



ANEXO V

PROGRAMA DE CONTROLE DE RESÍDUOS EM PESCADO - PCRCP

O PCRCP objetiva garantir a integridade e segurança do pescado e dos produtos da pesca no território nacional, em relação à contaminação por resíduos de substâncias nocivas destes alimentos, oriundos da aplicação de agroquímicos, drogas veterinárias e contaminantes ambientais. Para isto serão colhidas amostras de pescado, de modo a envolver as espécies destinadas ao consumo humano, manipuladas nos Estabelecimentos sob Inspeção Federal (SIF).

Caso seja identificada a existência de regiões sem informação, serão incluídas no Programa as unidades industriais que recebem pescado e derivados destas regiões para a complementação de informações. O potencial pesqueiro do país, caracteriza-se pela grande extensão costeira e o excepcional volume de águas interiores, proporcionando expressivo crescimento da aquicultura (marinha e de águas interiores), com significativa diversidade de espécies de valor comercial relevante, que já conquistou os mercados nacional e internacional.

A absoluta necessidade de atendimento das exigências sanitárias de importantes mercados internacionais (Estados Unidos da América, União Européia e Japão), bem como, a preocupação a nível nacional, determinou o estabelecimento de uma política de proteção à saúde do consumidor, no que diz respeito, a presença de resíduos nos produtos da pesca, tornando-se imperativo o controle efetivo, através da implementação de um Programa como instrumento normativo e, conseqüentemente, disciplinar.

O PCRCP atende, em parte, as determinações do Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA (Resolução n.º 003, de 05 de junho de 1984) que estabelece parâmetros de qualidade das águas utilizadas em cultivos, notadamente, em relação aos metais pesados e agrotóxicos. A estratégia de planejamento, utilizada para implementação do PCRCP, considerou os seguintes aspectos:

1 - quanto a matéria-prima:

- a - condições de seu habitat (tipo, área de pesca e de cultivo);
- b - espécies predadoras (incidência de metais pesados);
- c - hábitos de consumo (mercado interno);
- d - expressividade (potencial de exportações);

2 - quanto aos resíduos a serem pesquisados:

- a - mercúrio (em função principalmente de espécies predadoras e das regiões de garimpo);
- b - organoclorados (como conseqüência do uso de agrotóxicos e sua inter-relação com áreas de cultivos de pescado);
- c - medicamentos veterinários (antimicrobianos), na aquicultura.

Visando um controle do nível de contaminantes metálicos nos produtos de pescado enlatados, os Encarregados da Inspeção Federal nos Estabelecimentos de Conservas remeterão amostras desses produtos aos laboratórios oficiais ou credenciados, para pesquisa de resíduos de metais pesados.

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



A - OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA

1 - Subprograma de Monitoramento

1.1 - Pescado Vivo - as amostras de pescado vivo serão colhidas pelo Serviço de Inspeção Federal, em estabelecimentos de pescado e derivados com SIF. Esta colheita também é aleatória, sendo realizada segundo instruções próprias do PCRP.

1.2 - Pescado e seus Derivados - As amostras de pescado serão colhidas pelo Serviço de Inspeção Federal nos Estabelecimentos inspecionados em várias regiões do país, de acordo com a programação anual de análises e, posteriormente, remetidas aos laboratórios da rede oficial ou credenciados. A aleatoriedade da colheita é observada, conforme o constante no QUADRO I do Anexo I.

2 - Subprograma de Investigação - o pescado e seus derivados, identificados pelo Subprograma de Monitoramento, cujas amostras violaram o limite máximo de resíduo ou indicam o uso de drogas proibidas, serão submetidas a uma investigação com amostragem tendenciosa para análise laboratorial. A investigação, bem como, a colheita de amostras é procedimentos exclusivos do órgão competente no Estado.

3 - Subprograma de Controle de Produtos Importados – as amostras serão colhidas nos pontos de entrada de Pescado e Derivados, estabelecimentos sob Inspeção Federal, onde estão estocados, pontos de distribuição e venda ao consumidor em complementação às demais exigências brasileiras sobre importação de produtos de origem animal. As amostras serão colhidas pelo SIF, conforme o constante no Quadro II do Anexo I.

B - AÇÕES REGULATÓRIAS

Nos casos para os quais não existe legislação específica, as ações serão implementadas como abaixo descrito:

1 - identificação da área de produção e cultivo;

2 - visita às áreas referidas para investigação, orientação e colheita de amostras em duplicata para análise do Subprograma de investigação;

3 - análise das amostras. Se o resultado for negativo nenhuma ação é recomendada;

4 - confirmada a violação para substância investigada, serão adotados os seguintes procedimentos:

4.1 - notificação imediata do proprietário, Serviço de Inspeção Federal, a Defesa Animal e outras Instituições envolvidas com o setor pesqueiro e meio ambiente;

4.2 - as áreas referidas, ficarão impedidas de enviar pescado para a manipulação, beneficiamento e comercialização até que novas análises apresentem resultados negativos;

4.3 - as análises serão realizadas em intervalos de 15 dias;

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



5 - confirmada a utilização de substâncias proibidas, adotam-se os seguintes procedimentos:

5.1 - notificar imediatamente o proprietário;

5.2 – cabendo recurso para coleta de nova amostra para análise até 15 dias após a notificação;

5.3 - confirmado o resultado da primeira análise, o proprietário ficará sujeito às sanções decorrentes de sindicância da Polícia Federal;

5.4 - a propriedade ficará impedida de comercializar seu produto por 60 dias.

Nos casos primários, as medidas serão orientadas através da Delegacia Federal de Agricultura - DFA da jurisdição.

C - COLHEITA, PREPARAÇÃO, ACONDICIONAMENTO E ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE

1 - Subprograma de Monitoramento

Pescado e seus derivados - Para fins de amostragem, o pescado é classificado quanto às espécies e ambientes aquáticos como segue:

1 - pescado de águas interiores (rios, lagos, açudes);

2 - pescado de aquicultura;

3 - pescado marítimo;

3.1 - espécies costeiras;

3.2 - espécies estuarinas;

3.3 - espécies demersais;

3.4 - espécies pelágicas;

3.5 - espécies predadoras.

4 - crustáceos:

4.1 - cultivo;

4.2 - extrativo.

5 - molusco:

5.1 - cultivo;

5.2 - extrativo.

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



6 - anfíbio.

6.1 - cultivo.

7 - outros animais aquáticos.

As espécies a serem pesquisadas constarão de uma listagem, que será emitida com base na presente classificação, paralelamente, a emissão do Plano de Colheita de Amostragem para o PCR, a ser elaborado para cada ano.

Conforme o resíduo ou grupo de resíduos a ser pesquisado, a amostra será na quantidade de 1000g constituída de acordo com as espécies e tamanho do pescado de um mesmo lote, entendendo-se como lote, o conjunto de espécimes que compõem uma carga/embarque, até que se obtenha a quantidade mínima de 1000 g.

1.1 - Colheita - será realizada de maneira aleatória na Coordenação do PNCR, conforme constante no QUADRO I do Anexo I. Os SIF's escolhidos para colherem amostras receberão, com pelo menos 10 dias de antecedência, os certificados oficiais de análises específicos para cada resíduo, confeccionados em três vias, constituídos de duas partes: uma destinada aos dados da amostra e para uso do laboratório, e a outra (cinta identificadora da amostra) que é destacável na parte inferior, que acompanhará a amostra ao laboratório. Alguns Campos do Certificado Oficial de Análise, já virão preenchidos pela Coordenação do PNCR, e os demais deverão ser devidamente preenchidos pelo encarregado do SIF a nível de Estado, conforme indicações constantes nos Campos específicos que contém as explicações para o correto preenchimento.

Se a colheita não for realizada no prazo máximo de 30 dias, após o programado, o COA deve ser devolvido a Coordenação do PNCR, com suas três vias, contendo a informação: "NÃO HOUE RECEBIMENTO DE PESCADO", escrita no mesmo, de modo que seja caracterizado como inutilizado.

1.2 - Preparação da Amostra - logo após a colheita, a amostra será embalada em saco plástico incolor e sem qualquer inscrição, somente envolvendo-se em papel alumínio a amostra colhida para a análise de hidrocarbonetos clorados e PCBs. Após ser embalada em saco plástico, este deverá ser devidamente fechado com uma liga elástica resistente, não usar grampos metálicos ou clips, para evitar o vazamento de sangue e outros líquidos, no caso de um descongelamento eventual da amostra durante o transporte. Após estes procedimentos, deve-se observar as seguintes etapas:

a - colocar a amostra, previamente embalada em saco plástico, no equipamento congelador, por um tempo necessário para alcançar a temperatura de pelo menos -18°C , no centro do produto;

b - após o congelamento a amostra deve ser colocada em caixa própria, evitando-se a utilização de outro gelo que não o gelo seco, usando de preferência substâncias químicas refrigerantes submetidas a -18°C por 16 horas. O gelo comum não é apropriado porque o ponto de congelamento da água, 0°C , é mais alto que o da amostra;

c - verificar se a amostra está devidamente identificada;

d - tampar a caixa contendo a amostra, vedando-a;

e - lacrar a caixa com cintas plásticas apropriadas, tendo o cuidado de não dar muita pressão a fim de não causar danos a embalagem, que é reutilizável; e,

f - enviar a amostra pelo meio de transporte mais rápido para o laboratório oficial ou credenciado.

g - o período entre a data de colheita e data de recebimento no laboratório não deve ultrapassar 7 (sete) dias consecutivos.

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



1.3 - Preenchimento do Certificado Oficial de Análise. Este documento identifica a amostra e registra os resultados da análise. Consta de três vias, nas cores azul, verde e rosa, impressas em papel carbonado, é constituído em duas partes (corpo principal e cinta destacável), sendo o corpo principal dividido em uma parte destinada aos dados da amostra e para o uso do laboratório. A cinta destacável acompanha a amostra. O encarregado do SIF, no que couber, deverá preencher em letra de forma os dados da amostra e a cinta destacável.

Campo 01 - Dados da Identificação

01 – Identificação	
Ano	Número

Preenchido pela Coordenação do PNCR.

Campo 02 - SIF

02 - SIF

Preenchido pelo pela Coordenação do PNCR.

Campo 03 - Nome e Endereço do Estabelecimento/Proprietário

03 - Nome e Endereço do Estabelecimento/Proprietário
--

Preenchido pelo Encarregado do SIF;

Lançar o nome e endereço do estabelecimento de pescado, evitando-se, ao máximo, as abreviações.

Campo 04 - U.F.

04 – UF

Preenchido pelo Encarregado do SIF.

Lançar a Unidade da Federação onde se localiza o estabelecimento/proprietário, usando-se a sigla do Estado ou Distrito Federal.

Campo 05 - Identificação do Estabelecimento/Proprietário

05 - Identificação da Propriedade

Preenchido pelo Encarregado do SIF.

Lançar o número do produtor;

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



Campo 06 - Nome do Proprietário

06 - Nome do Proprietário

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Lançar o nome do estabelecimento/proprietário do qual se colheu a amostra;
Anotar o nome completo sempre que possível;
Em caso de ser necessário o uso de abreviações NUNCA abreviar o primeiro e o último nome.

Campo 07 - Município

07 – Município

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Lançar, por extenso, o nome do município onde está localizado o estabelecimento/proprietário de procedência da amostra.

Campo 08 - CEP

08 – CEP

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Lançar o código de endereçamento postal do município onde se localiza o estabelecimento/proprietário.

Campo 09 - Espécie Animal

09 - Espécie Animal	
Código	Descrição

Preenchido pela Coordenação do PNCR;
Corresponde ao código das espécies do qual será colhida a amostra
Código Identificador das Espécies
060 – pescado 061 – peixes 062 – moluscos cefalópode
063 – moluscos bivalve 064 – moluscos univalves 065 – crustáceos
066 – outros produtos de
pescado

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



Campo 10 - Material para Colheita

10 – Material para Colheita			
Material 01	Material 02	Material 03	Material 04

Preenchido pela Coordenação do PNCR;
Identificar os materiais que devem ser colhidos pelo Encarregado do SIF, de uma mesma espécie.

Código Identificador dos tecidos

001 - Gordura

003 - Músculo

009 - Produtos Industrializados

010 - Vísceras

Campo 11 - Tipo de Análise

11 – Tipo De Análise	
Código:	Descrição:

Preenchido pela Coordenação do PNCR;
Indica o tipo de resíduo a ser pesquisado pelo Laboratório

Campo 12 - Laboratório de Destino

12 – Laboratório de Destino	
Código	Descrição

Preenchido pela Coordenação do PNCR;
Código dos Laboratórios para direcionamento das amostras.

001 - LARA/Pedro Leopoldo/MG
Av. Rômulo Joviano, s/n.º - CP 35/50
33.600.000 - Pedro Leopoldo/MG
Fone: 31-661.3000
Fax : 31-661.2383

002 - LARA/Porto Alegre/RS
Estrada da Ponta Grossa, 3036
91785-340 – Porto Alegre/RS
Fone: 51-248.2690 / 248.2133
Fax : 51-248.1926

003 - LARA/Campinas/SP
Rodovia Heitor Penteado - Km 3,5
Caixa Postal 5538

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



13094-430 - Campinas/SP
Fone: 19-2520155
Fax : 19-252.4835

004 - LAPA/Recife/PE
Rua Manoel de Medeiros, s/n
Campus Universidade Federal Rural de Pernambuco
Bairro Dois Irmãos - Recife/PE
Fax : 81-441-6477
Fone: 81.441.6311

005 - LAPA/Belém/MA
Av. Almirante Barroso, 1234
Bairro Marcos
Belém/PA - 66093-020
Fax : 91-226.2682
Fone: 91 226.4233 e 226-4310

Campo 13 - N.º de Animais/Espécies

13 – N.º de Animais/Espécies

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Lançar o número de espécies que compõem o lote do qual foi colhida a amostra
Lançar a quantidade (kg) das espécies/produção que compõem o lote no qual foi realizada a colheita da amostra.

Campo 14 - Data da Colheita

14 – Data da Colheita

Preenchido pela Coordenação do PNCR;
Essa data pode ser alterada, e nesse caso, concede-se um prazo de 30 (trinta) dias corridos para que a amostra seja colhida, preenchendo a nova data no Campo 15 (Data Real da Colheita). Se neste prazo, não ocorrer colheita, a mesma será cancelada e o certificado, com as três vias, devolvidas a Coordenação Geral do PNCR.
Repetir a data da colheita no campo 15.

Campo 15 - Data Real da Colheita

15 - Data Real da Colheita

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Lançar a data exata em que se procedeu a colheita da amostra.

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



Campo 16 - Hora da Colheita

16 - Hora da Colheita

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Lançar a hora exata em que se procedeu a colheita da amostra.

Campo 17 - Hora de Congelamento

17 - Hora de Congelamento

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Lançar a hora exata em que a amostra, já embalada e identificada, foi colocada e de imediato iniciado o processo de congelamento, de forma que, a hora da colheita se aproxima ao máximo da hora do congelamento.

Campo 18 - Data da Remessa

18 - Data da Remessa

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Lançar a data de entrega da amostra para a remessa ao laboratório.
Essa data deve ser a mais próxima possível da data de colheita da amostra. Este intervalo não pode ser superior a dois dias.

Campo 19 - Data de Fabricação/Lote

19 - Data de Fabricação/Lote

Preenchido pelo Encarregado do SIF
Lançar a data de fabricação ou lote do material colhido.

Campo 20 - Assinatura e Carimbo do Responsável

20 - Assinatura e Carimbo do Responsável

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



O responsável pela colheita da amostra e preenchimento do formulário deverá assinar nesse Campo e apor o seu carimbo identificador com nome completo e número de registro no CFMV/CRMV. A amostra com Certificado sem assinatura do responsável não será aceita pelo Laboratório.

Para uso do laboratório

Campo 21 - Data de Recebimento

21 - Data de Recebimento

Lançar a data da chegada da amostra ao laboratório

Campo 22 - Temperatura (°C)

22 - Temperatura (°C)

Lançar a temperatura da amostra no momento do seu recebimento, esse valor deve ser expresso em (°C).

Campo 23 - Condições para Análise

23 - Condições para Análise

Lançar o código correspondente as condições da amostra conforme especificado:

CS - congelado sólido - amostra que se revelar, ao tato, completamente sólida;

CG - cristais de gelo - amostra que se revelar, ao tato, amolecida em sua superfície mas com o centro sólido, ou que se revelar a presença, ainda que discreta, de cristais de gelo;

DF - descongelado frio - amostra descongelada, mas que ao tato revelar-se ainda fria;

AM - ambiente - amostra descongelada, cuja temperatura se aproximar da temperatura ambiente;

AD - em decomposição - amostra com sinais evidentes de decomposição.

Campo 24 - Data Início da Análise

24 - Data Início da Análise

Lançar a data em que a análise foi iniciada.

Campo 25 - Data Final da Análise

25 - Data Final da Análise

Lançar a data em que a análise foi finalizada.

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



Campo 26 - Semana

26 – Semana

Preenchido pela Coordenação do PNCR.

Campo 27 - Material

27 – Material

Lançar o código do material que deverá ser idêntico ao do campo 10.

Campo 28 - Resíduo

28 – Resíduo

Preenchido pela Coordenação do PNCR ou pelos Laboratórios oficiais ou Credenciados, dependendo das circunstâncias.

Utilizar os códigos existentes no programa.

Campo 29 - Resultado

29 – Resultado

Preenchido pelo laboratório oficial ou credenciado;

Lançar o resultado da análise.

Campo 30 - Assinatura do Analista e Carimbo

30 - Assinatura do Analista e Carimbo

Após o lançamento do resultado da análise, o analista deverá assinar nesse espaço, apondo seu carimbo identificador, onde deverá constar o nome completo, profissão e número de registro no Conselho Profissional específico.

Campo 31 - Revisado Por

31 - Revisado Por

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



Assinatura do Chefe do setor/SEÇÃO que executou a análise, apondo seu carimbo identificador, onde deverá constar o nome completo, profissão e o número de registro no Conselho profissional específico.

Campo 32 - Observações

32 – Observações

Espaço reservado para informações complementares.

Cinta Identificadora da Amostra

Campo 33 - Identificação

33 – Identificação

Preenchido pela Coordenação do PNCR;

Informação idêntica a do Campo 01.

Campo 34 -SIF

34 – SIF

Preenchido pela Coordenação do PNCR;

Informação idêntica a do campo 02.

Campo 35 - Espécie Animal

35 – Espécie Animal
Código

Preenchido pela Coordenação do PNCR;

Informação idêntica ao campo 09.

Campo 36 - Tipo de Análise

36 – Tipo de Análise
Código

Preenchido pela Coordenação do PNCR;

Campo 37 - Materiais colhidos

37 – Materiais Colhidos
Código

Preenchido pelo Encarregado do SIF;

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



Quando os tecidos forem diferentes dos constantes no CAMPO 10, lançar os códigos dos materiais efetivamente colhidos justificando a mudança no espaço existente no corpo principal do Certificado.

Campo 38 - Laboratório Destino

38 - Laboratório Destino	
Código	Descrição

Preenchido pela Coordenação do PNCR;
Informação idêntica ao campo 12.

Campo 39 - Data da Colheita

39 - Data da Colheita

Preenchido pela Coordenação do PNCR;
Informação idêntica ao campo 14.

Campo 40 - Data Remessa

40 - Data Remessa

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Lançar a mesma informação no campo 18.

Campo 41 - Assinatura do Responsável - IF

41 - Assinatura do Responsável – IF

Preenchido pelo Encarregado do SIF;
Proceder da mesma maneira que no campo 20.

Completado o preenchimento do formulário, destacar a parte inferior do mesmo (cinta identificadora da amostra), dando o seguinte destino a cada uma das três vias:

1ª via - Proteger a cinta com um saco plástico e fixá-la à amostra;

2ª via - Remeter à coordenação da atividade no Estado;

3ª via - Arquivar na IF até o recebimento do resultado da análise.

A parte principal do Certificado Oficial da Análise deverá ser colocada em um saco plástico e enviada junto com a amostra.

1.4 - Remessa da Amostra - a remessa da amostra ao laboratório será feita pelo meio de transporte mais rápido. Assim, logo após vencidas as etapas de colheita, congelamento, preenchimento dos formulários e acondicionamento das amostras, o Encarregado do SIF remeterá as amostras para o laboratório oficial ou credenciado. O tempo decorrido entre a colheita da amostra e sua remessa ao laboratório não deverá exceder 60 horas, situando-se o tempo médio ideal em torno das 48 horas.

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



1.5 - Recepção da Amostra - a recepção das amostras no laboratório oficial ou credenciado será feita em local apropriado à finalidade e por pessoal devidamente habilitado de acordo com os seguintes procedimentos:

1.5.1 - ao abrir as caixas isoladas próprias tomar a temperatura da amostra, usando termômetro adequado, observar seu estado de conservação e preencher a seguir os campos 21, 22 e 23 do Certificado Oficial de Análise, atentando para os códigos constantes no campo 23;

1.5.2 - de acordo com as exigências de cada resíduo decidir sobre a aceitação ou não da amostra para análise.

1.5.3 - envio de resultados:

1ª via (azul) - remeter ao responsável do SIF;

2ª via (verde) - remeter a Coordenação do PNCR e,

3ª via (rosa) - arquivar no laboratório oficial ou credenciado

1.6 - Produtos Industrializados: As amostras serão colhidas de acordo com a designação comercial (classificação do produto), de forma que, as unidades colhidas aleatoriamente totalizem 1000g. No caso específico dos produtos enlatados, a colheita deve ser realizada após a esterilização das latas, suficiente para que o material de análise totalize 500 g.

Campo 03 - Razão Social do Estabelecimento

Campo 05 - não preencher

Campo 12 - não preencher

Campo 15 - não preencher

2 - Subprograma de Investigação

As amostras oriundas desse Subprograma são tendenciosas e a necessidade de colheita, não será estabelecida pela Coordenação do PNCR. Ainda assim, é necessário observar que, as amostras sejam apropriadas para o resíduo objeto da pesquisa, e as quantidades deverão ser aquelas já estipuladas anteriormente.

2.1 - A colheita será feita nas espécies/produtos, e os procedimentos, de colheita e acondicionamento serão os mesmos descritos para o Subprograma de Monitoramento.

2.2 - O Certificado Oficial de Análise a ser utilizado será o estabelecido pelo PNCR.

3 – Subprograma de Controle de Produtos Importados

Para esse controle, serão colhidas, nos pontos de entrada, ou nos pontos de distribuição ou venda ao consumidor ou nos estabelecimentos sob Inspeção Federal onde estiverem estocados os produtos pesqueiros, tantas amostras quantas forem necessárias, segundo critério estabelecido no QUADRO II do Anexo I. A colheita será feita considerando-se para cada amostra do total um Certificado Oficial de Análise devidamente preenchido.

Campo 01 - número seqüencial da amostra/SIF/PCRP. Para caracterizar que várias amostras estão sendo colhidas da mesma partida, adotar uma numeração alfanumérica mantendo um número e variando as letras;

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



Campo 02 - número de registro do estabelecimento;

Campo 03 - nome e endereço do estabelecimento estrangeiro de origem/nº de registro do estabelecimento;

Campo 07 - cidade/País onde se localiza o estabelecimento;

Campo 11 - código do resíduo ou grupo de resíduos a serem pesquisados;

Campo 19 - data de fabricação/lote;

Campo 32 - observação, tamanho da partida em kg.

PROGRAMA DE CONTROLE DE RESÍDUOS EM PESCADO – PCR/P/2000

Classificação	Drogas	Matriz	Método Analítico	LQ (µg/kg)	LMR/NA(*) (µg/kg)	Amostras	Laboratório
Antimicrobianos	Tetraciclina (a) Eritromicina Oxitetraciclina (a) Ampicilina	M	ELISA CLAE - UV	NE NE NE NE	100 NE 100 50	90	LARA/MG LARA/RS
	Sulfametazina	M	CCD – DST	NE	50	90	LARA/RS LARA/MG LARA/SP
	Furazolidona	M	CLAE – UV	5 (i)	5* (ii)	90	LARA/MG LARA/RS
	Cloranfenicol	M	CLAE-UV CG-DCE	NE (i) NE (i)	* (ii) * (ii)	90	LARA/MG LARA/RS LARA/SP
Contaminantes	Mercúrio	M	EAA	10	1000 (predadores) 500 (outros)	300	LAPA/PE LARA/MG LARA/RS LARA/SP
	Alfa BHC Beta BHC HCB Aldrin Lindane Endrin Dieldrin PCBs Mirex Metoxiclor DDT e Metabólitos Clordane (b) Heptaclor(c)	G	GC-DCE	10 40 10 20 10 30 10 300 40 150 40 50 10	200 200 200 200 2000 50 200 3000 100 3000 1000 50 200	90	LARA/RS LARA/SP

(*) NA - Nível de Ação
NE - Não Estabelecido

LQ - Limite de Quantificação
LMR - Limite Máximo de Resíduo

MATRIZ

(a) Somatório de todas as Tetraciclinas

M -Músculo

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).



SISTEMA DE GESTÃO INTEGRADO
NA CADEIA DE ALIMENTOS

- (b) Somatório de Oxiclordane e Nonaclor G - Gordura
- (c) Somatório de Heptaclor e Heptaclor Epóxido

MÉTODOS DE ANÁLISES DETECTOR

- CLAE - Cromatografia Líquida de Alta Eficiência UV - Detector Ultra Violeta
- CCD - Cromatografia por Camada Delgada DCE - Detector de Captura de Elétrons
- DST - Densitometria
- EAA - Espectrofotometria de Absorção Atômica
- CG - Cromatografia Gasosa

(i) Para aquelas substâncias que possuem LMR igual a ZERO ou aquelas sem LMRs estabelecidos, o Nível de Ação é igual ao Limite de Detecção do método de confirmação.

(ii) Para drogas proibidas não se estabelece LMRs.

O Quadro acima representa o sumário das atividades a serem desenvolvidas no âmbito do PCR, no período de 1 ano.

* Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).