



ERRATA - Diligências sobre documentação de habilitação CP 02/2023

Guaracoop CAF <guaracoop@hotmail.com>

11 de janeiro de 2024 às 09:07

Para: Chamada Pública DGR UFES Chamada Pública DGR UFES <chamadapublicadgrufes@gmail.com>,
"milla_434@hotmail.com" <milla_434@hotmail.com>

BOM DIA.

SEGUE EM ANEXO:

1. DECLARAÇÕES DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
2. DECLARAÇÃO DE LIMITE POR DAP/CAF
3. MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUÇÃO
4. FOTOS DE EMBALAGENS.

EM RELAÇÃO AO REGISTRO, O QUE É FORNECIDO PELO MAPA, É O TÍTULO DE REGISTRO EMITIDO PELO DIPOA - DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

EM RELAÇÃO A REGISTRO DE PRODUÇÃO NO IDAF PARA COMPROVAR PROCEDÊNCIA E DEVIDO AO TRANSPORTE FEITO PARA OUTRO ESTADO, NÃO SABEMOS COMO PROCEDER, ESTIVEMOS NO IDAF ONTEM PARA PERGUNTAR SOBRE O ASSUNTO, PORÉM NÃO OBTIVEMOS O CAMINHO. SOLICITAMOS QUE CONSIDERE A DESONERAÇÃO DESSA SOLICITAÇÃO ESPECÍFICA, POIS EM 24 HORAS NÃO CONSEGUIMOS DESENVOLVER TAL SOLICITAÇÃO. CASO NOS SAGRAMOS VENCEDORES DO CERTAME ATRAVÉS DO CRITÉRIO PRINCIPAL, QUE É O MENOR PREÇO, APRESENTAREMOS TAL SOLICITAÇÃO. ESTAMOS INICIANDO NOS TRABALHOS DE TERCERIZAÇÃO COM A COSTA AZUL PESCADOS E EXISTEM ASSUNTOS QUE AINDA NÃO DOMINAMOS OU DESCONHECEMOS.

OUTRO PONTO QUE HOUVE DUVIDAS FOI O QUE ESTÁ ESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA ITEM 4.1.2 LETRA "h) prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas, quando for o caso", COM ISSO ENTENDEMOS QUE A REQUISITO ERA SOMENTE O REGISTRO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, POIS SE O ESTABELECIMENTO ESTÁ INSPECIONADO PELO MAPA ESTÁ DE ACORDO COM AS NORMAS LEGAIS.

ATENCIOSAMENTE

De: Chamada Pública DGR UFES Chamada Pública DGR UFES <chamadapublicadgrufes@gmail.com>**Enviado:** quarta-feira, 10 de janeiro de 2024 12:34**Para:** milla_434@hotmail.com <milla_434@hotmail.com>; guaracoop@hotmail.com
<guaracoop@hotmail.com>**Assunto:** ERRATA - Diligências sobre documentação de habilitação CP 02/2023

[Citação ocultada]

8 anexos



FOT 05.jpeg
83K



FOTO 01.jpeg
352K



FOTO 02.jpeg
97K



FOTO 03.jpeg
106K



FOTO 04.jpeg
119K



Declaração de produção própria Ufes.pdf
66K



Declaração de responsabilidade ufes.pdf
116K



MEMORIAL DESCRITIVO MAPA.pdf
2825K



costa
azul
pescados

azul

PEIXE CONGELADO
FILE DE TILÁPIA

FAB: 09/08/2023
VAL: 08/08/2024
LOTE: 37090823



1 KG

PESO LIQUIDO :
REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA
SIF/DIPOA Nº0055/3352





PEIXE CONGELADO
FILE DE TILÁPIA
FAB: 09/08/2023
VAL: 09/08/2024
LOTE: 37090823
7 837905 440788
PESO LÍQUIDO : 1 KG
REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
SIF/DIPDA Nº0065/3352

MANIPULAÇÃO

INDUSTRIAL

INDUSTRIAL





INGREDIENTES: Pescado blanco, sal, especias.

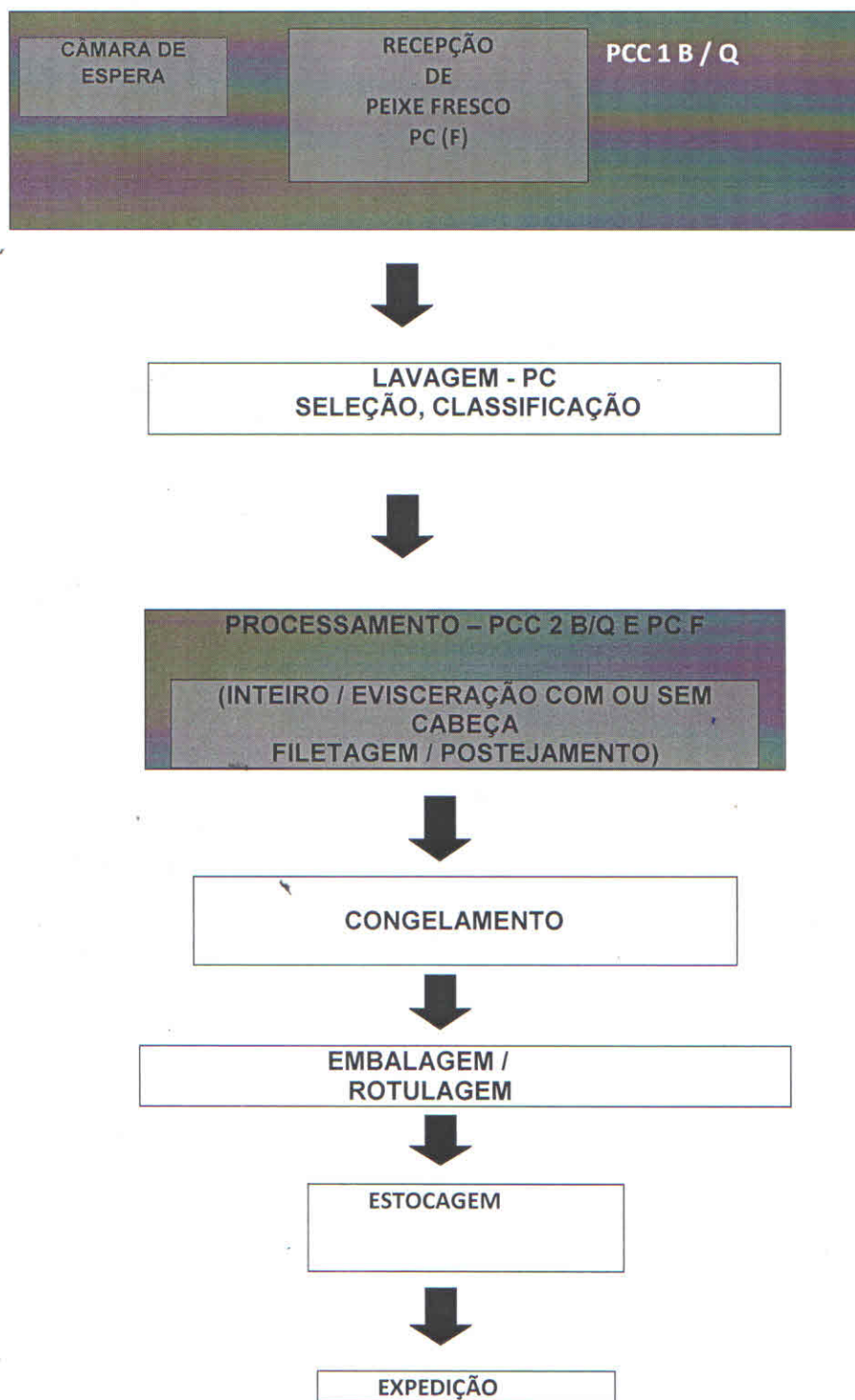
VALOR NUTRICIONAL (por 100g):

Nutrientes	Por 100g
Energia	100 kcal
Proteína	20g
Grasa	5g
Hidratos de carbono	0g

Nutrientes		Por 100g
Energia		100 kcal
Proteína		20g
Grasa		5g
Hidratos de carbono		0g
Fibra		0g
Sodio		0mg
Grasa saturada		0g
Grasa trans		0g
Carbón		0g
Almidón		0g
Proteína animal		20g
Proteína vegetal		0g
Grasa animal		5g
Grasa vegetal		0g
Hidratos de carbono totales		0g
Hidratos de carbono disponibles		0g
Fibra soluble		0g
Fibra insoluble		0g
Sodio		0mg
Grasa saturada		0g
Grasa trans		0g
Carbón		0g
Almidón		0g
Proteína animal		20g
Proteína vegetal		0g
Grasa animal		5g
Grasa vegetal		0g
Hidratos de carbono totales		0g
Hidratos de carbono disponibles		0g
Fibra soluble		0g
Fibra insoluble		0g

7.2 - FLUXOGRAMA DO PROCESSO

Nome do Produto: PEIXE CONGELADO INTEIRO, EVISCERADO (COM OU SEM CABEÇA), FILÉ, POSTA.



pH:	6,8 / ATUM pH 5,5
Aw:	0,15
UMIDADE:	<20%
CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA MATÉRIA-PRIMA: PEIXE FRESCO	✓ Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico; ✓ Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas; ✓ Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural; ✓ Ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos; ✓ Escamas brilhantes, bem aderentes à pele; ✓ Carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie; ✓ Ânus fechado; ✓ Cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas.
PRAZO DE VALIDADE: PRODUTO CONGELADO	01 ano (manter a -18°C) à partir da data de fabricação que se encontra marcada no rótulo.
CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM:	Mercado externo: O peixe é pesado (kg) e embalado em caixas de papelão masterbox com capacidade definida e estivado em caminhão ou container previamente higienizado. O peso da embalagem é definido pelo cliente. Mercado interno: O peixe é pesado (kg) e embalado em caixas de papelão masterbox ou em sacos de ráfia e também a granel estivado em caminhão ou container previamente higienizado. O peso da embalagem é definido pelo cliente.
INFORMAÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO:	Identificadas por rótulos (com tinta indelével) adesivos e ou colados que descrevem: data do processamento, número do lote, espécie, tipo de apresentação do produto (inteiro, eviscerado com ou sem cabeça, espalmado, filé ou postas), alérgeno, forma de captura/arte de pesca e zona de captura, de acordo com as exigências do DIPOA/MAPA e a do país importador.
CONTROLES ESPECIAIS DURANTE A DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO	Produto deve ser conservado congelado a -18°C durante transporte e comercialização.
CONSUMIDOR E MERCADO	Mercado Nacional e Internacional
USO PRETENDIDO	Não consumir cru. Consumir após tratamento de cozimento.

7.2 - DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Nome do Produto: Peixe Congelado Inteiro, Eviscerado com ou sem cabeça, Filé, Posta.

CAPTURA DO PESCADO: Todo lote recebido dos barcos é acompanhado pelo mapa de controle da captura da embarcação parceira, que descreve: zona de captura, método de captura, data e hora da captura, temperatura da água do mar na hora da captura, hora da adição do gelo, data e hora de chegada para descarga. Nesta etapa, a rápida adição de gelo, envolvendo a matéria-prima a bordo proporciona a imediata queda de temperatura, fator determinante para a qualidade do pescado. O pescado é descarregado no cais por funcionários capacitados da empresa, acondicionado em monobloco de plástico ou a granel envolvido por gelo em escamas dentro de baú frigorífico com equipamento gerador de frio do veículo transportador, que verificam a embarcação do pescado através do mapa de controle da descarga do pescado, onde são registradas a data e hora da chegada da embarcação no cais, a higiene da embarcação, o armazenamento do pescado à bordo, a temperatura do pescado, a higiene pessoal dos tripulantes e a organização dos barcos. A empresa não compra pescado deteriorado, nem com sinais de manuseio incorreto. No caso de um grande descarte/refugo de pescado que não é adquirido pela nossa empresa, os fornecedores e/ou a tripulação recebem treinamento de BPP (Boas Práticas Pesqueiras), sendo recapacitados.

RECEPÇÃO / CÂMARA DE ESPERA: É prioridade a entrada ao salão de processamento do pescado formador de histamina. A matéria-prima chega ao estabelecimento transportado por veículo com baú isotérmico dotado de equipamento gerador de frio, devidamente envolvido por gelo em escamas. Esta etapa é considerada o PCC1/BQ e é registrada no mapa de controle da recepção do pescado. O lote é formado na recepção. Sempre que a espécie for de família formadora de histamina (*Carangidae*, *Gempylidae*, *Istiophoridae*, *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryphaenidae*, *Pomotomidae* e *Scrombrosidae*) 18 amostras inicialmente são analisadas (kit rápido REVEAL-NEOGEN QUÍMICA) e registradas no mapa de controle de análise de histamina e separadas 09 amostras de 01 lote (IN MAPA nº: 30 de 26/06/2018 – Cap. 5, subitem 5.12) para envio a laboratório credenciado pelo MAPA. A análise sensorial (Reg. CE 2406/96), ectoparasitas (Memorando-Circular nº 2/2018/CGI/DIPOA/MAPA/DAS – 08/02/2018), e controle da temperatura do pescado, são feitas primeiramente na recepção. Caso o pescado não entre imediatamente na linha de produção, o pescado aguarda na câmara de espera, completamente envolvido com gelo sendo monitorado a cada 2 horas e registrado em mapa de controle da câmara de espera. O pescado que é encaminhado para câmara de espera, só é lavado quando for entrar para o salão de processamento.

LAVAGEM: Depois de descarregado na plataforma de recepção a monitora da equipe do controle de qualidade passa o detector de metal em todas as caixas com peixes que foram capturados pelo long-line ou anzol, sendo então conduzido ao equipamento de lavagem de peixe de pequeno porte ou para o equipamento de lavagem de peixe de grande porte, no qual utilizando-se água hiperclorada entre 0,2ppm e 2ppm-Portaria de Consolidação nº 05 de 28/09/2017 a Portaria MS nº 2914 de 12/12/2011-Potabilidade da água e sob pressão é efetuada a lavagem, o produto segue pela esteira adentrando ao salão de processamento climatizado. Ao final da esteira, o produto é coletado em monoblocos plásticos brancos previamente higienizados tendo como base monoblocos na cor vermelha(piso). O produto quando não se enquadra no padrão exigido para exportação, categoria Extra, é separado e depositado em monobloco envolvido com gelo, destinado ao mercado interno (categoria A), existe afixada na plataforma de recepção a tabela de análise sensorial (Reg. CE 2406/96).

BENEFICIAMENTO PCC2 B/Q: O processamento do pescado é de acordo com as vendas efetuadas no dia da sua chegada a empresa, entra ao salão de beneficiamento somente o pescado já vendido, o restante do lote aguarda na câmara de espera pelo prazo de 02(dois) dias. O tempo de processamento do pescado ocorre em menos de 3 horas, e também de hora em hora lavam as mãos calçadas com luvas na pia inox localizada dentro do salão.

INTEIRO: Depois de lavados são acondicionados em monoblocos envolvidos por gelo em escamas para o mercado interno, seguindo o processamento se for para o mercado externo é classificado, depositado em caixas de EPS "isopor" seguindo para a embalagem. O processamento do pescado é rápido e é monitorado durante todas as etapas produtivas, conforme o mapa de controle do processamento - PCC 2/BQ.

EISCERAÇÃO: Os funcionários removem a cabeça do peixe de grande porte em máquina serra-fita inox e o peixe de pequeno porte é descabeçado sobre placas de tecnil e eviscerados em mesa de aço inox com canaleta central e dotada de torneiras com água hiperclorada entre 0,2ppm e 2ppm Portaria de Consolidação MS nº 05 de 28/09/2017 a Portaria MS nº 2914 de 12/12/2011-Potabilidade da água, a cada evisceração os manipuladores(as) fazem visualmente pesquisa de ectoparasitas (Memorando-Circular nº 2/2018/CGI/DIPOA/MAPA/DAS – 08/02/2018) e efetuam a lavagem da superfície de contato com o pescado. As facas são trocadas a cada 03 horas. As vísceras seguem por meio de água corrente para a cx de resíduos localizada do lado externo da indústria e as cabeças do pescado de grande porte seguem o destino apropriado. O peixe eviscerado é acondicionado em monoblocos brancos, com apoio em monoblocos de cor vermelha(piso). É adicionado de gelo em escamas envolvendo o produto. Etapa registrada no mapa de controle de processamento - PCC2/BQ. A serra fita é registrada no mapa de controle próprio.

FILETAGEM: Após a evisceração, funcionários(as) procedem a filetagem do peixe manualmente em mesa de aço inox de canaleta única sobre placas de tecnil. Em seguida, os filés são inspecionados(Memorando-Circular nº 2/2018/CGI/DIPOA/MAPA/DAS – 08/02/2018) visualmente na mesa de inspeção "candle table" para assegurar a ausência de ossos e parasitos. Os filés são acondicionados em monoblocos interfolhados com plástico de grau alimentício e envolvidos por gelo em escamas. Etapa registrada em mapa de controle de processamento - PCC2/BQ. A inspeção do filé é registrada no mapa de controle próprio

CONGELAMENTO: Em um túnel de congelamento o produto permanece por cerca de 6 a 8 horas, dependendo da espessura do produto e temperatura no centro da intimidade muscular atingir - 18°C, sendo submetido a uma temperatura entre -20°C. Registro na planilha de controle do produto congelado.

POSTEJAMENTO/EMBALAGEM/ROTULAGEM/PESAGEM: Após o congelamento, funcionários(as) procedem ao postejamento do peixe em máquina serra-fita inox e devido as exigências do mercado, este procedimento poderá ocorrer após a estocagem antes da expedição e poderá ser executada ou não a embalagem primária(acondicionar o produto dentro de saco plástico e também utilizado a embalagem de polipropileno virgem-rígido e a embalagem de EPS). Sobre mesa de aço inox é feito a embalagem primária, pesado (peso líquido) e acondicionado em saco plástico(exigência do mercado), com rótulo impresso ou em etiqueta adesiva, e colocado nas caixas de papelão Master Box, com capacidade definida, pesadas(peso bruto), fechadas, lacradas com fita adesiva ou tira de polietileno rígida soldável, com o rótulo aprovado pelo DIPOA/MAPA e para o peixe de grande porte, após o congelamento, usa-se saco de rafia fechado com corda de nylon, com o rótulo aprovado pelo DIPOA/MAPA, visando a sua identificação e então é encaminhado a estocagem. Registro em planilha de controle.

ESTOCAGEM: Terminada a embalagem final, as caixas Master Box são levadas para a câmara de estocagem com temperatura entre -18°C . As embalagens e os peixes de grande porte ensacados, são acondicionadas(os) sobre estrados plásticos e paletes, a fim de se evitar o contato direto com o piso e paredes.

EXPEDIÇÃO: É feita através da antecâmara diretamente para o caminhão com baú isotérmico com unidade geradora de frio e/ou container dotado de unidade geradora de frio. Registro na planilha de controle de expedição do produto congelado. A rastreabilidade dos produtos é controlada através do registro na planilha de controle, em caso de recolhimento do produto é registrado na planilha de controle própria.

7.2 ANÁLISE DOS PERIGOS E DETERMINAÇÃO DO PCC - Decisão
PEIXE CONGELADO INTEIRO, EVISCERADO COM OU SEM CABEÇA, POSTA, FILÉ - Mantenha à: -18°C / Não consumir cru

ETAPAS DO PROCESSO	Perigo	Justificativa	Severidade	Risco	Medidas Preventivas	Esta etapa elimina ou reduz o perigo a níveis aceitáveis?	A próxima etapa elimina o perigo a níveis aceitáveis?	Esta etapa é um P.C.C.?
CAPTURA/RECEPÇÃO DO PEIXE FRESCO (CÂMARA DE ESPERA) (PCC 1 B/Q) (PC - F)	BIOLÓGICO Multiplicação por microrganismos patogênicos.	Deficiências na manipulação e na temperatura de armazenamento a bordo, ou na câmara de espera, podem introduzir/permitir a multiplicação de microrganismos.	Alta	Baixo	Treinamento de pescadores. Seleção de fornecedores. Seleção do peixe no barco na hora da compra. Rapidez no processo Gelar o pescado que exceder a capacidade de produção do salão de processamento e tiver que aguardar na câmara de espera. Câmara de espera com monitoramento visual a cada duas horas. Análise sensorial do pescado na Recepção.	NÃO	NÃO	SIM
	QUÍMICO: Histamina (peixes formadores de histamina) Óleo Diesel	Abuso de temperatura acima de 4.4°C Histórico de vazamento à bordo.	Alta	Baixo	Análise laboratorial de histamina Boas Práticas Pesqueiras, e orientar o fornecedor sobre o abaixamento de temperatura, inspecionar o peixe.	NÃO	NÃO	SIM
	FÍSICO: Metais	Apetrechos usados para captura de algumas espécies de peixe. (ex: anzóis) podem ferir o consumidor.	Média	Médio	Treinamento dos pescadores. Inspeção visual pelos funcionários treinados.	NÃO	SIM	NÃO
	BIOLÓGICO: Multiplicação de microrganismos patogênicos.	Parte da microbiota natural. Deficiências higiênicas-sanitárias na operação, que podem disseminar os microrganismos.	Média	Baixo	BPF Utilização de água hipoclorada (5ppm). Verificar a bomba dosadora de cloro antes de iniciar a lavagem do peixe.	SIM	SIM	NÃO
LAVAGEM Seleção/ Classificação PC	QUÍMICO Excesso de cloro na água	Alteração das características organolépticas do peixe.	Média	Médio	Controlar dosagem de cloro (5ppm) na água de lavagem do peixe.	SIM	SIM	NÃO
	FÍSICO - Metais	Anzóis fixados na musculatura que podem ferir o consumidor	Média	Médio	Inspeção visual por funcionários treinados.	SIM	SIM	NÃO

7.2 ANÁLISE DOS PERIGOS E DETERMINAÇÃO DO PCC - Decisório							
PEIXE CONGELADO INTEIRO, EVISCERADO COM OU SEM CABEÇA, POSTA, FILÉ - Mantenha à: -18°C / Não consumir cru.							
ETAPAS DO PROCESSO	Perigo	Justificativa	Severidade	Risco	Medidas Preventivas	Esta etapa elimina o perigo a níveis aceitáveis?	A próxima etapa elimina o perigo a níveis aceitáveis?
PROCESSAMENTO (PCC 2 B/Q) INTEIRO EVISCERADO (COM OU SEM CABEÇA) POSTA FILÉ	BIOLÓGICO: Contaminação por microorganismos patogênicos.	- Rompimento de vísceras que podem contaminar o peixe. - Más Práticas de beneficiamento como: Abuso do binômio tempo X temperatura. - Pouco gelo no peixe, o que pode ocasionar o aumento da temperatura e perda da qualidade pelo desenvolvimento de bactérias.	Média-alta	Médio	- Descartar o peixe que ocorrer o rompimento de vísceras; - Lavagem rigorosa após cada evisceração da superfície de contato; - Utilização de água clorada (mínimo de 2 ppm e max. de 5ppm); - Controle da quantidade de gelo. - Controle da temperatura do peixe. - Controle do binômio tempo X temperatura. - Rapidez no processo. BPF. - Manipuladores(as) treinados	NÃO	NÃO
	Proliferação de bactérias deteriorantes ou patogênicas.						
	BIOLÓGICO: Filé: Presença de Parasitos.	- parasitos são causadores de enfermidades e repugnância nos consumidores.	Média	Médio	- Inspeção visual dos parasitas em 10% do lote em mesa de Luz "candle Table". - BPF	SIM	SIM
	QUÍMICO: Excesso de cloro na água.	- Alteração das características organolépticas do peixe.	Média	Médio	- Observar o dosador de cloro. - Controlar dosagem de cloro na água durante o processamento.	SIM	NÃO
	QUÍMICO: Formação de escombrotóxina / histamina).	- Abuso de temperatura acima de 4.4°C (40 F°), para peixes formadores de Histamina.	Alta	Baixo	- Controle do binômio tempo X temperatura. - Controle da quantidade de gelo. - Controle da temperatura do peixe. - Rapidez no processo. - Manipuladores(as) treinados. BPF.	NÃO	SIM

Obs. 1: NÃO CONSUMIR CRU e MANTENHA ENTRE -18°C.

Obs. 2: Não consideramos as Biotoxinas Marinhas (Ciguatera) como um perigo, pois não há ocorrência deste perigo na nossa Região Pesqueira. Não comercializamos espécies de Baiacu (Tetraodontidae).

Obs. 3: Não comercializamos pescado de cultivo, portanto não consideramos como perigo os resíduos de drogas utilizadas durante o cultivo.

Obs. 4: Os praguicidas e outras possíveis contaminações químicas são controlados, monitorados e verificados nos demais Programas de Auto Controle, e não são considerados perigo.

OBS 5: Severidade/risco: **Alta** (perigos a saúde do consumidor-Biológico, Físico, Químico); **Média** (perigo a perda da qualidade-especificações do produto); **Baixa** (perigo a integridade econômica do produto como variações de peso, problemas da embalagem, transporte do produto).

Fonte consulta: FDA/USA - Fish and Fisheries Products Hazards and Control Guidance-Abril/2011.

ICMSF - International Commission on Microbiological Specifications for Foods

7.2 ANÁLISE DOS PERIGOS E DETERMINAÇÃO DO PCC-decisório							
PEIXE CONGELADO INTEIRO, EVISCERADO COM OU SEM CABEÇA, POSTA, FILÉ - Manutenha à: -18°C / Não consumir cru.							
ETAPAS DO PROCESSO	Perigo	Justificativa	Severidade	Risco	Medidas Preventivas	Esta etapa elimina ou reduz o perigo a níveis	A próxima etapa elimina o perigo a níveis aceitáveis?
DESCABEÇAMENTO/ FILETAGEM	FÍSICO: Filé: Presença de ossos.	Podem ser causadores de traumas ou ferimentos nos consumidores.	Média	Médio	- Inspeção em mesa de luz "candle Table" dos filés em 10% dos lotes. - Inspeção visual durante as etapas. - Vida útil da fita de corte: 02(dois) dias de trabalho ininterrupto. - Monitoramento da fita de corte sempre que for ser usada e após a cada 4 (quatro) horas de uso.	SIM	NÃO
CONGELAMENTO/ POSTEAMENTO/ EMBALAGEM/ PESAGEM/ ROTULAGEM/ (PC B /F)	FÍSICO: - Anzóis ou outros fragmentos de metais dos equipamentos.	A Possibilidade de fragmento de anzol ou da lâmina serra-fita, que pode vir a ser causa de ferimento para o consumidor.	Baixa	Baixo	- Monitoramento do peixe durante a sua arrumação nas caixas. - Envio de amostra trimestral a laboratório credenciado ao MAPA. - Vida útil da fita de corte: 02(dois) dias de trabalho ininterrupto. - Monitoramento da fita de corte sempre que for ser usada e após a cada 4 (quatro) horas de uso.	SIM	NÃO

Obs. 1: NÃO CONSUMIR CRU e MANTENHA ENTRE -18°C.

Obs. 2: Não consideramos as Biotoxinas Marinhas (Ciguatera) como um perigo, pois não há ocorrência deste perigo na nossa Região Pesqueira. Não comercializamos espécies de Baiacu (Tetraodontidae).

Obs. 3: Não comercializamos pescado de cultivo, portanto não consideramos como perigo os resíduos de drogas utilizadas durante o cultivo.

Obs. 4: Os praguicidas e outras possíveis contaminações químicas são controlados, monitorados e verificados nos demais Programas de Auto Controle, e não são considerados perigo.

7.2 RESUMO DO PLANO APPCC
PEIXE CONGELADO INTEIRO, EVISCERADO COM OU SEM CABEÇA, POSTA, FILÉ - Mantenha à: -18°C / Não consumir cru.

Ponto de Controle Crítico	Perigo	Limite Crítico para cada medida preventiva	Monitoramento				Ações Corretivas	Registros	Verificações
			O Que?	Como?	Frequência	Quem?			
RECEPÇÃO DO PEIXE FRESCO (PCC 1 B/Q)	Contaminação com óleo diesel.	Não receber peixes com sinais de contaminação por óleos.	Presença do contaminante.	Análise sensorial e Inspeção Visual	Cada recepção, antes de entrar ao processamento ou na câmara de espera.	Monitória da equipe do controle de qualidade	Rejeitar o pescado ou lote contaminado.	Planilha de recepção do peixe.	Revisão de monitoramento, Ações corretivas e verificação dos registros semanalmente.
RECEPÇÃO DO PEIXE FRESCO E/OU CÁMARA DE ESPERA (PCC 1 B/Q)	- Multiplicação de patógenos: Deterioração (Todas as espécies) (PCC 1 B/Q). - Formação de Escorbutoxina.	- Não aceitar o lote que apresentar mais de 10% de decomposição. - Presença de gelo. - Controle da temperatura interna do peixe: formador de histamina: 4.4°C e 5.0°C outras espécies.	- Quantidade de peixes recebidos em decomposição - Quantidade de gelo - Temperatura interna do peixe.	Análise sensorial Inspeção visual Termômetro Digital*	- Cada recepção. Todo lote recebido, antes de entrar na câmara de espera. - Cada recepção antes de entrar na câmara de espera. Verificar o lote, no início, meio e fim. - Na Câmara de espera: monitoramento contínuo da temperatura do pescado da câmara de duas em duas horas com uso de termômetro.	Monitor da equipe do controle de qualidade	- Rejeitar o lote com peixe 3% deteriorado e descontinuar com o fornecedor até que as evidências de que as práticas de captura tenham sido mudadas. - Rejeitar o lote de peixe que chegue sem gelo. Adicionar gelo. - Capacitação para os tripulantes e fornecedores de peixe. - Abaixar a temperatura (gelo). - Retirar o lote até resultado laboratorial do teste kit rápido de histamina.	- Planilha de recepção do peixe. - Registro de capacitação para os tripulantes. - Planilha de recepção do peixe. - Planilha de Monitoramento da Câmara de espera. - Planilha de aferição dos termômetros - Registro do Controle de Histamina.	- Revisão de monitoramento, ações corretivas e verificação dos registros quinzenalmente. - Proporcionar capacitação sensorial a todos novo monitores do CQ, e capacitação anual a todo monitores ou supervisor. - Programa de amostragem para análise de produtos (microbiológicas e físico e químico) de acordo com o cronograma realizado em laboratório credenciado ao MAPA.

7.2 RESUMO DO PLANO APPCC PEIXE CONGELADO INTEIRO, EVISCERADO COM OU SEM CABEÇA, POSTA, FILÉ - Mantenha à: -18°C / Não consumir cru.						
Ponto de Controle Crítico (PCC e PC)	Perigo	Limite Crítico para cada medida preventiva	Monitoramento			Verificações
			O Que?	Como?	Frequência	
PROCES- SAMENTO (PCC 2 B/Q)	BIOLÓGICO: Contaminação por microrganismos patogênicos. Proliferação de bactérias deteriorantes ou patogênicas.	- Rompimento de vísceras que podem contaminar o peixe. - Más Práticas de beneficiamento como: Abuso do binômio tempo X temperatura. - Pouco gelo no peixe, o que pode ocasionar o aumento da temperatura e perda da qualidade pelo desenvolvimento de bactérias. - Presença de parasitos, (causadores de enfermidades e repugnância nos consumidores).	- Aspecto e características do peixe. - Lavagem do peixe e da superfície de contato após cada evisceração e/ou filetagem. - Controle do Cloro durante o processamento.	- Inspeção Visual durante todo o processamento. - Termômetro de parede do salão de processamento. - Termômetro digital (tipo espeto).	- Durante todo o processamento. - Controle do Cloro a cada duas horas.	- Planilha do Registro do Processamento peixe. - Planilha de aferição dos termômetros
			- Controle do Cloro durante o processamento. - Quantidade de Gelo. - Controle do binômio tempo X temperatura. - Temperatura do pescado. - Observar o dosador de cloro.	- Inspeção Visual durante todo o processamento. - Termômetro de parede do salão de processamento. - Termômetro digital (tipo espeto).	- Durante todo o processamento. - Controle do Cloro a cada duas horas.	- Revisão dos registros quinzenalmente. - Proporcionar capacitação anual ao monitor(a). - Programa de amostragem para análise de produtos (microbiológicas e físico e químico) de acordo com o cronograma realizado em laboratório credenciado ao MAPA.
INTEIRO/ EVISCERA DO (COM OU SEM CABEÇA)/ POSTA / FILÉ	BIOLÓGICO: Filé: Presença de Parasitos QUÍMICO: Excesso de cloro na água QUÍMICO: Formação de escombrotóxi na / histamina).	- Abuso de temperatura acima de 4.4°C, para peixes formadores de Histamina	- Eviscerar e lavar novamente o peixe com restos de vísceras, e a superfície de contato com o peixe. Descartar o peixe no caso de rompimento de vísceras. - Parar a evisceração e/ou filetagem até o ajuste do cloro até 2ppm. Regular o peixe, até a proporção de 3:1. - Capacitação para os manipuladores. Acionar a equipe de manutenção para reparar o equipamento gerador de frio. Se a temperatura ambiente não for regulada, regelar o peixe que está dentro do salão e, encaminhar para o congelamento. - Suspender a entrada de peixe dentro do salão. - Formador de histamina: Caso a temperatura do peixe suba acima de 4.4°C, regelar e retirar amostra para análise de histamina em laboratório credenciado pelo MAPA.	- Durante todo o processamento. - Controle do Cloro a cada duas horas.	- Durante todo o processamento. - Controle do Cloro a cada duas horas.	- Planilha do Registro do Processamento peixe. - Planilha de aferição dos termômetros - Mapa de Controle da Cloração da água. - Registros das capacidades realizadas. - Registro do Controle de Histamina.

Obs. 1: NÃO CONSUMIR CRU e MANTENHA ENTRE -18°C.

Obs. 2: Não consideramos as Biotoxinas Marinhas (Ciguatera) como um perigo, pois não há ocorrência deste perigo na nossa Região Pesqueira. Não comercializamos espécies de Baiacu (Tetraodontidae).

Obs. 3: Não comercializamos pescado de cultivo, portanto não consideramos como perigo os resíduos de drogas utilizadas durante o cultivo.

Obs. 4: Os praguicidas e outras possíveis contaminações químicas são controlados, monitorados e verificados nos demais Programas de Auto Controle, e não são considerados perigo.

DECLARAÇÃO PARA GRUPOS FORMAIS

**DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
(CHAMADA PÚBLICA Nº 02/2023)**

Eu, JOSELINO MACHADO SUBTIL, representante da COOPERATIVA DE PRODUTORES RURAIS DE GUARAPARI - GUARACOOP, com CNPJ nº 37.314.605/0001-96, declaro, para fins de participação na Chamada Pública nº 02/2023, Processo nº 23068.060301/2023-16, que os gêneros alimentícios fornecidos são oriundos de produção dos cooperados/associados relacionados no Projeto de Venda (ANEXO IV).

GUARAPARI – ES, 05 DE JANEIRO DE 2024

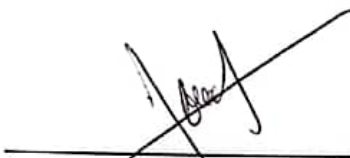


JOSELINO MACHADO SUBTIL
CPF: 111.760.787-98

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO
DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DOS COOPERADOS/ASSOCIADOS**

O (A) COOPERATIVA DE PRODUTORES RURAIS DE GUARAPARI - GUARACOOOP, CNPJ nº 37.314.605/0001-96, DAP ou CAF jurídica nº ES022023.02.000001429CAF, com sede na RUA DAS FLORES, CACHOEIRINHA, GUARAPARI – ES, CEP: 29.227-630, neste ato representado(a) por (nome do representante legal de acordo com a Proposta de Venda) JOSELINO MACHADO SUBTIL, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº 1798539 SSP ES, CPF nº 111.760.787-98, nos termos do Estatuto Social, declara que se responsabilizará pelo controle do limite individual de venda de gêneros alimentícios dos Agricultores e Empreendedores de Base Familiar Rural que compõem o quadro social desta Entidade, no valor de R\$ 30.000,00 (trinta mil reais) por DAP ou CAF/ANO CIVIL/ ÓRGÃO COMPRADOR referente à sua produção, considerando os dispositivos do Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, e da Resolução GGPAB nº 3, de 14 de junho de 2022, e demais documentos normativos, no que couber.

GUARAPARI – ES, 05 DE KANEIRO DE 2024



JOSELINO MACHADO SUBTIL

Segue a lista dos CPF e DAP física de cada agricultor participante