|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CERTIFICADO SANITÁRIO PARA PESCADO E DERIVADOS DE CULTIVO / CERTIFICADO SANITARIO PARA EL PESCADO**  **Y DERIVADOS DE LA ACUICULTURA** | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |
| **1. Exportador** **(nome, endereço) / (nombre y dirección):**  {ce\_eno}  {ce\_edi} | | | | | | | | **2. Nº do Certificado / Nº del Certificado:** | | | | **{codigo}** |
| 3. Autoridade Competente / Autoridad Competente: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) | | | | |
| 4. Autoridade Competente Local / Autoridad Competente Local: Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) | | | | |
| **5. Importador (nome, endereço) / (nombre y dirección):** | | | | | | | | | | | | |
| {ce\_nde}  {ce\_dde} | | | | | | | | | | | | |
| **6. País de origem / País de origen:**  Peru | | | **Código ISO:**  PE | | 7. País de Expedição /  País de expedición: Peru | | | | **Código ISO:**  PE | | **8. País de destino:**  Brasil | **Código ISO:**  BR |
| 9. Local de Carregamento / Lugar de carga: | | | | 10. Meios de Transporte / Médios de transporte: | | | | | | | **11. Ponto de entrada / Punto de entrada:** | |
| {ce\_ori} | | | | {ce\_tra} | | | | | | | {ce\_det} | |
| 12. Condições de transporte – estocagem / Condiciones de transporte - almacenamiento: {ce\_tpt} | | | | | | | | | | | | |
| 13. Identificação do(s) contêiner(es)/ número(s) do(s) lacre(s) / Identificación del contenedor y del precinto: | | | | | | | | | | | | |
| {ce\_anx2} | | | | | | | | | | | | |
| 14. Identificação do(s) produto(s) / Identificación de los productos alimenticios  Nome, endereço e número de aprovação do estabelecimento produtor / Nombre, dirección y número de autorización del establecimiento productor / fabricante: | | | | | | | | | | | | |
| {ce\_aut}  {ce\_emp}  {ce\_dir} | | | | | | | | | | | | |
| **Código NCM:** | {ce\_anx4} | | | | | | | | | Finalidade/Intención: Apto para consumo Humamo/Apto para el consumo humano | | |
| Descrição do produto / Descripción del producto | | Nome científico das espécies / Nombre científico de las especies | | Tipo de embalagem/ Tipo de embalaje | | | Lote ou data de produção/ Lote o fecha de producción | | | | Número de Embalagens/ Número de paquetes | Peso líquido / Peso neto (Kg) |
| {ce\_anx1} | | *{ce\_esp}* | | {ce\_tem} | | | {ce\_anx3} | | | | {ce\_nem} | {ce\_pne} |
|  | |  | |  | | |  | | | |  |  |
|  | |  | |  | | |  | | | |  |  |
|  | | | | | | | Total: | | | | {ce\_nem2} | {ce\_pne2} |
| Preenchimento dos itens / Rellene en las casillas  6– País de Origem: país de origem da matéria-prima / País de origen: país de origen de la materia prima;  7– País de Expedição: país de origem do produto a ser exportado / País de expedición: país de origen del producto que se exporta a Brasil. | | | | | | | | | | | | |
| Modelo conforme Circular N°183/2014/DIPES/CGI/DIPOA | | | | | | 1/2 | | | | | | |

{qr\_nro}

{%ce\_qr}

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | **Certificado Nº / Nº del Certificado:** **{codigo2}** |
| **15. Informações sanitárias / Informaciónes sanitarias:** Atestado de Saúde Pública / Atestados de Salud pública O Inspetor Oficial certifica que / El Inspector Oficial certifica que:   1. o pescado foi desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, armazenado e transportado de forma higiênico – sanitária em estabelecimentos oficialmente controlados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, respeitando os critérios organolépticos, parasitológicos, químicos, virológicos ou microbiológicos e em condições, ao menos, equivalentes as Normas e Códigos de Práticas do *Codex Alimentarius\* / el pescado ha sido desembarcado, manipulado, embalado, preparado, transformado, almacenado y transportado de forma higiénicosanitaria en establecimientos oficialmente controlados por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el pais de expedición, respetando los criterios organolepticos, parasitologicos, químicos, virológicos o microbiológicos y en condiciones equivalentes, al menos, a las Normas y Códigos de Prácticas del Codex Alimentarius\*;* 2. o pescado e seus produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos, barcos: fábrica e congelador, oficialmente habilitados a exportar para o Brasil, 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. */ el pescado y sus productos fueron fabricados en condiciones higiénicas en establecimientos, buques: factoría y congelador, oficialmente aprobados a exportar para Brasil, y que llevaron a cabo los programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y el Programa de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), con la comprobación sistemática;* 3. este carregamento atende todos os requisitos de qualidade e segurança estipulados pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição, 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 / *esta carga cumple con todos los requisitos de calidad y seguridad estipulados por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el pais de expedición , relativos al pescado e sus productos, habiendo sido sometido al Programa Nacional para el Control de Residuos y Contaminantes en el Pescado, y por lo tanto se encuentra apta para el consumo humano, para la exportación dentro de los plazos y temperaturas normales de transporte previamente estipulado;* 4. 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\*/ *los moluscos bivalves y gastrópodos se recolectaron en zonas sometidas a control sanitario oficial para la identificación de biotoxinas marinas, de conformidad con las normas internacionalmente reconocidas\*;* 5. o pescado e seus produtos não foram descongelados durante a estocagem e foram despachados com temperatura no centro do músculo não superior a - 18ºC\* / *el pescado y sus productos no se descongelaron durante el almacenamiento y fueron enviados con una temperatura central del músculo no superior a -18 º C\*;* 6. o pescado e seus produtos encontram-se resfriados a uma temperatura próxima a 0ºC (ponto de fusão do gelo)\* / *el pescado y sus productos han sido enfriados a una temperatura cercana a 0 ° C (punto de fusión del hielo)\*;* 7. o pescado e seus produtos não sofreram a adição de fosfatos ou similares antes de seu congelamento\* */ el pescado y sus productos no han sido objeto de la adición de fosfatos o similares antes de su congelación\*;* 8. 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\* / *Cuando el pescado esté glaseado, en la declaración del contenido neto del pescado no se incluye el glaseado y el peso del empaque\*;* 9. o material utilizado na embalagem é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico – sanitários estabelecidos pela(s) Autoridade(s) Competente(s) no país de expedição \* / *el material utilizado en los envases es de primer uso y cumple con los requisitos higiénico - sanitarios establecidos por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el pais de expedición \*;* 10. 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 / *los medios de transporte son tratados, preparados y cumplen con los requisitos higiénico - sanitarios de acuerdo con las normas aprobadas por la(s) Autoridad(es) Competente(s) en el pais de expedición .*   **II. Atestado de Saúde Animal / Atestado de Sanidad Animal**   1. 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 / Los animales utilizados como materia prima para la elaboración del producto se obtuvieron de cultivos de origen conocido y bajo programas oficiales de vigilancia de enfermedades. 2. 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 territorio / El país de origen tiene una legislación de salud animal que exige la adopción de buenas prácticas de manejo, bioseguridad y profilaxis, así como determina la notificación obligatoria a las autoridades de todas las sospechas enfermedades animales enumeradas en la OIE, así como otras enfermedades animales considerados importantes en su territorio. 3. A autoridade veterinária local providencia medidas de segurança, caso surja suspeita de doenças, para evitar proliferação e combater eventuais doenças / La autoridad veterinaria local proporciona medidas de seguridad, en caso de sospecha de enfermedades, para prevenir la proliferación y combatir posibles enfermedades. 4. 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 / Los animales utilizados como materia prima para la elaboración del producto no procedían de establecimientos sujetos a restricciones sanitarias y no presentaban signos clínicos de enfermedades o ectoparásitos. 5. 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 / Los animales utilizados como materia prima para la elaboración del producto no fueron sacrificados como medida de control de enfermedades o como resultado de un brote de enfermedad. 6. 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 / Los animales utilizados como materia prima para la elaboración del producto fueron beneficiados e inspeccionados individualmente, y los productos exportados estaban libres de lesiones atribuibles a enfermedades infecciosas o parasitismo. | | |
| **Carimbo Oficial / Sello del Organismo Oficial**  ­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Nome completo e Assinatura do Inspetor Oficial/  Nombre, Apellidos y Firma del Inspector Oficial  (Local e data) / (Lugar y fecha) Feito em {ce\_ciu} em {ce\_fec}    Riscar o que não se aplica (\*) / Táchese lo que no se proceda (\*) | | |
| Modelo conforme Circular N°183/2014/DIPES/CGI/DIPOA | 2/2 | |