



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE

MINISTÉRIO DAS PESCAS
INSTITUTO NACIONAL DE INSPECÇÃO DO PESCADO

Relatório da Visita a “National Regulator for Compulsory Specifications (NRCS) - África do Sul” de 19 a 21 de Julho 2011



I. Introdução

No âmbito do Acordo de Cooperação Técnica assinado em Maputo, ao 8 de Outubro de 2008 entre as autoridades competentes de Moçambique - Instituto Nacional de Inspecção do Pescado (INIP) e África do Sul (National Regulator for Compulsory Specifications - NRCS), no domínio da inspecção e certificação de pescado e produtos da pesca congelados, deslocou-se de 18 a 22 de Julho de 2011 a Cidade do Cabo uma equipe do INIP liderada pela Directora Adjunta do INIP, a Chefe do Departamento de Certificação Sanitária e um técnico do Departamento de Licenciamento Sanitário.

A equipe sul-africana era chefiada pelo representante executivo da NRCS e composta por Gestor das operações da Divisão de Alimentos e Associação da Industria, mais dois técnicos especialistas.

II. Objectivo

A visita tinha como objectivo, a verificação do grau de implementação do Acordo de Cooperação Técnica, outros aspectos relevantes e visitas a algumas unidades de produção e laboratórios usados pela Autoridade Competente Sul-africana.

III. Programa de Trabalho

- Reunião técnica
- Visita a um estabelecimento de processamento de produtos congelados
- Visita ao processo de inspecção para exportação e importação
- Visita a laboratórios
- Visita a Delegação da NRCS em Hermanus
- Visita a farma de cultivo de abalone e processamento de conservas de sardinha

IV- Actividades Desenvolvidas



De acordo com o programa o trabalho conjunto iniciou com uma reunião técnica no dia 19/07/2011 na sede da contraparte sul-africana (NRCS), na Cidade do Cabo, com a passagem de revista do texto do Acordo de Cooperação Técnica, avaliação da legislação, regulamentos e normas, eficácia operacional no que concerne as inspecções sanitárias, produtos exportados e importados, confirmação da lista dos exportadores e notificações.

No decurso do encontro cada parte fez apresentação sobre antecedentes históricos, o objecto de trabalho, a organização da autoridade competente, competências, localização, recursos humanos, a capacidade instalada para efectuar análises laboratoriais e o processo de certificação de lotes destinados para exportação, mercado doméstico e os importados.

Foi relevada a necessidade de cada parte identificar o que pode aprender doutra e o que ambas tem de comum sobretudo no marco legislativo através da análise comparativa da legislação vigente em cada um dos países. Assim ficou-se a saber que NRCS (National Regulator for Compulsory Specifications) que até 2009 fora um departamento da South Africa Bureau Standards -SABS com função fiscalizadora de produtos da pesca congelados destinados a exportação, embarcações a gelo que fornecem matéria-prima a unidades produtivas que aplicam HACCP e emissão de Certificados Sanitários, teve que ser autonomizado, criando-se assim uma separação entre esta ultima com função de elaboração de normas pertencente a SABS actual sendo ambos organismos subordinados ao Ministério da Industria e Comercio.

Por outro lado, referir que as unidades produtivas que não usam o sistema HACCP e os produtos da pesca frescos bem como os demais destinados ao mercado doméstico e a exportados para outros países são controlados pela Direcção de Agricultura, Florestas e Pescas.

A NRCS funciona com base na ISO 17020 e foi acreditado em 1998 enquanto que os laboratórios seguem a ISO 17025.

A luz do acordo bilateral pretende-se também que cada parte, possa visitar e aferir a equivalência das unidades produtivas aprovadas pela outra. Também, é de salutar a criação de um sistema de alerta rápido sobre lotes em processo irregular quer no domínio sanitário quer em matéria de fuga ao fisco. Por exemplo existem informações em poder da NRCS que dão conta da entrada a RSA (Durban) de lotes de caranguejo e peixe de Moçambique que depois são reprocessados e re-exportados para UE. Para aplicação do sistema de rastreabilidade surge a necessidade de saber-se se os referidos lotes provém de unidades produtivas aprovadas para exportar a UE ou que aplicam sistemas de qualidade equivalentes.

No domínio da formação dos inspectores

A NRCS tem ministrado cursos de capacitação conforme tabela abaixo e está disposta a estender a formação a técnicos da Inspeção do Pescado de Moçambique a custo zero, ficando o país a cargo das despesas de deslocação e estadia na África do Sul.

Curso	Duração
Tecnologia de pescado	1 Semana
Auditoria do HACCP e Sistemas de segurança alimentar	1 Semana
ISO 17020 (Gestão da Qualidade)	2 Dias

A NRCS é da opinião de que no âmbito do acordo bilateral deve explorar-se a troca de experiência entre os inspectores do pescado para efectuar inspecções conjuntas a unidades produtivas no período de 1 a 2 semanas, a exemplo do que actualmente sucede na parceria entre RSA e a Tailândia e isto trás vantagens como exposição internacional de inspectores a realidades diferentes, aprendizagem de novas técnicas etc.

No que diz respeito a produção de Bivalves

Na África do Sul apenas existem classificadas 2 zonas A e B, sendo que as zonas da categoria “A” correspondem a aquelas em que o produto pode ser colocado directamente no mercado e as zonas da categoria “B” são as que em certas épocas do ano são encerradas por ocorrência de fenómenos como infestação por algas vermelhas, o teor da carga microbiana tende a ser elevado (ex. Coliformes) e por conseguinte só podem ser colocados no mercado para consumo humano após tratamento num centro de depuração ou após afinção, de modo a cumprir as regras sanitárias.

Depois das apresentações e troca de impressões seguiram as visitas.

Visita as instalações da NRCS

- Neste local os inspectores explicaram o processo de licenciamento sanitario das unidades produtivas e a certificação sanitária dos produtos congelados e conservas importados e exportados. Assim como visita as salas de inspecção onde se avalia o grau de frescura dos produtos importados e exportados onde as amostras para as análises químicas e microbiológicas são enviadas para a SABS.

Representação da NRCS localizada na região de Hermanus

- Neste local estão afectos dois Inspectores de Pescado que controlam as unidades de processamento localizados naquela região.

A SOUTH AFRICAN BUREAU OF STANDARDS (SABS)



Nesta, instituição vocacionada na elaboração de normas, a equipe técnica do INIP foi informada sobre o funcionamento da mesma e particularmente do laboratório de microbiologia ali instalado para fazer face a crescente demanda de pedidos de análises laboratoriais quer por parte de empresas quer pela NRCS. O laboratório foi acreditado e tem capacidade de realizar cerca de 400 amostras de produtos da pesca e água por semana.

Laboratório do Centro de Investigação Científica e Industrial (CSIR)



Acreditado a 15 anos, além dos trabalhos de investigação, dedica-se a análises de metais pesados, histamina e conta com uma capacidade analítica de 50 amostras por semana.

Visitas a unidades produtivas

Foram visitadas um total de quatro unidades produtivas nomeadamente:

1. Estabelecimento de processamento de pescado congelado (Peixe “Hake”/ cavala)-Irvin & Johnson

Este estabelecimento localiza-se na Cidade de Cabo, processa filetes congeladas e exporta para a União Europeia.

2. Estabelecimento de aquacultura e processamento de abalone Irvin and Johnson (I&J)



Localiza-se na cidade costeira de Hermanus, o Abalone é cultivado desde a fase de ovoposição microscópica até alcançar cerca de 200g durante 3 anos e cerca de 1Kg após 5 anos. O processo de produção de Abalone usado é do tipo intensivo e envolve tanques de maternidade, de engorda até aos 3 anos e de 4 a 5 Anos. O produto é exportado fresco via aérea para China.

3. Estabelecimento de Aquacultura e processamento de Abalone ABAGOLD



Estabelecimento Abagold



Cozedura de Abalone

Localiza-se na cidade costeira de Hermanus, o abalone é cultivado em moldes semelhantes a unidade ora referida. Trata-se de uma unidade em fase de construção, contudo possui a respectiva sala de processamento no mesmo recinto para processar produto vivo, seco mecanicamente e em conservas para exportação ao mercado da Ásia.



4. Estabelecimento de processamento de conservas de sardinha -Marca Luck Star



A matéria - prima provém de embarcações semi-industriais a gelo com estadia de 1 dia na pesca e a descarga do pescado é automática através de condutas de sucção directamente para as linhas de processamento. Os produtos são vendidos no mercado nacional e exportado para outros países que não são da União Europeia. Os subprodutos são usados para a produção de farinha de peixe que é usada como ração para a criação de frangos.

V- PERSPECTIVAS:

- Continuar com a troca de informação sobre a legislação iniciar com os dados de exportação e importação de produtos da pesca congelados.
- Criação de um sistema alerta para notificação em caso de detecção de não conformidades e infracções em ambas as partes.
- Envio de inspectores para cursos de capacitação,
- Troca de experiencias dos inspectores de ambas as partes por um período de 2 a 3 semanas nos 2 países.

A Equipe técnica:

- Ana David Timana
- Sónia Bianca Pereira
- Filipe Eugénio Silvestre Januário

Maputo, 05 de Agosto de 2011