

ANEXO III - REGULAMENTO TÉCNICO REFERENTE ÀS MEDIDAS BÁSICAS DE HIGIENE E MANEJO PARA A CADEIA PRODUTIVA DA CASTANHA DO BRASIL

1. OBJETIVO

O presente Regulamento Técnico tem por objetivo estabelecer as medidas básicas de higiene e manejo para prevenção da contaminação e controle do desenvolvimento dos fungos *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus* e a conseqüente contaminação da castanha do Brasil por aflatoxinas.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Será aplicado, inicialmente, na etapa da cadeia da castanha, que é responsável pelo preparo da mercadoria (beneficiamento ou processamento), visando ao cumprimento do que estabelece a legislação nacional (Resolução CNNPA/MS nº 34/76 e suas atualizações, Instrução Normativa nº 65, de 09/09/2003) e exigências internacionais. Simultaneamente, devem ser implementadas as condições necessárias para aplicação nas demais etapas da cadeia produtiva da castanha do Brasil (transporte, armazenamento e coleta).

3. CONCEITOS

3.1. Medidas Básicas de Higiene e Manejo: compreendem as medidas necessárias para prevenir os riscos de contaminação do produto no processo produtivo e garantir, em níveis aceitáveis, a sua segurança (inocuidade) e qualidade em todas as fases e etapas da cadeia produtiva, englobando desde a coleta, o manuseio, o transporte, o armazenamento, beneficiamento, processamento, transformação, acondicionamento e exportação.

3.2. Etapas da cadeia: segmentos que compõem a cadeia, com características próprias e definidas num determinado espaço físico;

exemplos: coleta, transporte, armazenamento, beneficiamento e/ou processamento, comercialização.

3.3. Fases da cadeia: partes definidas dentro das etapas da cadeia, como por exemplo: catação, amontoa, quebra dos ouriços, secagem, arrefecimento, autoclavagem, descascamento, acondicionamento, etc.

3.4. Coleta: etapa da cadeia produtiva que compreende desde a catação do ouriço até o armazenamento primário.

3.5. Catação: operação que consiste em apanhar o fruto (ouriço) no chão, após a sua queda da árvore.

3.6. Amontoa: operação que consiste em juntar em um só lugar os ouriços coletados.

3.7. Armazenamento primário: consiste na estocagem dos ouriços na floresta ou propriedade do coletador, aguardando o final da coleta.

3.8. Transporte primário: deslocamento dos ouriços da floresta para o local da quebra e do local de quebra até a propriedade ou via de escoamento (beira do rio ou beira de estradas), sendo geralmente feito em paneiros, por homens ou animais.

3.9. Paneiros: cestos feitos de cipó, para transporte dos ouriços ou castanhas.

3.10. Ouriço: fruto da castanheira.

3.11. Quebra do ouriço: a operação de corte do ouriço para a retirada das castanhas, com uso de instrumento ou ferramenta adequada (terçado).

3.12. Primeira seleção: procedimento de retirada das castanhas visivelmente danificadas, podres, chochas, etc, após o corte dos ouriços.

3.13. Armazenamento secundário: estocagem dos ouriços e/ou castanhas na propriedade do coletador.

3.14. Transporte secundário (intermediário): transporte das castanhas da propriedade do coletor ou da comunidade até a beneficiadora ou até o armazenamento intermediário.

3.15. Armazenamento intermediário: armazenamento à margem da via de escoamento ou estrada ou beira do rio, às vezes feito pelo atravessador ou intermediário, para aguardar uma quantidade maior de castanhas e assim entregar nas beneficiadoras ou cooperativas.

3.16. Beneficiamento e/ou processamento: consiste em uma série de operações a que é submetida a castanha, visando prepará-la para o consumo direto ou para outras finalidades (extração de óleo, farinhas, preparos de biscoitos, etc.).

3.17. Recepção: primeira fase do beneficiamento/processamento, que consiste em adentrar o produto no estabelecimento.

3.18. Armazenamento na beneficiadora: segunda fase do beneficiamento/processamento, na qual as castanhas ficam estocadas em determinado local do estabelecimento, aguardando o beneficiamento.

3.19. Lavagens: processo de retirada das sujidades das castanhas com o uso de água.

3.20. Secagem: consiste na redução da umidade por meio de fornos giratórios.

3.21. Arrefecimento ou esfriamento: consiste na redução da temperatura elevada das castanhas até a temperatura ambiente.

3.22. Segunda seleção manual: catação manual de castanhas podres, danificadas e manchadas.

3.23. Classificação Oficial: consiste na classificação física, conforme as Normas de Identidade e Qualidade para a Castanha do Brasil, estabelecidas por Portaria do MAPA e emissão de Laudo e Certificado de Classificação, por Classificador habilitado e registrado no MAPA.

3.24. Embalagem: processo de acondicionamento das castanhas em recipientes apropriados (sacos de anagem, polipropileno, caixas de papelão, sacos aluminizados e outros).

3.25. Armazenamento do produto acabado: estocagem do produto embalado antes da etapa de comercialização.

3.26. Autoclavagem: operação que consiste em submeter as castanhas à temperatura e à pressão controladas.

3.27. Descascamento: processo manual de retirada da casca das castanhas, feito uma a uma, sendo inicialmente quebrada a casca por meio de uma maquineta e posteriormente separada a casca da amêndoa.

3.28. Classificação mecânica: processo de seleção das castanhas por meio de esteira vibratória adaptada que separa as castanhas por tamanho.

3.29. Desidratação: processo de redução da umidade das amêndoas por meio de calor em estufa.

3.30. Segundo arrefecimento: consiste na redução da temperatura elevada das amêndoas até a temperatura ambiente, após a desidratação.

3.31. Seleção final: separação manual das amêndoas danificadas, podres, manchadas, etc.

3.32. Armazenamento final: estocagem do produto embalado, pronto para a comercialização

3.33. Paiol: construção rústica feita de madeira da floresta ara abrigar os ouriços e castanhas.

3.34. Galpão: construção feita de alvenaria ou outro material ara armazenar ouriços ou castanha.

4. MEDIDAS BÁSICAS DE HIGIENE E MANEJO DA CASTANHA DO BRASIL NA CADEIA PRODUTIVA

4.1. Etapa de Coleta

4.1.1. Fase de catação: reduzir ao máximo o período entre a queda dos ouriços e a catação, assim como o tempo de amontoa dos ouriços na mata; não misturar ouriços da safra passada ou anterior;

4.1.2. Fase de quebra dos ouriços: quebrar os ouriços logo após a catação, em local protegido de chuva, umidade e sujidades (lama, terra, animais, folhas, etc), usando instrumentos ou ferramentas adequados para evitar danos mecânicos às castanhas e amêndoas;

4.1.3. Fase de primeira seleção: descartar as castanhas chochas ou deterioradas e separar aquelas danificadas durante o corte, para uso imediato ou descarte.

4.2. Etapa de Armazenamento

4.2.1. Fase Primária

4.2.1.1. Abrigar os ouriços ou as castanhas em paióis com capacidade de 35hl ou 3,5m³, tomando-se por base que a produção é de 70 hl/família/ano (Khoury, 2002). O paiol deve possuir paredes de madeira, com frestas para aeração e cobertura apropriada. Altura mínima do assoalho de 60 a 80cm e deve ter proteção contra roedores por meio de cones invertidos e outros dispositivos;

4.2.1.2. Armazenar as castanhas secas, acondicionadas em sacos preferencialmente novos ou em boas condições, com malhas de tamanho que evitem a condensação da umidade natural das castanhas, em pilhas com o máximo de 5 sacos e espaçamento entre as pilhas para permitir a aeração;

4.2.1.3. Limpar os restos de castanha e outras sujidades no paiol a cada carregamento;

4.2.1.4. Descartar os ouriços não beneficiados remanescentes de safras anteriores ou dar outra destinação aos mesmos.

4.2.2. Fase Secundária

4.2.2.1. Construção de paióis próximos dos pontos de escoamento do produto (rios e estradas), em condições menos favoráveis possíveis à proliferação dos fungos e a entrada de animais. O material para construção deve ser retirado da própria mata, as paredes de madeira devem apresentar frestas para aeração e cobertura de palha, altura mínima do assoalho de 60 a 80cm, deve ter proteção contra roedores, com cones invertidos e outros dispositivos apropriados.

4.2.2.2. Utilização de sacarias preferencialmente novas, com malhas que permitam uma maior aeração.

4.3. Etapa de Transporte

4.3.1. Fase Primária

4.3.1.1. Transportar as castanhas após quebra dos ouriços, protegidas da chuva e sujidades. Os paneiros ou qualquer outro utensílio usado no transporte das castanhas devem estar limpos e em bom estado de conservação e serem cobertos com lona, plástico ou outro material impermeável, para evitar que as castanhas molhem ou absorvam umidade por contato.

4.3.2. Fase Secundária

4.3.2.1. Nessa fase do transporte, as castanhas, adequadamente acondicionadas, devem ser transportadas em veículos (barco, caminhão, canoa, balsa, batelão, trator, etc.) limpos, com organização mínima em relação a outras mercadorias no mesmo compartimento, protegidas de umidade e outros fatores que prejudiquem a qualidade e inocuidade. Quando transportados em porões ou fundo das embarcações, fazer a proteção contra a umidade, utilizando estrados de madeira ou lona.

4.4. Etapa de Beneficiamento ou Processamento com casca Nas etapas de Beneficiamento e/ou Processamento, devem ser observados todos os procedimentos operacionais de higiene para o pessoal, instalações, ambiente e equipamentos, conforme a legislação em vigor.

4.4.1. Fase de Recepção

4.4.1.1. Identificação da origem: efetuada para cada lote (ensacado ou a granel), que deve estar individualizado e identificado, contendo dados do fornecedor, região produtora, safra, condições de transporte, quantidade, etc;

4.4.1.2. Conformidade com o padrão mínimo de qualidade: castanha limpa, seca, isenta de matérias estranhas, com aspecto físico característico, etc;

4.4.1.3. Monitoramento e registro do teor de umidade: medido em equipamento devidamente calibrado e por técnico treinado;

4.4.1.4. Separação dos lotes por origem/condições de apresentação: construir um histórico de qualidade do produto por região de origem, utilizando esses dados na recepção da matéria-prima;

4.4.1.5. Todos os dados e informações gerados serão registrados em planilhas de controle específicas referentes a esta etapa.

4.4.2. Fase de Armazenamento Terciário

4.4.2.1. Para lotes a granel ou ensacados: ambiente ventilado, protegido de animais, pragas e insetos, pisos e paredes impermeáveis e laváveis, que devem estar íntegros e sem rachaduras, de modo a impedir-se o reumedecimento das castanhas. Os estoques deverão ser mantidos em ambientes isolados de substâncias e materiais tóxicos ou impróprios. Deve-se evitar o trânsito de veículos e pessoas estranhas ao setor;

4.4.2.2. Para lotes ensacados: sacos de polipropileno ou aniagem, sobre estrados limpos com manutenção periódica, respeitadas as dimensões técnicas recomendáveis de afastamento das paredes, tetos, laterais, altura e distância entre pilhas;

4.4.2.3. Controle da rotatividade dos lotes: processamento conforme ordem de chegada (PEPS: primeiro que entra, primeiro que sai);

4.4.2.4. Controle de tratamento sanitário: registro completo de todas informações técnicas dos produtos, de qualquer natureza, utilizados para o controle de pragas, roedores, antimicóticos, fungicidas no estabelecimento.

4.4.3 Fase de Seleção Primária

4.4.3.1. Classificação e seleção primárias: realizada por catação manual criteriosa de castanhas podres, danificadas e sujidades maiores, em esteira de tamanho e número de catadores compatível para este fim, com iluminação adequada e demais condições adequadas;

4.4.3.2. Separação física total da área de recepção e seleção primária da matéria-prima das demais áreas de processamento.

4.4.4. Fase de Secagem

4.4.4.1. Deverá ser feito o controle da poeira e do calor através de exaustores no local e os operadores devem utilizar protetores auriculares (para ruído);

4.4.4.2. Manter controle do tempo e da temperatura de secagem, para que esta seja uniforme, e reduzir riscos de rancificação e a possibilidade de proliferação de fungos devido à umidade residual acima do limite de segurança nas castanhas;

4.4.4.3. Deve ser evitada a reabsorção de umidade pelas castanhas no compartimento (tulha) durante o esfriamento;

4.4.4.4. Os compartimentos (tulhas) deverão ser limpos entre cada processamento;

4.4.4.5. Monitoramento e registro do teor de umidade em equipamento devidamente calibrado e por técnico treinado, mantendo-se o registro da informação (11- 15%).

4.4.5. Fase de Seleção secundária

4.4.5.1. Catação manual de castanhas com tamanho inadequado, manchadas, podres e danificadas;

4.4.5.2. Os equipamentos deverão ser limpos entre cada processamento;

4.4.6. Fase de Embalagem das castanhas processadas

4.4.6.1. As embalagens devem ser limpas, secas e novas;

4.4.6.2. As embalagens devem estar devidamente marcadas, com identificação do lote de origem, razão social/nome comercial, classificação, peso, município-sede da beneficiadora, Estado, País, o Termo "Indústria Brasileira" e armazenadas em compartimento próprio (depósito de embalagens).

4.4.7. Fase de Armazenamento do produto acabado

4.4.7.1. Armazenamento em locais apropriados: ambientes protegidos de animais e insetos, com ventilação/aeração, pisos e paredes impermeáveis e laváveis, que devem estar íntegros e sem rachaduras, de modo a impedir-se o reumedecimento das castanhas. Os estoques deverão ser mantidos em ambientes isolados de substâncias e materiais tóxicos ou impróprios;

4.4.7.2. Os lotes devem ser armazenados observando-se as distâncias recomendáveis de afastamento das paredes, tetos, laterais e altura do prédio, com distância adequada entre pilhas;

4.4.7.3. Identificação dos lotes processados;

4.4.7.4. Controle da rotatividade dos lotes processados: saída conforme ordem de chegada (primeiro que entra, primeiro que sai, PEPS);

4.4.7.5. Registro completo de controle de tratamentos sanitários (mapa de controle), do qual deverão constar informações técnicas dos produtos de qualquer natureza utilizados para o controle de pragas, roedores, antimicóticos, fungicidas; manter os registros por 5 (cinco) anos.

4.5. Etapa de Beneficiamento ou Processamento sem casca:

4.5.1. Fase de Recepção

4.5.1.1. Identificação da origem: efetuada para cada lote (ensacado ou a granel), que deve estar individualizado e identificado, contendo dados do fornecedor, região produtora, safra, condições de transporte, quantidade, etc;

4.5.1.2. Conformidade com o padrão mínimo de qualidade: castanha limpa, seca, isenta de matérias estranhas, com aspecto físico característico, etc;

4.5.1.3. Monitoramento e registro do teor de umidade: medido em equipamento devidamente calibrado e por técnico treinado;

4.5.1.4. Separação dos lotes por origem/condições de apresentação: construir um histórico de qualidade do produto por região de origem, utilizando esses dados na recepção da matéria-prima;

4.5.1.5. Todos os dados e informações gerados serão registrados em planilhas de controle específicas referentes a esta etapa.

4.5.2. Fase de Armazenamento Terciário

4.5.2.1. Para lotes a granel ou ensacados: ambiente ventilado, protegido de animais, pragas e insetos, pisos e paredes impermeáveis e laváveis, que devem estar íntegros e sem rachaduras, de modo a impedir-se o reumedecimento das castanhas. Os estoques deverão ser mantidos em ambientes isolados de substâncias e materiais tóxicos ou impróprios. Deve-se evitar o trânsito de veículos e pessoas estranhas ao setor;

4.5.2.2. Para lotes ensacados: sacos de polipropileno ou aniagem, sobre estrados limpos com manutenção periódica, respeitadas as dimensões técnicas recomendáveis de afastamento das paredes, tetos, laterais, altura e distância entre pilhas;

4.5.2.3. Controle da rotatividade dos lotes: processamento conforme ordem de chegada (PEPS: primeiro que entra, primeiro que sai); registros dos controles efetuados;

4.5.2.4. Controle de tratamento sanitário: registro completo de todas informações técnicas dos produtos de qualquer natureza utilizados para o controle de pragas, roedores, antimicóticos e fungicidas no estabelecimento.

4.5.3 Fase de Seleção Primária

4.5.3.1. Classificação e seleção primárias: realizada por catação manual criteriosa de castanhas podres, danificadas e sujidades maiores, em esteira de tamanho e número de catadores compatível para este fim, com iluminação adequada e demais condições adequadas;

4.5.3.2. Separação física total da área de recepção e seleção primária da matéria-prima das demais áreas de processamento.

4.5.4. Fase de Autoclavagem ou processo equivalente

4.5.4.1. As castanhas com casca são submetidas a autoclavagem ou processo equivalente, conforme legislação vigente. Nesta fase as castanhas são submetidas a tratamento térmico com vistas ao amolecimento da casca para facilitar o descascamento.

4.5.5. Fase do primeiro arrefecimento (esfriamento)

4.5.5.1. Deve ser realizado em locais próprios para este fim: ambientes protegidos de animais e insetos, com ventilação/aeração forçada, pisos e paredes impermeáveis e laváveis, que devem estar íntegros e sem rachaduras, de modo a impedir-se o reumedecimento das castanhas. Os estoques deverão ser mantidos isolados de substâncias, materiais tóxicos ou impróprios.

4.5.6. Fase de descascamento

4.5.6.1. Os equipamentos e superfícies devem ser de material liso, resistente, impermeável e estar em bom estado de conservação, devendo ser lavados e sanitificados a cada processamento;

4.5.6.2. Deverá ser realizado em locais próprios para este fim: ambientes protegidos de animais e insetos, com ventilação/aeração/exaustão/refrigeração e iluminação adequadas (conforto ambiental), pisos, paredes e forro impermeável, laváveis e de cor clara, de modo a impedir a proliferação de focos de contaminação. Os equipamentos deverão ser mantidos isolados de substâncias, materiais tóxicos ou impróprios;

4.5.6.3. O local de acondicionamento das amêndoas deve ser de material que permita a sanitização e para cada lote deve-se repetir a operação.

4.5.7. Fase de seleção secundária

4.5.7.1. Realizada em esteiras vibratórias para classificação por tamanho;

4.5.7.2. A esteira deve ser sanitizada a cada processamento, de acordo com as normas e padrões vigentes; registros das operações de sanitização;

4.5.8. Fase de Desidratação

4.5.8.1. As bandejas para desidratação deverão ser de material que permita a sanitização de cada lote;

4.5.8.2. Monitoramento e registro do tempo/temperatura para garantir o nível de umidade final segundo a legislação vigente;

4.5.8.3. Procedimentos escritos e registros das operações de monitoramento e de sanitização.

4.5.9. Fase do segundo arrefecimento (esfriamento)

4.5.9.1. Conforme contemplado no item 4.5.5.1.

4.5.10. Seleção Terciária

4.5.10.1. Realizada por catação manual, em esteiras mecânicas, visando à retirada das castanhas não conformes (danificadas, quebradas e de tamanhos diferentes);

4.5.10.2. As esteiras deverão ser sanitizadas entre cada processamento, evitando a contaminação cruzada; procedimentos escritos e registros das operações de sanitização;

4.5.11. Classificação Oficial

4.5.11.1. No caso de lotes destinados ao consumidor final, proceder à classificação oficial conforme legislação específica do MAPA.

- 4.5.11.2. Separar o lote e identificá-lo, conforme legislação vigente;
- 4.5.11.3. Com os resultados do Laudo de Análise de Micotoxinas em conformidade com a legislação em vigor, proceder à classificação oficial do lote, por meio da amostra destinada a esta finalidade, conforme a legislação específica;
- 4.5.12. Fase de Acondicionamento
 - 4.5.12.1. As embalagens devem ser limpas, secas e novas;
 - 4.5.12.2. As embalagens devem estar devidamente marcadas ou rotuladas, de acordo com legislação específica vigente;
 - 4.5.12.3. Embalagens adequadas devem ser marcadas com os caracteres de classificação de acordo com a legislação específica vigente;
- 4.5.13. Fase de Armazenamento de Produto acabado (castanha beneficiada)
 - 4.5.13.1. Armazenamento deve ser feito em locais específicos e apropriados, fisicamente separados das áreas de processamento ou áreas de depósito de matéria-prima; os ambientes devem estar protegidos de animais e insetos, com ventilação/aeração adequados, pisos e paredes impermeáveis e laváveis, que devem estar íntegros e sem rachaduras, de modo a impedir-se o reumedecimento das castanhas. Os estoques deverão ser mantidos em ambientes isolados de substância e materiais tóxicos ou impróprios;
 - 4.5.13.2. Os estoques deverão ser mantidos isolados de substâncias nocivas, materiais tóxicos ou impróprios;
 - 4.5.13.3. Identificação dos lotes processados;
 - 4.5.13.4. Controle da rotatividade dos lotes processados: saída conforme ordem de chegada (primeiro que entra, primeiro que sai, PEPS);
 - 4.5.13.5. Registro completo de controle (mapa de controle) de tratamentos sanitários, do qual deverão constar informações técnicas dos produtos de qualquer natureza utilizados para o controle de pragas, roedores, antimicóticos, fungicidas;
 - 4.5.13.6. Para lotes em caixas de papelão: deverão estar sobre estrados limpos com manutenção periódica, respeitadas as dimensões técnicas recomendáveis de afastamento das paredes, tetos, laterais, altura e distância entre pilhas.

5. CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES:

5.1. Os agentes da cadeia produtiva que manipulam, industrializam, armazenam e comercializam a castanha do Brasil devem atender a Resolução ANVISA nº 275/2002, referente ao controle de pragas e roedores e a Instrução Normativa SDA no 12/2003, relativa aos casos de tratamento fitossanitários para exportação.

6. REQUISITOS MÍNIMOS

6.1. Os requisitos mínimos operacionais de instalações e equipamentos, de Boas Práticas de Higiene e Boas Práticas de Processamento para a etapa de beneficiamento ou processamento da castanha do Brasil com e sem casca, assim como a respectiva Lista de Verificação e demais modelos de documentos aplicáveis por este Regulamento Técnico, serão estabelecidos por meio de instrução complementar específica baixada pelo Órgão Técnico competente.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS:

7.1. Todos os procedimentos de monitoramento ou controle devem ser escritos e estarem disponíveis nas respectivas áreas/operações a que se destinam;

7.2. Todas as informações, dados, registros e planilhas decorrentes ou relativas aos procedimentos de controle de qualidade/ inocuidade da castanha deverão estar corretamente preenchidos, atualizados, com identificação dos responsáveis pelas anotações/controle, bem como devem ser mantidos nas respectivas áreas técnicas à disposição das auditorias de conformidade do MAPA.

7.3. Os registros referentes aos tratamentos sanitários ou fitossanitários devem ser mantidos por um período de 5 (cinco) anos, para efeito do monitoramento e inspeção do MAPA e outras instituições;

7.4. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução ou implementação deste Regulamento Técnico serão resolvidos pelos órgãos técnicos competentes do MAPA

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.



CERTIFICADO SANITÁRIO PARA EXPORTAÇÃO CASTANHA DO BRASIL COM CASCA DESTINADA A COMUNIDADE EUROPÉIA

Código da Remessa: _____ Número do Certificado: _____

De acordo com o disposto na Instrução Normativa MAPA nº __, de ____ de 2004, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio da Delegacia Federal de Agricultura no Estado _____,

CERTIFICA:

Que a castanha do Brasil com casca da presente remessa (incluída na categoria do código NC 0801 21 00), com o código número _____ (inserir o nº do código de remessa), composta por _____

(descrição da remessa, produto, quantidade e tipo de embalagem, peso bruto ou líquido).

Embarcada em _____
(local de embarque)

por _____
(identificação do transportador)

com destino a _____
(local e país de destino)

proveniente do
estabelecimento _____
(razão social e endereço do estabelecimento)

foi manuseada em conformidade com as boas práticas de higiene.

Da presente remessa, foram retiradas, em

____/____/____ (data), _____ (número de amostras)
) amostras de castanhas do Brasil com casca, as quais foram submetidas em
____/____/____ (data) à análise no laboratório de controle de qualidade e Segurança Alimentar (LACQSA) ou _____ (designar o nome de outro laboratório aprovado pela CE), para determinar os níveis de contaminação por aflatoxinas B1 e por aflatoxinas total. Em anexo, são apresentados os

elementos relativos à amostragem e aos métodos de análise utilizados para determinação de todos os resultados. A amostragem e a análise foram executadas de acordo com o disposto na Diretiva CE 53/98 da Comissão de 16 de julho de 1998, que fixa os métodos de amostragem e de análise para o controle oficial dos teores de certos contaminantes nos gêneros alimentícios.

Realizado em _____
Local e data

(Carimbo e assinatura do Fiscal Federal Agropecuário do MAPA)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.



**FORMULÁRIO DE RASTREAMENTO DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DA
CASTANHA DO BRASIL NA ETAPA DE BENEFICIAMENTO**

ESTADO: _____

RAZÃO SOCIAL		SIGLA	CNPJ
NOME FANTASIA			
ENDEREÇO			
COMUNIDADE	MUNICÍPIO		
TELEFONE	FAX	ENDEREÇO ELETRÔNICO	
RESPONSÁVEL TÉCNICO			
ENDEREÇO		TELEFONE/FAX	

ANÁLISE DE CONFORMIDADE

PLANILHAS DE RASTREABILIDADE	<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO:
RELATÓRIO DE AMOSTRAGEM	<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO:
RELATÓRIO E/OU LAUDO DE ANÁLISE	<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO:
OUTROS	<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO:

AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADES:

CONFORME A LEGISLAÇÃO EM VIGOR		<input type="checkbox"/> APROVADO
CONFORME A LEGISLAÇÃO EM VIGOR NECESSITANDO AJUSTES	PARCIALMENTE APROVADO	MOTIVO:
NÃO CONFORME A LEGISLAÇÃO EM VIGOR	<input type="checkbox"/> REPROVADO	MOTIVO:

OBSERVAÇÕES: _____

LOCAL E DATA	ASSINATURA E CARIMBO DO FISCAL DO MAPA
--------------	--