotóxicos e contaminantes aplicáveis no país para a espécie animal/categoria de produto que se deseja exportar para o Brasil.
	5. Indicar qual serviço e pessoal é responsável pela coleta de amostras do programa de controle de resíduos. A coleta é realizada exclusivamente pelo Serviço Oficial ou uma terceira parte é envolvida?
	6. Indicar se a coleta é imprevista ou previamente comunicada aos proprietários dos animais ou produtos e aos responsáveis pelos estabelecimentos de abate/processamento. Indicar em que ponto são coletadas as amostras (fazendas ou estabelecimento de abate/processamento) e se as coletas são aleatórias ou direcionadas a lotes suspeitos.
	7. Descrever o modelo estatístico utilizado para o delineamento e cálculo do número de amostras a serem coletadas anualmente.
	8. Apresentar o plano de monitoramento de resíduos e contaminantes do ano corrente para a espécie que se pretende exportar ao Brasil, conforme modelo anexo (ANEXO 1). Para o caso de pescado, diferenciar o plano de monitoramento de pescado de cultivo e pescado de captura (extrativista). Caso o plano de monitoramento como um todo, ou alguma análise nele previsto, cubra apenas parte da produção nacional (por exemplo, produção destinada à exportação), solicitamos que seja indicado o volume da produção coberto pelo plano de monitoramento ou análises específicas.
	9. Apresentar os resultados do plano de controle de resíduos dos últimos dois anos para a espécie que se pretende exportar para o Brasil, conforme modelo anexo (ANEXO 2). Para o caso de pescado, diferenciar o plano de monitoramento de pescado de cultivo e pescado de captura (extrativista). Para o caso de não ter sido cumprido o plano previsto, indicar as razões do não atendimento.
	10. Descrever os procedimentos oficiais adotados junto ao estabelecimento processador e unidade de produção (fazenda) no caso de violações detectadas.
	11. Descrever as medidas de controle e sanções administrativas e penais adotadas contra os produtores (fazendas) e estabelecimentos de abate e processamento quando da ocorrência de uma não conformidade (violação) detectada pelo plano de controle de resíduos. Indicar base legal para as ações adotadas no caso de violações.
	12. Encaminhar um relatório sumário sobre as ações administrativas adotadas nas violações de resíduos/contaminantes detectadas nos últimos dois anos.
3. PROGRAMA DE CONTROLE DE FRAUDES.

5.1. Existe programa de controle de fraudes em pescados e derivados? Quais são? Como são realizados?

5.2. Quais os procedimentos adotados em caso de violações? Qual a legislação relacionada?

5.3. Informar os resultados obtidos do programa de controle de fraudes em pescados e derivados dos últimos dois anos.

1. APOIO LABORATORIAL
	1. Laboratórios da Área Química
		1. Descrever a estrutura organizacional, indicando os órgãos envolvidos e hierarquias, bem como as competências de cada um na rede laboratorial oficial da Autoridade Competente (Organograma).
		2. Relacionar todos os laboratórios que realizam análises para o Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes em produtos de origem animal (INCLUIR NA RELAÇÃO O ENDEREÇO DE CADA LABORATÓRIO).
		3. Para o caso específico de laboratórios de análise de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal, PREENCHER O ANEXO 1, relacionando todas as substâncias e matrizes que compõe o Programa de Controle de Resíduos em produtos de origem animal, bem como os respectivos laboratórios que as analisam, os métodos adotados (triagem e confirmatório) e os limites de detecção e limites de ação.
		4. Relacionar todos os laboratórios que realizam análises físico-químicas de identidade e qualidade de produtos de origem animal em atendimento aos controles oficiais (INCLUIR NA RELAÇÃO O ENDEREÇO DE CADA LABORATÓRIO).
		5. Para o caso específico de laboratórios de análises físico-químicas de identidade e qualidade de produtos de origem animal, PREENCHER O ANEXO 3, relacionando todos os ensaios realizados e as respectivas matrizes e métodos analíticos empregados.
		6. Identificar, dentre os laboratórios relacionados nos itens 6.1.2 e 6.1.4 quais são privados e quais são pertencentes ao governo. Dentre os laboratórios identificados, apontar claramente os laboratórios nacionais de referência para cada caso.
		7. Descrever os procedimentos e ações empregados, pela Autoridade Competente na supervisão dos laboratórios relacionados nos itens 6.1.2 e 6.1.4.
		8. Indicar o status de acreditação na norma ISO 17025 dos laboratórios relacionados nos itens 6.1.2 e 6.1.4, e identificar para cada laboratório o nome do organismo acreditador, a data da última acreditação, a data de validade do certificado e os ensaios que fazem parte do escopo de acreditação (PREENCHER ANEXO 4).
		9. Descrever a abordagem e referências utilizadas pela Autoridade Competente Central para nortear os trabalhos de validação de métodos analíticos pelos laboratórios no âmbito das análises para o programa de controle de resíduos em produtos de origem animal.
		10. Descrever a abordagem e referências utilizadas pela Autoridade Competente Central para nortear os trabalhos de validação de métodos analíticos pelos laboratórios no âmbito das análises físico-químicas de identidade e qualidade de produtos de origem animal em atendimento aos controles oficiais.
		11. Informar o tempo regulamentar máximo permitido aos laboratórios para a emissão do resultado laboratorial (considerar o tempo gasto entre o recebimento da amostra pelo laboratório e a emissão do relatório de ensaio).
		12. Informar sobre os procedimentos adotados pela Autoridade Competente Central para a realização de treinamento/capacitação dos técnicos dos laboratórios oficiais.
		13. Os laboratórios participam regularmente de programas de comparação interlaboratorial e ensaios de proficiência? Se sim, para cada laboratório relacionado nos itens 6.1.2 e 6.1.4, identificar a data da última rodada e as substâncias e matrizes testadas, bem como a instituição provedora do ensaio e indicar o resultado (satisfatório ou insatisfatório).
		14. Descrever o fluxo de informações existente entre a Autoridade Competente Central, a Autoridade Competente Regional e o Veterinário Oficial Local responsável pelas coletas de amostras com os Laboratórios responsáveis pelas análises, bem como para quem e como os resultados analíticos são enviados.
	2. Laboratórios de Microbiologia de Alimentos
		1. Descrever a estrutura organizacional, indicando os órgãos envolvidos e hierarquias, bem como as competências de cada laboratório (Organograma).
		2. Fornecer a lista de laboratórios públicos e privados designados pela autoridade competente para realizar ensaios em amostras coletadas durante o controle oficial (INCLUIR NA RELAÇÃO O ENDEREÇO DE CADA LABORATÓRIO).
		3. Listar os métodos de ensaios oficiais utilizados.
		4. Existe alguma exigência para que os laboratórios que realizam o controle oficial devam ser acreditados (ISO 17025)? Por favor, indique se os laboratórios envolvidos na cadeia de exportação são acreditados.
		5. Indicar o status de acreditação na norma ISO 17025 dos laboratórios relacionados no item 6.2.2 e identificar para cada laboratório o nome do organismo acreditador, a data da última acreditação, a data de validade do certificado e os ensaios que fazem parte do escopo de acreditação (PREENCHER ANEXO 4).
		6. Descrever os procedimentos em uso para monitorar o desempenho dos laboratórios, tais como acreditação e/ou participação em ensaios de proficiência.
		7. É obrigatória a participação dos laboratórios em programas de comparação interlaboratorial e ensaios de proficiência nacional e internacional? Forneça informações de tais participações, nos últimos três anos, nos escopos relacionados ao(s) objeto(s).
		8. Informar o tempo regulamentar máximo permitido aos laboratórios para a emissão do resultado laboratorial (considerar o tempo gasto entre o recebimento da amostra pelo laboratório e a emissão do relatório de ensaio).
		9. Informar sobre os procedimentos adotados pela Autoridade Competente Central para a realização de treinamento/capacitação dos técnicos dos laboratórios oficiais.
		10. Descrever o fluxo de informações existente entre a Autoridade Competente Central, a Autoridade Competente Regional e o Veterinário Oficial Local responsável pelas coletas de amostras com os Laboratórios responsáveis pelas análises, bem como para quem e como os resultados analíticos são enviados.
	3. Laboratórios de Saúde Animal
		1. Descrever a estrutura organizacional, indicando os órgãos envolvidos e hierarquias, bem como as competências de cada laboratório (Organograma).
		2. Fornecer a lista de laboratórios públicos e privados designados pela autoridade competente para realizar ensaios em amostras coletadas durante o controle sanitário oficial (INCLUIR NA RELAÇÃO O ENDEREÇO DE CADA LABORATÓRIO).
		3. Listar os métodos de ensaios utilizados.
		4. Existe alguma exigência para que os laboratórios que realizam o controle oficial devam ser acreditados (ISO 17025)?
		5. Indicar o status de acreditação na norma ISO 17025 dos laboratórios relacionados no item 6.3.2 e identificar para cada laboratório o nome do organismo acreditador, a data da última acreditação, a data de validade do certificado e os ensaios que fazem parte do escopo de acreditação (PREENCHER ANEXO 4).
		6. Descrever os procedimentos em uso para monitorar o desempenho dos laboratórios, tais como acreditação e/ou participação em ensaios de proficiência.
		7. Informar o tempo regulamentar máximo permitido aos laboratórios para a emissão do resultado laboratorial (considerar o tempo gasto entre o recebimento da amostra pelo laboratório e a emissão do relatório de ensaio).
		8. Informar sobre os procedimentos adotados pela Autoridade Competente Central para a realização de treinamento/capacitação dos técnicos dos laboratórios oficiais.
		9. Descrever o fluxo de informações existente entre a Autoridade Competente Central, a Autoridade Competente Regional e o Veterinário Oficial Local responsável pelas coletas de amostras com os Laboratórios responsáveis pelas análises, bem como para quem e como os resultados analíticos são enviados.
2. AUTENTICAÇÃO.
	1. Local e data:
	2. Assinatura e identificação do responsável pelas informações:

**ANEXO 1**

PLANO DE AMOSTRAGEM DO ANO CORRENTE DO PROGRAMA DE CONTROLE DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES

|  |  |
| --- | --- |
| Ano/Período de Implementação |  |
| Espécie Animal / Produto |  |
| Produção Nacional (Anual) |  |
| O Plano de Amostragem cobre toda a produção nacional ou apenas parte da produção (exportada)? Se cobre apenas parte da produção nacional, indicar volume nacional da produção coberta pelo plano e elegível para exportação para o Brasil (exemplo Split System para exportação) |  |
| Número de Amostras (total) |  |
| Grupo ou Classe das substâncias a serem monitoradas | Número de amostras testadas para cada substância | Substância/Resíduo marcador | Matriz Analisada | Método Screening (SM) | Método Confirmatório (CM) | Limite de Detecção (SM) [μg/Kg] | Limite de Detecção (CM) [μg/Kg] | Limite de Ação (i.e. concentração acima do qual o resultado é considerado não-conforme [μg/Kg] | Nome do Laboratório responsável pela análise |
| Fazenda | Abatedouro/Planta de Processamento |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ANEXO 2**

RESULTADOS DO PROGRAMA DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES – ÚLTIMOS ANOS

|  |  |
| --- | --- |
| Ano/Período de Implementação |  |
| Espécie Animal / Produto |  |
| Número de Amostras (total) |  |
| Grupo ou Classe das substâncias a serem monitoradas | Número de amostras (para cada substância) | Substância/Resíduo marcador | Matriz Analisada | Limite de Ação (i.e. concentração acima do qual o resultado é considerado não-conforme [μg/Kg] | Número de resultados não conformes (acima do limite de ação) |
| Fazenda | Abatedouro/Planta de Processamento |
| Planejado | Analisadas | Planejado | Analisadas |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ANEXO 3**

Escopo de trabalho dos laboratórios que realizam análises físico-químicos para os controles oficiais em produtos de origem animal.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nome do Laboratório | Espécie amostrada | Matriz analisada | Ensaio realizado | Método Analítico Utilizado | Nº de amostras recebidas | Nº de amostras analisadas | Nº de amostras não conformes |
| Triagem | Confirmatório |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ANEXO 4**

Status de acreditação na norma ISO 17025 de cada laboratório, nome do organismo acreditador, data da última acreditação, data de validade do certificado e ensaios parte do escopo de acreditação.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nome do Laboratório | Status de Acreditação da norma ISO 17025 | Nome do Organismo Acreditador | Data da Última Acreditação | Data de Validade de Certificado | Ensaios do Escopo de Acreditação |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |