

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E  
DESENVOLVIMENTO RURAL DO DISTRITO FEDERAL

Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal

Gerência de Inspeção

Circular n.º 3/2021 - SEAGRI/SDA/DIPOVA/GEINSP

Brasília-DF, 08 de novembro de 2021

Aos estabelecimentos de Pescado registrados na DIPOVA

Assunto: Análises laboratoriais de Pescados.

Com o objetivo de garantir a qualidade dos Pescados comercializados pelos estabelecimentos registrados nesta Diretoria, a DIPOVA irá promover a coleta fiscal de amostras de pescados que serão analisadas pela rede de Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária (LFDA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Além das análises sensoriais e microbiológicas realizadas atualmente no Laboratório Central de Saúde Pública do DF (LACEN-DF), serão realizadas também:

1. pH;
2. Bases voláteis (nitrogênio/100g);
3. Fósforo Total (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>/kg de tecido muscular);
4. Potássio (K/100g de tecido muscular);
5. Teor de umidade/proteína;
6. Histamina;
7. Umidade;
8. Sal e
9. Mercúrio.

As análises serão realizadas nos LFDAs de Pernambuco, Pará, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, de acordo com a especialidade da análise. Para tanto, as amostras poderão ser encaminhadas separadamente e, até mesmo, em dias diferentes.

Conforme o Decreto 38.981, de 10 de abril de 2018, em seu artigo 235, a DIPOVA realiza as análises fiscais e orientativas dos produtos, sem ônus ao Serviço de Inspeção. Atualmente, as análises microbiológicas estão sendo realizadas sem ônus para as Agroindústrias do DF. No entanto, para as análises acima citadas, que serão encaminhadas aos LFDAs, apesar de não gerar ônus aos estabelecimentos, necessitará de logística e envio dos produtos aos laboratórios. Sendo assim, essa **logística de envio aos laboratórios deverá ser planejada e custeada pelos estabelecimentos.**

*Art. 235. Os produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos destinados ao consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, assim como a água utilizada no estabelecimento, estão sujeitos a análises laboratoriais.*

§1º A autoridade sanitária da DIPOVA pode coletar amostra dos produtos para fins de análises laboratoriais orientativas ou fiscais, com periodicidade definida a critério da fiscalização, sem ônus para o Serviço de Inspeção, baseado no risco sanitário do alimento e da água utilizada, com o objetivo de comprovar a conformidade com os padrões sanitários e de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente para os produtos abrangidos por este Regulamento.

*§2º As análises laboratoriais são realizadas em laboratórios oficiais ou credenciados, ou em laboratório próprio da DIPOVA.*

§3º A DIPOVA, a seu critério, pode solicitar o controle de qualidade dos produtos e da água utilizada no estabelecimento por meio de análises laboratoriais periódicas, a serem realizadas em laboratórios particulares, oficiais ou credenciados pela DIPOVA ou outros órgãos competentes, com ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

Portanto, a partir de 15/11/2021, todas as Agroindústrias de Pescados registradas na DIPOVA, deverão ter providenciado a logística para envio das amostras para cada Estado acima citado, incluindo a embalagem plástica transparente, para acondicionamento das amostras. Os estabelecimentos serão sorteados aleatoriamente, iniciando por aqueles que solicitaram SISBI previamente.

As coletas serão realizadas pelos fiscais da DIPOVA e ficarão no estabelecimento para o envio. Os comprovantes de envio deverão ser encaminhados à DIPOVA, para o e-mail: geinsp@seagri.df.gov.br.

Os resultados serão encaminhados diretamente à DIPOVA, que repassará aos estabelecimentos.

Seguem as instruções a respeito das coletas e envios:

1. As amostras destinadas às análises físico-químicas devem ser coletadas em triplicata, constituindo uma amostra de prova/fiscal, uma contraprova LFDA/SID e uma contraprova da empresa, embaladas e lacradas individualmente. Ou seja, uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório acompanhando a amostra de prova.
2. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando o produto apresentar prazo de validade exíguo (inferior a 30 dias), sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova e quando se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.
3. As embalagens utilizadas devem ser transparentes, permitindo a identificação do seu conteúdo sem a necessidade de abri-las, de forma que as informações de identificação da amostra e rótulo possam ser conferidas no momento da recepção pelo laboratório.
4. Quantidades das amostras:
  - Mínimo de 500g por embalagem,
  - Para Fósforo total será de 600g cada embalagem,
  - Para análise de Histamina (apenas para as espécies formadoras): 9 (nove) unidades, embaladas separadamente, em quantidade superior a 500 g por unidade, ou seja serão 27 amostras, sendo de 9 lotes diferentes.

○ Exemplos de famílias e espécies a serem coletadas para a análise de Histamina:

- Carangidae: carapau, xaréu, encharéu, carapau, olho-de-boi, arabaiana

- Gempylidae: peixe prego, escolar, anchova negra
- Istiophoridae: marlim, espadarte, agulhão-negro, meca
- Scombridae: atuns, cavalas, cavalinhas, serras
- Engraulidae: anchovas, arenques e sardinhas
- Clupeidae: arenque, anchovas, manjuba, savelha, sardinha
- Coryphaenidae: Dourados, Mahi-Mahi
- Pomatomidae: anchova, enchova

5. **Os estabelecimentos que não processam tais famílias de peixes, favor encaminhar ofício à DIPOVA, de modo a serem retirados do sorteio para envio de análise de histamina.**

6. Embalagem e Conservação:

- A caixa contendo a(s) amostra(s) deverá chegar ao laboratório bem tampada e vedada, não apresentando qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da(s) amostra(s). Ela será preferencialmente de primeiro uso, de isopor ou outro material isolante adequado, íntegra e higienizada, de paredes suficientemente espessas, que proporcione adequada proteção química, microbiológica e física contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou interfiram nos ensaios a serem realizados. NOTA: A responsabilidade sobre o retorno da caixa é do remetente da amostra, cabendo-lhe estabelecer mecanismos de devolução que não onerem o laboratório. Esse não realizará estocagem de caixas, podendo descartá-las a qualquer tempo caso não sejam coletadas.
- Em uma mesma caixa poderão estar acondicionadas mais de uma amostra físico-química, desde que as condições de recebimento de todas as amostras sejam respeitadas e quando forem enviadas ao mesmo laboratório.
- As amostras deverão ser acondicionadas com substância refrigerante adequada e em quantidade suficiente para a manutenção das condições de seu recebimento. Para amostras congeladas, recomenda-se o uso de gelo seco. Caso não seja possível seu uso, substituir por gelo reciclável com temperatura de congelamento da ordem de  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . NOTA: A amostra não pode estar em contato direto com a substância refrigerante nem em contato com a água do degelo.
- Depois de coletadas, as amostras devem ser adequadamente acondicionadas e enviadas ao laboratório no menor tempo possível, evitando a utilização de mecanismos que impliquem estocagem intermediária entre o local da coleta e o laboratório, diminuindo a chance de alterações em suas características. NOTA: As amostras de produtos altamente perecíveis como, por exemplo, pescado fresco, devem ser enviadas ao laboratório imediatamente após sua coleta, conferindo tempo hábil ao laboratório para início das análises antes de seu vencimento.
- Deve-se evitar:
  - acondicionar gelo no interior da embalagem, juntamente com os produtos, o que pode ocasionar o rompimento das embalagens no recebimento;
  - o congelamento da amostra imersa em água no interior da caixa, de maneira a formar um bloco;
  - usar como refrigerante a mistura “sal + água + álcool” ou qualquer combinação destes.
- Amostras que chegarem ao laboratório em embalagem inadequada, com vazamentos, indícios de contaminação, indícios de violação ou em desacordo serão rejeitadas e descartadas.
  - Amostras consideradas em desacordo:

- Amostras de produtos congelados que não se apresentem na condição de congelado sólido, por avaliação tátil, sem sinais de descongelamento em nenhuma parte do produto, quando de sua chegada ao laboratório.
  - Em produtos resfriados e rotulados, em que a temperatura de recebimento não esteja de acordo com a (faixa) indicada no rótulo.
  - Amostras sem rótulo, ou não contendo a faixa de temperatura de conservação.
  - Amostras resfriadas recebidas congeladas.
  - Amostras cujo prazo de validade indicado no rótulo do produto esteja expirado.
- Somente serão aceitas para análise as amostras acondicionadas em embalagem lacrada por funcionário em exercício no Serviço de Inspeção e que não possa ser violado sem que se torne evidente.
  - Amostras sem lacre, ou com número de lacre diferente do apresentado na Solicitação Oficial de Análise (SOA) serão rejeitadas.
  - Não serão aceitas amostras que contenham amostra fiscal e de contraprova lacradas na mesma embalagem.

## 6. Análises de Contraprova

- Deverão ser previamente agendadas, devendo ser encaminhado Ofício a DIPOVA, para que esta encaminhe e verifique a possibilidade das análises.
- O Ofício deverá ser encaminhado a DIPOVA e deverá conter:
  - Nome do produto;
  - Marca;
  - Data de fabricação;
  - Data de validade;
  - Lote;
  - Número do SID;
  - Número da Solicitação Oficial de Análise da amostra fiscal;
  - Parâmetro(s) não conforme(s) e seu(s) resultado(s);
  - Limite legal para o(s) parâmetro(s) não conforme(s);
  - Número de registro da amostra no laboratório;
  - Nome e documento de identificação do assistente técnico indicado pela requerente.
- Os LFDAs deverão agendar a data para realização da análise pericial com um intervalo mínimo de 4 dias úteis até a sua realização, de modo que a empresa possa ser adequadamente informada pela Inspeção no prazo legal de 72 h.
- Não serão realizadas análises periciais em contraprovas vencidas.
- Não são passíveis de realização de análises de contraprova: produtos em natureza ou com validade inferior a 30 dias.
- A Análise Pericial de Contraprova somente será iniciada com a presença do assistente técnico indicado pela autuada. Deve-se aceitar uma tolerância para o seu comparecimento, tolerância esta comunicada previamente no ofício de agendamento. A ausência do assistente técnico indicado no local e horário agendados resulta na aceitação do resultado da análise fiscal condenatória pela requerente.
- Deve ser utilizada na análise pericial, inicialmente, a amostra de contraprova que se encontra em poder da autuada. É responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a

conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração, violação ou mau estado de conservação. A contraprova deverá ser recebida pelo laboratório com no mínimo 24 horas de antecedência.

- Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório.

As instruções passam a valer nesta data.

Atenciosamente,

Madalena Maria Saldanha Coelho  
Diretora Substituta



Documento assinado eletronicamente por **MADALENA MARIA SALDANHA COELHO - Matr.0193528-3, Analista de Desenvolvimento e Fiscalização Agropecuária**, em 09/11/2021, às 16:14, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:  
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=73677584)  
verificador= **73677584** código CRC= **C2F7CB30**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

Parque Estação Biológica, Ed. SEAGRI-DF Anexo DIPOVA - Bairro Parque Estação Biológica - Asa Norte - CEP 70770-914 - DF

(61)3349-4103