

Instrução Normativa SDA	48	29/10/2018	Aprova o regulamento técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o queijo reino.
Instrução Normativa SDA	53	29/12/2000	Estabelece o regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo petit suisse.
Instrução Normativa MAPA	53	01/10/2018	Dispõe sobre o regulamento técnico mercosul de identidade e qualidade do leite em pó.
Instrução Normativa SDA	65	21/07/2020	Dispõe o regulamento técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar a ricota.
Instrução Normativa SDA	66	21/07/2020	Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o produto denominado queijo minas padrão.

Instrução Normativa MAPA	69	13/12/2006	Estabelece critério de avaliação da qualidade do leite in natura, concentrado e em pó, reconstituídos, com base no método analítico oficial físico-químico denominado "Índice CMP".
Instrução Normativa MAPA	71	24/07/2020	Dispõe sobre o regulamento técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que deve atender o queijo cremoso ou cream cheese, alterado pela instrução normativa nº 75, de 31 de julho de 2020.
Instrução Normativa MAPA	73	24/07/2020	Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade, que deve apresentar o produto denominado queijo provolone.
Instrução Normativa MAPA	74	24/07/2020	Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o produto denominado queijo minas meia cura.
Instrução Normativa MAPA	76	26/11/2018	Aprova os regulamentos técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A.
Instrução Normativa MAPA	77	26/11/2018	Estabelece os critérios e procedimentos para produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção de leite cru.
Instrução Normativa MAPA	84	17/08/2020	Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade, que deve apresentar o produto denominado sobremesa láctea.
Instrução normativa MAPA	94	18/09/2020	Aprova o regulamento técnico que fixa os padrões de identidade e qualidade para o soro de leite e o soro de leite ácido.

MEL E DERIVADOS

Legislação	Nº	Data	Conteúdo
Portaria MAPA	06	25/07/1985	Dispõe sobre as normas higiênicas-sanitárias e tecnológicas para mel, cera de abelhas e derivados.
Instrução Normativa MAPA	03	19/01/2001	Dispõe sobre os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de apitoxina, cera de abelha, geleia real, geleia real liofilizada, pólen apícola, própolis e extrato de própolis.

Instrução Normativa MAPA	11	20/10/2000	Dispõe sobre o regulamento técnico de identidade e qualidade do mel.
--------------------------	----	------------	--

OVOS E DERIVADOS

Legislação	Nº	Data	Conteúdo
Resolução MAPA	05	05/07/1991	Dispõe sobre o Padrão de Identidade e Qualidade para o Ovo Integral.
Resolução de Diretoria Colegiada	35	17/06/2009	Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos e dá outras providências.

- RDC ANVISA			
Portaria MAPA	01	21/02/1990	Dispõe sobre as normas gerais de inspeção de ovos e derivados.
Norma Técnica A BNT NBR	164 37	12/12/2016	Dispõe sobre a Produção, classificação e identificação do ovo caipira, colonial ou capoeira.
Ofício-Circular/GI/DIPOA/SDA/MAPA	45	02/12/2020	Dispõe sobre a padronização do registro de ovos na PGA-SIGSIF.
Ofício-Circular/DI POA/SDA/MAPA	69	16/07/2017	Dispõe sobre os ovos "caipira, colonial ou de capoeira".

PESCADO E DERIVADOS

Legislação	Nº	Data	Conteúdo
Resolução DIPOA	01	07/03/2008	Dispõe sobre a adoção da expressão "Peixe de cultivo: coloração resultante do corante utilizado na ração".
Portaria MAPA	185	13/05/1997	Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco.
Portaria MPA	396	22/09/2015	Institui o selo peixes da Amazônia - Brasil Sustentável.
Instrução Normativa MAPA	01	15/01/2019	Dispõe sobre o regulamento técnico de identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe salgado e o peixe salgado seco.
Instrução Normativa MAPA	21	31/05/2017	Dispõe sobre o regulamento técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado.
Instrução Normativa MAPA	23	20/08/2019	Dispõe sobre o regulamento técnico que dá a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido.
Instrução Normativa MAPA	29	23/09/2015	Estabelece as principais espécies de pescado de interesse comercial.
Nota Técnica - Ministério da Justiça	19	05/2009	Dispõe sobre a comercialização de pescado congelado.

MANUAIS

Princípios Gerais de higiene alimentar CXC 1-1969
Inspeção de carnes padronização de técnicas instalações e equipamentos, novembro de 2007.
Manual de Procedimentos para Implantação de Estabelecimento Industrial de Pescado: Produtos Frescos e Congelado / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Secretária Especial de Aquicultura e Pesca – Brasília: MAPA: SEAP/PR, 2007.

Protocolo 46506

PORTARIA Nº 156/2021-ADAF/AM

O DIRETOR-PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESTADO DO AMAZONAS - ADAF, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO as atribuições conferidas pela Lei nº 5.463, de 14 de maio de 2021, que alterou a Lei nº 4.223 de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e seus derivados no Estado do Amazonas e dá outras providências;

CONSIDERANDO o teor do CODEX ALIMENTARIUS, da Portaria MAPA nº 368 de 04 de setembro de 1997, da Portaria MAPA nº 46 de 10 de fevereiro de 1998, do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 com suas alterações, da Norma Interna MAPA nº 01 de 08 de março de 2017, da Lei Estadual nº 5.463 de 14 de maio de 2021, que alterou a Lei nº 4.223 de 08 de outubro de 2015, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária de Produtos de Origem

Animal no Amazonas, do Decreto Estadual nº 43.947 de 28 de maio de 2021 e da Instrução Normativa nº19 de 24 de julho de 2006, que estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), na Instrução Normativa 05 de 14 de fevereiro de 2017 e demais legislações pertinentes;

CONSIDERANDO, a necessidade da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Amazonas - ADAF/AM, de padronizar as ações de fiscalização e incentivar a adesão ao SISBI no Estado do Amazonas;

CONSIDERANDO que os Programas de Autocontrole - PAC são essenciais para a segurança dos alimentos, que devem ser desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento:

RESOLVE:

Art. 1º. Torna-se obrigatório a implantação dos Programas de Autocontrole nos estabelecimentos de Produtos de Origem Animal estaduais registrados no Amazonas.

§1º Os programas são de responsabilidade da equipe técnica da empresa e não necessitam de prévia autorização para sua elaboração e implantação;

§2º Quando houver alterações estruturais, operacionais ou no fluxo, o PAC deve ser atualizado;

§3º Nos casos de atualização, deve ser indicado no item Revisão do Programa, a relação de alterações, o número da revisão e data da alteração;

§4º Todos os programas devem conter referência bibliográfica consultada, e as planilhas utilizadas relacionadas ao programa em anexo;

§5º Os procedimentos descritos nos Programas de Autocontrole da empresa devem ser aprovados, datados e assinados em todas as páginas pelo representante legal da empresa, pelo Responsável Técnico e pelo alterador;

§6º Os Programas e seus registros devem ficar arquivados na empresa, sendo disponibilizados para a fiscalização sempre que solicitados;

§7º Cópia atualizada dos Programas devem ser disponibilizadas para às ULSAV's e EAC's ao qual o estabelecimento pertence, além da cópia protocolada na GIPOA- ADAF.

§8º Para os fins dessa portaria, considera elementos de controle:

I. Manutenção (instalações, equipamentos e utensílios em geral, iluminação, ventilação e controle de condensação, águas residuais, calibração e aferição de instrumentos);

II. Água de abastecimento e gelo;

III. Controle Integrado de Pragas;

IV. Higiene industrial e operacional (pré-operacionais e operacionais);

V. Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores;

VI. Procedimentos sanitários operacionais (PSO);

VII. Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente, e de material de embalagem - IN 49/2006

VIII. Rotulagem;

IX. Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC;

X. Análises laboratoriais (Microbiológico e Físico-Químico);

XI. Controle de formulação de produtos e combate à fraude;

XII. Rastreabilidade e recolhimento;

XIII. Respaldo para certificação oficial;

XIV. Manejo de resíduos;

XV. Bem-estar animal, nos estabelecimentos que necessitem;

XVI. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER), nos estabelecimentos de abate permanente que necessitem.

Art. 2º. No Programa de Autocontrole, devem estar identificados cada elemento de controle descrito no § 8º do Art. 1º, e deverão abordar:

§1º Descrição de todos os procedimentos operacionais padrão adotados pelo estabelecimento;

§2º Frequência e os registros de monitoramento das operações e os responsáveis por sua execução;

§3º Ações corretivas adotadas frente as não conformidades, contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;

§4º Após a aplicação da ação corretiva, deverá haver reavaliação da não conformidade e ser registrado se a medida aplicada foi efetiva;

§5º Os fluxogramas do processo produtivo e produtos, as fichas técnicas dos produtos utilizados, as diluições e os cronogramas devem constar na descrição dos elementos do PAC.

Art. 3º. Os elementos de controle contidos no § 8º do Art. 1º, indicam, mas não restringem os Programas de Autocontrole da empresa, podendo haver tantos quanto ela julgar necessário para assegurar a inocuidade, a identidade e a integridade de seus processos e produtos.

Art. 4º. Os estabelecimentos com SIE terão o prazo de 01 (um) ano para adequação dos programas que ainda não foram implantados.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que ainda se encontram em implantação do SIE, devem apresentar os programas de autocontrole implementados dentro do prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a sai certificação no SIE.

Art. 5º. Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO DIRETOR-PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO AMAZONAS, em Manaus, 31 de maio de 2021.

ALEXANDRE HENRIQUE FREITAS DE ARAÚJO

Diretor-Presidente da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal

Protocolo 46507

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESTADO DO AMAZONAS - ADAF
RESENHA DE LIBERAÇÃO DE ADIANTAMENTO
PORTARIA Nº 0136/2021 - ADAF

I - AUTORIZAR, a liberação de adiantamento à servidora **DIELIA MARIA PIKANÇO PESSOA**, MATRÍCULA 257.224-9A, na rubrica 339030 - Material de Consumo, no valor de R\$ 5.500,00.

Prazo de aplicação: 90 (noventa) dias.

Prestação de Contas: 30 (trinta) dias.

GABINETE DO DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO AMAZONAS, em Manaus, 24 de Maio de 2021.

ALEXANDRE HENRIQUE FREITAS DE ARAÚJO

Diretor-Presidente da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal

Protocolo 46509

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESTADO DO AMAZONAS - ADAF
RESENHA DE LIBERAÇÃO DE ADIANTAMENTO
PORTARIA Nº 0142/2021 - ADAF

I - AUTORIZAR, a liberação de adiantamento à servidora **DIELIA MARIA PIKANÇO PESSOA**, MATRÍCULA 257.224-9A, na rubrica 339039 - Serviço de Terceiro Pessoa Jurídica, no valor de R\$ 4.000,00.

Prazo de aplicação: 90 (noventa) dias.

Prestação de Contas: 30 (trinta) dias.

GABINETE DO DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO AMAZONAS, em Manaus, 24 de Maio de 2021.

ALEXANDRE HENRIQUE FREITAS DE ARAÚJO

Diretor-Presidente da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal

Protocolo 46510

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESTADO DO AMAZONAS - ADAF
RESENHA DE LIBERAÇÃO DE ADIANTAMENTO
PORTARIA Nº 0143/2021 - ADAF

I - AUTORIZAR, a liberação de adiantamento ao servidor **TIAGO RAPOSO FERREIRA**, MATRÍCULA 259.122-7A, na rubrica 339039 - Serviço de Terceiro Pessoa Jurídica, no valor de R\$ 4.000,00.

Prazo de aplicação: 90 (noventa) dias.

Prestação de Contas: 30 (trinta) dias.

GABINETE DO DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO AMAZONAS, em Manaus, 24 de Maio de 2021.

ALEXANDRE HENRIQUE FREITAS DE ARAÚJO

Diretor-Presidente da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal

Protocolo 46511

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ESTADO DO AMAZONAS - ADAF
RESENHA DE LIBERAÇÃO DE ADIANTAMENTO
PORTARIA Nº 0144/2021 - ADAF

I - AUTORIZAR, a liberação de adiantamento ao servidor **TIAGO RAPOSO FERREIRA**, MATRÍCULA 259.122-7A, na rubrica 339030 - Material de Consumo, no valor de R\$ 3.000,00.

Prazo de aplicação: 90 (noventa) dias.

Prestação de Contas: 30 (trinta) dias.

GABINETE DO DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO AMAZONAS, em Manaus, 24 de Maio de 2021.

ALEXANDRE HENRIQUE FREITAS DE ARAÚJO

Diretor-Presidente da Agência de Defesa Agropecuária e Florestal

Protocolo 46512