



CERTIFICADO SANITÁRIO
PARA PESCADO E DERIVADOS DE CULTIVO /
HEALTH CERTIFICATE
FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS FROM AQUACULTURE

NORUEGA/NORWAY

Original/Original Substituição/Replacement

Parte I/Part I: Detalhes dos lotes expedidos/Details of dispatched consignment	I.1. Exportador/ Consignor Nome, Endereço, Telefone/ Name, Address, Tel		I.2. Nº do Certificado/ Certificate reference No		I.2.a Se a substituição, a referência a certificado original/ If replacement, reference to original certificate		
			I.3. Autoridade Competente / Competent Authority NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, N-2381 BRUMUNDDAL, NORWAY. E-mail: postmottak@mattilsynet.no Phone: +47 22400000				
			I.4. Autoridade Competente Local/ Local Competent Authority NORWEGIAN FOOD SAFETY AUTHORITY, REGIONAL OFFICE				
	I.5. Importador/ Consignee Nome, Endereço, Telefone/ Name, Address, Tel		I.6. País de Expedição / Country of dispatch Noruega/Norway Código ISO/ ISO code NO				
	I.7. País de origem/ Country of origin	Código ISO/ ISO code	I.8. Região de origem/ Region of origin	Código / code	I.9. País de destino/ Country of destination	Código ISO/ ISO code	I.10.
					Brasil/Brazil	BR	
	I.11.		I.12.				
	I.13. Local de carregamento/ Place of loading		I.14. Data de partida/ Date of departure				
	I.15. Meios de transporte/ Means of transport Avião/ Aeroplane <input type="checkbox"/> Navio/ Ship <input type="checkbox"/>		I.16. Ponto de entrada/ Point of entry				
	Outro/ Other:		I.17.				
I.18.		I.19 Código NCM ou Código HS / NCM code or HS code					
		I.20.					
I.21. Condições de transporte - estocagem/ Conditions for transport/storage: Ambiente/ Ambient <input type="checkbox"/> Gelado/ Chilled <input type="checkbox"/> Congelado/ Frozen <input type="checkbox"/> Outro/ Other:		I.22.					
I.23. Identificação do(s) contêiner(es)/ número(s) do(s) lacre(s)/ Identification of container(s)/ Sealnumber(s)		I.24.					
I.25. Finalidade/ Intended purpose: Consumo Humano / Human Consumption							
I.26. Identificação do(s) produto(s)/ Identification of food products Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento produtor / Name, address and approval number of the manufacturer establishment:		I.27.					
Descrição do produto / Description of the product	Nome científico das espécies / Scientific name of species	Lote ou data de produção / Lot or production date	Tipo de embalagem/ Type of packaging	Número de Embalagens/ Number of packages	Peso líquido / Net weight (Kg)		
Modelo conforme Circular N° 183/2014/DIPES/CGI/DIPOA				Total:			

Specimen

II. Informações sanitárias / Health information:

II.2. Nº do Certificado /
Certificate reference numberII.2.a Se a substituição, a referência
a certificado original/If
replacement, reference to original
certificate

II.1. Atestado de saúde pública/Public health attestation

Inspetor Oficial certifica que/ The Official Inspector certifies that:

- a) o pescado foi desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênico – sanitária em estabelecimentos oficialmente habilitados pela Autoridade Sanitária do País de Origem, respeitando os critérios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos ou microbiológicos do país exportador e em condições, ao menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas do Codex Alimentarius*/; the fish were landed, handled, packaged, prepared, processed, stored and transported in hygienic - sanitary facilities officially authorized by the competent Sanitary Authority from the country of Origin, respecting the criteria organoleptic, parasitological, chemical, microbiological or virological the country exporter and conditions, at least, equivalent to the Standards and Codes of Practice of the Codex Alimentarius*;
- b) o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos registrados pela autoridade sanitária do país de origem que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), com verificação sistemática.*/; the fish and its products has been obtained under hygienic conditions, in establishments that have implemented Good Manufacturing Practice (GMP), Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), under systematic verification;
- c) este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança estipulados pelas autoridades sanitárias do país de origem, relativos ao pescado e seus produtos, tendo sido submetido ao Programa Oficial de Controle de Resíduos e Contaminantes em Pescado, estando portanto apto ao consumo humano, destinado a exportação dentro dos prazos e temperaturas normais de transporte previamente estipulados.*/; the consignment complies with all quality and safety requirements, stipulated under the official authorities of the country of origin relating to fish and fishery products, with regard to healthy and wholesome fish, having been subjected to the Official Program of Residues Control And Contaminants for Fish, and fit for human consumption, destined for export taking into account the normal time of transportation;
- d) os moluscos bivalves e gastrópodes foram colhidos em áreas submetidas a controle sanitário oficial para identificação de biotoxinas marinhas, de acordo com os padrões reconhecidos internacionalmente*/; bivalve molluscs and gastropods were harvested in areas subjected to sanitary control officer for marine biotoxins, according to internationally recognized standards*;
- e) o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a estocagem e foram despachados com temperatura no centro do músculo não superior a -18°C*/; frozen fish and its products were not defrosted during storing, and the temperature in the muscle thickness is not higher than -18°C*;
- f) o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0°C (ponto de fusão do gelo)*/; fresh fish and its products should be kept at a temperature as close as possible to 0 °C (melting ice)*;
- g) o pescado e seus produtos não sofreram a adição de fosfatos ou similares antes de seu congelamento.*/; frozen fish and its products have not been added phosphates or similar before freezing*;
- h) a declaração do peso líquido do pescado congelado na rotulagem, quando glaciado, foi obtida descontando-se o peso da embalagem e do gelo de glaciamento; where the frozen fish has been glazed the declaration of net content of the frozen fish labeling is exclusive of the weigh of the glaze and the packaging*;
- i) o material utilizado na embalagem é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos pela autoridade sanitária do país de origem*/; packing material is used for the first time and satisfies the sanitary-hygienical requirements, stipulated by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch*;
- j) os meios de transporte são tratados, preparados e satisfazem os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos de acordo com as regras aprovadas pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição / means of transport are treated, prepared and satisfies the sanitary-hygienical requirements in accordance with the rules approved by the Competent Authority(ies) from the country of dispatch

Modelo conforme Circular N° 183/2014/DIPES/CGI/DIPOA

Riscar o que não interessa (*) / Strike through as appropriate (*)

Original/Original Substituição/Replacement

II.2. Atestado de saúde animal / Animal health attestation

II.2. Nº do Certificado / Certificate reference number

II.2.a Se a substituição, a referência a certificado original/If replacement, reference to original certificate

Em caso de/In case of:

- a) **Pó de bacalhau da espécie *Gadus spp.***/Cod powder of the species *Gadus spp.*;

Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção e não foram objeto de ações para controle de focos de doenças ou infecções de animais aquáticos/ The animals used as raw materials showed no lesions suggestive of disease/infection at inspection and they were not object of sanitary measures in order to control outbreaks of diseases or infection in aquatic animals.

O produto foi submetido a tratamento térmico a 75°C (mínimo) por pelo menos 20 minutos / The product was subjected to heating at 75°C (minimum) for at least 20 minutes.

- b) **Pó de camarão do Gênero *Pandalus***/*Shrimp powder of the Genus Pandalus*;

Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto não apresentaram lesões sugestivas de doença/infecção no momento da inspeção e não foram objeto de ações para controle de focos de doenças ou infecções de animais aquáticos/ The animals used as raw materials showed no lesions suggestive of disease/infection at inspection and they were not object of sanitary measures in order to control outbreaks of diseases or infection in aquatic animals.

O produto foi submetido a tratamento térmico a 75°C (mínimo) por pelo menos 10 minutos/ The product was subject to heat treatment at 75° C (minimum) for at least 10 minutes.

- c) **Pó de concha de ostra/Oyster shell powder**;

O Produto foi submetido a tratamento térmico a 70°C (mínimo) por pelo menos 30 minutos /The product was subjected to heating at 70 ° C (minimum) for at least 30 minutes.

II.3. Informações zoossanitárias / Zoosanitary information:

a) **Os animais utilizados como matéria-prima para fabricação do produto foram obtidos a partir de cultivo de origem conhecida e sob programas oficiais de vigilância de doenças.** / The animals used as raw material to manufacture the product were obtained from crops of known origin and under official disease surveillance programs.

b) **O país de origem possui legislação de saúde animal que preconiza a adoção de boas práticas de manejo, biosseguridade e profilaxia, bem como determina a obrigatoriedade de notificação às autoridades a respeito de todas as suspeitas doenças animais listadas na OIE, assim como outras doenças de animais aquáticos consideradas de importância em seu território.** / The country of origin has animal health legislation that recommends the adoption of good management, biosecurity and prophylaxis practices, as well as determining the obligation to notify the authorities of all suspected animal diseases listed in the OIE, as well as other diseases of aquatic animals considered important in their territory.

c) **A autoridade veterinária local providencia medidas de segurança, caso surja suspeita de doenças, para evitar proliferação e combater eventuais doenças.** / The local veterinary authority provides safety measures, if diseases are suspected, to prevent proliferation and combat possible diseases.

Parte II/Part II: Certificado/Certification

Original/Original Substituição/Replacement

Parte II/Part II: Certificado/Certification	II.2. Nº do Certificado / Certificate reference number	II.2.a Se a substituição, a referência a certificado original/If replacement, reference to original certificate
	<p>d) Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram procedentes de estabelecimentos submetidos a restrições sanitárias e não apresentaram sinais clínicos de doenças ou ectoparasitas. / The animals used as raw material for processing the product did not come from establishments subject to sanitary restrictions and did not show clinical signs of disease or ectoparasites.</p> <p>e) Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto não foram abatidos como medida de controle de doença ou como resultado de um foco de doença. / The animals used as raw material for processing the product were not slaughtered as a disease control measure or as a result of an outbreak of disease.</p> <p>f) Os animais utilizados como matéria-prima para processamento do produto foram beneficiados e inspecionados individualmente, e os produtos exportados estavam isentos de lesões atribuíveis à doença infecto-contagiosa ou parasitismo. / The animals used as raw material for processing the product were individually processed and inspected, and the exported products were free from injuries attributable to infectious disease or parasitism.</p>	
Feito em / Done at _____ em / on _____ (Local / place) (Data / date)		
Carimbo Oficial/ Official Stamp	_____ (Assinatura do Inspetor Oficial / Signature of Official Inspector)	_____ (Nome em maiúsculas e título do signatário/ Name in capital letters of person signing)

Modelo conforme Circular N° 183/2014/DIPES/CGI/DIPOA

Specimen