

Estabelece procedimento para análises físico química e microbiológicas de água e alimentos.

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA - CPGI, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Estatuto Social, Protocolo de Intenções e demais legislações aplicáveis.

Considerando que os programas de controle oficial, previstos no art. 82 do Decreto Federal n° 9.013, de 29 de março de 2017, tem como objetivo avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos e contemplam a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade e considerando o que estabelece na Portaria MS N° 2.914 de dezembro de 2011 e Portaria GM/MS N° 888, de 4 de maio de 2021, do Ministério da Saúde, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade, padrões físico químicos e microbiológicos para produtos de origem animal determinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, nos Regulamentos Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos de Origem Animal (RTIQ) e pelo RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto n° 10.468 de 18 de agosto de 2020 – MAPA.

CONSIDERANDO que há a necessidade de procedimentos e metodologias padronizados e que são exigidos pela legislação, estes serão abordados neste documento para que se torne um guia para a prática de coleta, conservação e transporte adequado de amostras, diminuindo o risco de perdas e de resultados duvidosos. Conquanto também é necessário enfatizar a autoridade do SIM sobre os assuntos correlatos à coleta de amostras para um real eficaz na fiscalização dos estabelecimentos e de seus produtos, garantindo a credibilidade e confiança do consumidor diante de produtos registrados no SIM.

CONSIDERANDO que a Resolução interna vigente do CPGI, disponível no site: <https://consorciopublicointegrado.com.br/paginas/servico-de-inspecao/>, que estabelece no tópico “as matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade”. Bem como, em seu parágrafo único prescreve que “sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais”.

CONSIDERANDO o art. 477 do Decreto Federal 9.013/2017 estabelece que os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais serão estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

CONSIDERANDO o desempenho dos programas oficiais estabelecidos pelo SIM depende diretamente da observação de alguns aspectos durante as fases de coleta, acondicionamento e

remessa das amostras de produtos de origem animal. Quando a coleta da amostra for programada antecipadamente, sugere-se que seja realizada em horário que permita o seu envio ao laboratório imediatamente após sua coleta ou o mais brevemente possível. É importante ter em mente que algumas análises devem ser iniciadas no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas após a coleta da amostra.

RESOLVE:

Art. 1º A presente norma interna contempla a regularização de procedimentos que devem ser seguidos pelos fiscais e auxiliares técnicos do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA, no que refere a coleta de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas, que iram averiguar a inocuidade, identidade e qualidade dos produtos de origem animal.

Art.2º Estabelecer uma rotina obrigatória de análises laboratoriais de produtos, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, executado pelo CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA (CPPI). Integrando nessa obrigatoriedade análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal conforme cronograma oficial de coleta.

Art.3º Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite uma metodologia correta para coletas oficiais e envios de amostras para análises físicas-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

Art.4º Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que as análises devem ficar arquivadas na sede.

§1º Para efeito desta instrução adotam-se os seguintes conceitos:

I - AMOSTRA OFICIAL: Amostra coletada pelo Serviço de Inspeção Municipal, por servidor público ou empregado público competente que esteja em exercício em um Serviço de Inspeção. Deve ser sempre acompanhada de documento oficial de solicitação de análise.

II - AMOSTRA DE PROVA: Amostra oficial que será utilizada para a realização de análise exploratória ou pericial.

III - AMOSTRA DE CONTRAPROVA: Amostra oficial que pode ser utilizada quando solicitada a análise pericial, no âmbito do direito à defesa do fiscalizado.

IV-ANÁLISE EXPLORATÓRIA: Análise efetuada em amostra coletada pela autoridade fiscalizadora competente com objetivos distintos da tomada de ações fiscais, como levantamento de dados, mapeamento, observação de perfis e tendências na produção, apuração de denúncias ou suspeitas.

V- ANÁLISE OFICIAL: Resultado da amostra coletada pelo SIM;

VI - ANÁLISE PERICIAL: Coleta de três amostras efetuada pelo SIM mediante a agendamento: Uma amostra laboratorial, uma contraprova do estabelecimento e uma de poder da Inspeção. A análise laboratorial é realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise oficial for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa do interessado, quando pertinente.

VII - PROGRAMAS OFICIAIS: Cronogramas de coletas de amostras para controle e monitoramento com fins fiscalizatórios ou exploratórios, os quais obedecem a delineamento amostral e procedimentos estabelecidos pelo CPGI.

VIII - REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (RTIQ): ato normativo que determina o conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição a seu tipo de processamento e a seu modo de apresentação;

Art. 5º Antes da coleta propriamente dita, o fiscal deverá certificar-se sobre a disponibilidade dos materiais necessários nas etapas de coleta, acondicionamento e remessa das amostras que serão coletadas em atendimento aos programas oficiais e ou demandas extraordinárias.

Art. 6º A exatidão dos resultados obtidos através dos ensaios e testes laboratoriais depende da execução correta dessas três etapas: A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável.

Art. 7º As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico.

Parágrafo único. A critério do fiscal do SIM, a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação

Art. 8º Sempre que possível às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações.

§ 1º Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para colheita, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador capacitado da empresa, acompanhado pelo fiscal do SIM.

§ 2º O fracionador da amostra é responsável por qualquer modificação das características iniciais do produto.

Art. 9º As amostras oficiais serão coletadas proporcionalmente ao número de produtos que o estabelecimento tem registrado no S.I.M. conforme:

Tabela 1 - Quantidade de produtos a serem coletados para análise oficial em relação ao número de produtos registrados no S.I.M.

PRODUTOS REGISTRADOS N°	N° PRODUTOS ANALISADOS
a) De 1 a 10	Análise de 01 (um) produto;
b) De 11 a 20	Análise de 02 (dois) produtos diferentes;
c) Mais de 20	Análise de 03 (três) produtos diferentes;

Art. 10 Deverão ser coletadas amostras em triplicata, sendo uma amostra encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

Art. 11 Uma amostra de contraprova deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra de contraprova deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SI oficial, de acordo com a Resolução interna vigente do CPPI.

Art. 12 As três amostras devem pertencer ao mesmo lote, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo.

Parágrafo único. As três amostras podem, inclusive, ser coletadas na mesma unidade do produto; como, por exemplo, a mesma peça, caixa, saco, bag, etc.

Art. 13 De acordo com a Resolução interna vigente do CPPI, não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

§ 1º A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

§ 2º O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

§ 3º Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial.

§ 4º Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

§ 5º Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 14 Não devem ser coletadas amostras em triplicata para análise de nitritos e ou nitratos e para quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição à lactose, tendo em vista que a natureza do produto não permite a realização de análise de contraprova.

Art. 15 Para cumprimento dos programas oficiais, em geral, devem ser coletadas amostras indicativas (n=1; uma unidade amostral).

Art. 16 Quando houver necessidade de coleta de amostras representativas, deve ser respeitado o número de unidades amostrais proposto no plano de amostragem disposto no regulamento do produto, por exemplo n=5 ou n=10.

Parágrafo único. As amostras coletadas devem pertencer ao mesmo lote de produção, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo.

Art. 17 Conforme inciso IV, § 3º do art. 470 do Decreto 9.013/2017, não deverão ser coletadas amostras de contraprova para a realização de análises microbiológicas.

Art. 18 Conforme art. 472 do Decreto 9.013/2017, as amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção da sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 19 Para a escolha do produto a ser coletado, primeiramente deverá ser observada a categoria de produto definida pelos programas oficiais e quais são os produtos elegíveis para coleta dentro desta categoria.

Parágrafo único. Nas situações em que os cronogramas dos programas oficiais indicam diretamente o produto a ser coletado, não cabe a coleta de outros produtos que pertençam à mesma categoria.

Art. 20 Devem ser tomadas providências para garantir a aleatoriedade dos lotes para definição do lote a ser amostrado.

§ 1º Excetuam-se os produtos cujos prazos de validade são curtos;

§ 2º Deverão ser coletados lotes com datas de fabricação mais recentes, a fim de viabilizar uma eventual necessidade de análise da amostra de contraprova, se for pertinente.

Art. 21 No caso de investigações ou ações decorrentes de problemas com lotes específicos, os lotes envolvidos devem ser selecionados para amostragem.

Art. 22 Em todos os casos deverá ser observada a quantidade mínima de amostra prevista no Manual de Procedimentos para Laboratórios, ou quando aplicável, em orientações específicas de acordo com o método de análise.

Parágrafo único. Caso a embalagem unitária do produto tenha quantidade inferior ao requerido, devem ser coletadas unidades suplementares tantas quantas forem necessárias.

Art. 23 Em geral, o produto deve ser coletado em sua embalagem original, mas se isso não for possível ou viável, poderá ser realizado fracionamento, desde que em condições assépticas e que a nova embalagem garanta as mesmas condições de segurança ao produto que a sua embalagem original. O § 1º do art. 471 do Decreto 9.013/2017 estabelece que, sempre que possível, a amostra deverá ser coletada na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

Art. 24 Sempre que possível e aplicável o produto deverá ser coletado na sua embalagem original, fechada, com a qual é destinada ao comércio, devendo ser escolhida a unidade amostral.

Art. 25 Quando o produto não estiver regulamentado, deverá ser coletada uma amostra de no mínimo 500g, 500ml ou conforme o Manual de Procedimentos para Laboratórios.

Art. 26 Quando a unidade amostral for composta por mais de uma embalagem do produto (em função do volume da embalagem frente ao volume mínimo necessário para realização da análise), todas as unidades que compõem cada amostra deverão ser do mesmo lote e devem ser acondicionadas em mesmo saco lacre ou saco.

Art. 27 Nos casos de produtos a granel, quando se fizer necessário o fracionamento das amostras, é recomendável que o fracionamento seja realizado pelo detentor do produto ou seu representante sob a supervisão do SIM.

Parágrafo único. Caso o SIM realize o fracionamento, esse procedimento deve ser acompanhado pelo detentor do produto ou de seu representante.

Art. 28 O SIM deverá verificar se existem instalações, utensílios e embalagens em boas condições higiênicas e condizentes com a realização do procedimento de fracionamento, sempre considerando as características de cada produto;

Art. 29 O procedimento de coleta deverá ser realizado em ambiente limpo, livre de poeira e de correntes de ar.

Parágrafo único. Caso as condições não sejam satisfatórias, o produto deverá ser coletado em sua embalagem original.

Art. 30 No caso de produtos de alto valor agregado, como queijos finos, geleia real, cera de abelhas, por exemplo, a quantidade de amostra pode ser inferior a 500g, desde que previamente acordado com o laboratório que irá realizar as análises. Consulte o Manual de Procedimentos para Laboratórios.

Art. 31 As amostras oficiais de água devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.

§ 1º Devem ser informados no formulário de solicitação oficial os resultados das análises de cloro residual livre e pH, realizados pelo SIM.

§ 2º Para estas análises devem ser utilizados equipamentos mensuradores do cloro e pH, conforme recomendação técnica do fabricante, sendo que estes devem possuir certificado de calibração válido e os reagentes devem estar dentro do prazo de validade.

Art. 32 As análises fiscais para verificação de cor e turbidez da água devem ser realizadas pelo SIM, preferencialmente in situ, utilizando métodos rápidos (kits).

§ 1º Nestes casos, os resultados também devem ser informados na Solicitação Oficial de Análise - SOA, sempre que for coletada amostra para análises microbiológicas.

§ 2º Quando não for possível, realizar a análise in situ, alternativamente a amostra poderá ser encaminhada para laboratório credenciado pelo MAPA, respeitando as condições preconizadas pela ISO 5667-3, descritas na **tabela 2**.

Tabela 2 Condições para acondicionamento, conservação e tempo entre coleta e análise dos parâmetros físico-químicos básicos de potabilidade em amostra de água.

Parâmetro	Acondicionamento e conservação (*)	Tempo entre a coleta e a análise (*)
Cloro	-	A análise deve ser feita em no máximo 5 minutos após a coleta da amostra.
pH	A amostra deve ser acondicionada em frasco completamente cheio, sem ar, protegido da luz. Até o início da análise deve ser conservada em temperatura de 1°C a 5°C	A análise deve ser feita em no máximo 6 horas após a coleta de amostra.

Cor	A amostra deve ser acondicionada em frasco completamente cheio, sem ar, protegido da luz . Até o início da análise deve ser conservada em temperatura de 1°C a 5°C.	A análise deve ser realizada em até 5 dias após a coleta de amostra. Em água rica em ferro II a análise deve ser realizada em no máximo 5 minutos após a coleta de amostra.
Turbidez	A amostra deve ser acondicionada em frasco completamente cheio, sem ar, protegido da luz. Até o início da análise deve ser conservada em temperatura de 1°C a 5°C.	A análise deve ser realizada em até 24 horas após a coleta da amostra

(*) ISO 5667-3

Art. 33 A quantidade mínima de água coletada para amostra deverá ser em frascos de coleta com capacidade de no mínimo 300ml sendo necessário que estejam preenchidos com até 2/3 de seu volume.

Art. 34 Para as análises físico-químicas a quantidade mínima deverá ser em frascos de coleta com capacidade de no mínimo 1.000ml.

Art. 35 O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da adição de tiosulfato de sódio, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente.

Art. 36 Cuidados necessários: na hora da coleta assegurar-se que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa.

Parágrafo único. Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração de 1°C a 5°C, nunca congelar as amostras.

Art. 37 O responsável pela coleta da amostra de água deve preencher a Solicitação Oficial de Análise - SOA em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM).

Parágrafo único. O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

Art. 38 A empresa deve enviar a amostra de água ao laboratório no menor tempo possível, nunca exceder 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas.

Parágrafo único. O transporte deve ser feito no máximo a 5° C (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

Art. 39 As amostras de água devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório.

§1° Cuidar para que esta não fique vazando;

§2° Certificar-se que a mesma foi bem identificada;

§3° Não abrir os frascos até o momento da coleta;

§4° Higienizar as mãos com sabonete inodoro e álcool 70%;

§5° Passar Álcool no ponto de coleta;

§6º Abrir a torneira e deixar a água escoar durante 3 a 5 minutos;

§7º Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;

§8º Ser breve na coleta;

§9º Após a coleta, as amostras já contidas em envoltórios adequados (sacos, embalagem original, frascos) deverão ser conduzidas para o local onde será preparada para envio ao laboratório.

Art. 40 Para as empresas com SISBI devem ser requeridas todas as análises listadas na Tabela 3 abaixo.

§1º Para as empresas registradas somente no SIM com abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises assinaladas com o asterisco (*).

§2º Para as empresas abastecidas de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises.

Tabela 3

PRODUTO	ANÁLISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	MICROBIOLÓGICA	* Escherichia coli	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		* Coliformes totais	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	FÍSICO-QUÍMICA	Alumínio	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		* Cloro residual livre	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		* Cor	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		* Dureza total	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		Ferro	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		* Turbidez	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		Fósforo total	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		Nitrogênio Amoniacal Total	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		Nitrato	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		Nitrito	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		* pH	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX
		Sólidos dissolvidos totais	Portaria de Consolidação n° 5, Anexo XX

Art. 41 Para os Serviços de Inspeção que possuem mensuradores de Cloro e pH de precisão (com certificado de calibração e desde que os reagentes estejam dentro do prazo de validade) é facultativa a solicitação de ambas as análises, pH e cloro residual livre em laboratório terceirizado, devendo constar o resultado da análise realizada in loco na Solicitação Oficial de Análise no campo Observações.

Parágrafo único. Nos demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados.

Art. 42 As amostras de produtos resfriados ou congelados devem ser mantidas na temperatura de conservação recomendada pelo fabricante durante todo o processo, desde a coleta até o preparo e acondicionamento da amostra, a fim de que possam ser recebidas nos laboratórios em condições de serem analisadas.

Art. 43 O modelo do documento oficial de solicitação de análise e as instruções para o seu preenchimento encontram-se disponíveis no **anexo 02**.

Art. 44 Em relação ao preenchimento da solicitação oficial de análise, destacamos os seguintes pontos:

§1º Todas as informações deverão estar legíveis, incluindo o carimbo (ou identificação) do responsável pela coleta;

§2º É imprescindível que haja compatibilidade nas informações dos campos "número do lacre", "número do SIM", "número do lote do produto", "número da solicitação de análise", "data e hora da coleta", "nome do produto";

§3º Deve ser informado, além da denominação de venda do produto amostrado, o seu nome padronizado e respectiva categoria conforme normas do CPGI;

§4º Os números dos lacres devem ser transpostos para o documento oficial de solicitação de análise tais como constam nos lacres (incluindo todos os zeros e o número do SIM, quando houver).

§5º O campo "observações" deve ter as seguintes informações:

I - Correio eletrônico do responsável pela coleta;

II - Nome do programa oficial ao qual a amostra pertence ou justificativa para a solicitação das análises de amostras não pertencentes a nenhum programa;

III - Justificativa para a solicitação de análise de parâmetros que não estejam previstos nas tabelas de parâmetros publicadas pelo CPGI em sua página eletrônica

IV - O documento oficial de solicitação de análise deverá ser assinado pelo responsável pela coleta e também pelo responsável pelo estabelecimento;

Art. 45 Quando a coleta for realizada em estabelecimentos varejistas, a assinatura do responsável pelo estabelecimento deverá ser aposta no **Termo de Coleta** e não no documento oficial de solicitação de análise.

Art. 46 A cinta de identificação da amostra deverá conter informações compatíveis com as dispostas no corpo do documento oficial de solicitação de análise.

§ 1 Após o preenchimento, a cinta deverá ser destacada e protegida de forma a assegurar que permaneça legível durante todo o transporte e armazenamento da amostra.

§ 2 Para tal fim, a cinta poderá ser inserida em um saco plástico transparente vedado, evitando desta forma que as informações sejam perdidas devido a extravasamento de líquidos ou outros danos.

Art. 47 A amostra e a cinta de identificação da amostra (já protegida) devem ser inseridas dentro do saco ou saco lacre, de forma que seja possível a leitura das informações constantes na cinta e também no rótulo do produto amostrado.

Art. 48 A cinta não deverá ser enrolada na amostra, pois isso impede a leitura das informações do rótulo do produto, impossibilitando a conferência das informações pela área de recepção dos laboratórios.

Parágrafo único. No caso de produtos rotulados que foram fracionados, quando viável, inserir o rótulo do produto original junto à amostra.

Art. 49 Caso seja utilizado saco-lacre, a parte destacável do próprio saco-lacre poderá ser utilizada para a proteção da cinta.

Art. 50 O lacre deve ser aplicado de forma a garantir o fechamento da embalagem externa e a inviolabilidade da amostra. Para tal, o lacre deverá transpassar a embalagem várias vezes, além de dar algumas voltas em torno da embalagem.

Art. 51 Em caso de utilização de saco-lacre, este deverá ser muito bem fechado, devendo-se garantir o travamento de todas as presilhas do saco-lacre.

Parágrafo único. Somente serão aceitas nos laboratórios amostras lacradas por servidores do SIM.

Art. 52 Ainda quanto à lacração e ao acondicionamento, devem ser observados os seguintes critérios:

§1º Amostras destinadas a análises físico-químicas devem ser acondicionadas e lacradas separadamente das amostras destinadas a análises microbiológicas.

§2º Deverá ser preenchido um documento oficial de solicitação de análise para cada amostra: físico-química e microbiologia em documentos separados.

§3º Amostras representativas para análises microbiológicas deverão ser acondicionadas e lacradas individualmente. Deverá ser preenchido um documento oficial de solicitação de análise para cada amostra;

Art. 53 Amostras de prova, contraprova SIM/Laboratórios Credenciados (LC) pelo MAPA e contraprova da empresa deverão ser acondicionadas e lacradas individualmente.

Parágrafo único. Neste caso, as amostras de contraprova deverão ser registradas no mesmo documento oficial de solicitação de análise da amostra de prova.

Art. 54 Os sacos lacrados devem ser embalados em caixas ou outros continentes, preferencialmente de primeiro uso e que sejam adequados à temperatura de conservação da amostra.

Art. 55 Acondicionar as amostras em caixas de isopor ou outro material isolante adequado, íntegras e em condições higiênicas, de paredes suficientemente espessas, que confirmem adequada proteção física, química e microbiológica, preferencialmente de primeiro uso, que garantam a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra.

Art. 56 Amostras congeladas devem ser acondicionadas separadamente das amostras resfriadas.

Art. 57 Para amostras que deverão chegar congeladas ao laboratório deve-se utilizar, preferencialmente, gelo seco para a manutenção das amostras.

§1º O gelo seco não deverá ficar em contato direto com as embalagens primárias, pois as deixam quebradiças no momento do recebimento;

§2º Na ausência de gelo seco, a amostra (previamente embalada) poderá ser envolta em papel alumínio ou plástico e poderá ser utilizado gelo reciclável, composto por material que congele em temperatura inferior à 0°C, preferencialmente à -18°C, e que seja suficiente para manter o congelamento.

Art. 58 Embalar em caixas térmicas previamente preenchidas com material refrigerante em quantidade proporcional ao volume da amostra, garantindo a sua conservação conforme as recomendações do fabricante indicadas no rótulo do produto, de forma a permitir que as amostras sejam transportadas ao laboratório sob temperatura entre 1°C e 8°C

Art. 59 A amostra não poderá ficar em contato direto com o material refrigerante, nem em contato com a água do degelo.

§1º Os espaços vazios devem ser preenchidos a fim de evitar danos à amostra;

§2º Fechar a caixa contendo a amostra com a utilização de fita adesiva;

§3º Inserir o documento oficial de solicitação de análise em um envelope ou saco plástico e fixá-lo na face externa da caixa de envio da amostra.

Art. 60 Considerando que a área de recepção de amostras dos laboratórios usualmente recebe diferentes produtos da agropecuária (alimentos de origem animal e vegetal, alimentos para animais, material biológico para diagnóstico, por exemplo) é importante identificar as caixas que contêm produtos resfriados ou congelados para que seja priorizado o seu recebimento.

§1º Recomenda-se fixar na superfície externa da caixa uma etiqueta informando se contém produto resfriado ou congelado, qual o produto, dia e horário de coleta.

§2º No Anexo I desta Unidade é apresentado um modelo de etiqueta para essa finalidade.

Art. 61 É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório.

Parágrafo único. Recomenda-se o uso de folha de papelão entre os pacotes de gelo-gel e a amostra, evitando o contato direto e, conseqüentemente, o seu congelamento;

Art. 62 A mesma caixa poderá conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados todos os critérios de acondicionamento de amostras descritos anteriormente, notadamente as situações em que as amostras devem ser acondicionadas e lacradas individualmente e que tenham a mesma temperatura de conservação.

Art. 63 As amostras devem ser enviadas ao laboratório o mais brevemente possível após sua coleta, de forma a proporcionar seu recebimento em condições de análise e também em tempo hábil para início das análises antes do fim do prazo de validade do produto amostrado.

Art. 64 Alguns produtos dispõem de prazos fixos para o início das análises por isso é necessário consultar o Manual de Procedimentos para Laboratórios emitidos pela Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários (CGAL) para verificar o prazo para envio das amostras.

Art. 65 Quando as amostras de prova forem destinadas aos Laboratórios Credenciados, a amostra de contraprova do LC/SIM deverá ser enviada juntamente com a amostra de prova na mesma caixa, sendo esse procedimento específico para determinados tipos de produtos e análises distintas.

Art. 67 De acordo com o § 2º do art. 470 do Decreto 9.013/2017, é de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova/empresa, de modo a garantir a sua integridade física; portanto, não devem ser encaminhadas ao laboratório.

Parágrafo único. O envio dessa amostra de contraprova ao laboratório somente poderá ser efetuada mediante solicitação de análise pericial.

Art. 68 O envio da amostra de contraprova será acompanhado por cópia do documento oficial de solicitação de análise que acompanhou a amostra de prova, não devendo ser emitido outro documento.

Art. 69 Os procedimentos para solicitação e realização de análise pericial de amostra de contraprova devem ser consultados no Manual de Procedimentos para Laboratórios, observando a legislação federal pertinente que dispõe sobre análise de contraprova.

Art. 70 Somente deverão ser solicitadas as análises previstas para o produto amostrado, adotando-se como referência as tabelas de parâmetros microbiológicos e físico-químicos disponibilizadas pela Coordenação em campanhas especiais de inspeção e os parâmetros previstos em programas específicos, disponível na página eletrônica do CPGI, que segue o estabelecido pelo MAPA.

Art. 71 Deve ser realizada ao menos uma análise oficial microbiológica e físico-química de cada produto registrado e da água de abastecimento, anualmente ou de acordo com o Risco Estimado de cada estabelecimento.

Parágrafo único. As análises são determinadas conforme o número de produtos e as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma de envio de amostras (Modelo: **ANEXO 02**), descrito nos Programas de Trabalho dos Serviços de Inspeção Municipais.

Art. 72 Caso a empresa não disponha em seu estoque do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar a justificativa da não realização da coleta para anexar ao seu Programa de Trabalho.

§1º O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuá-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

§2º Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o *n* (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analiseslaboratoriais>.

Art. 73 A frequência de análise físico-química e microbiológica de água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no SIM será anual.

Parágrafo único. A frequência de análises poderá ser alterada pelo SIM, com base nos procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento conforme estabelecido pela Resolução vigente do CPPI ou em casos de não conformidade dos resultados das amostras solicitadas dos produtos.

Art. 74 Quando o resultado da análise se apresentar não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações:

§1º O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa e solicitar a interdição da produção do produto envolvido através do Auto de Interdição e solicitar através de ofício o recolhimento do lote do produto envolvido, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

§2º Deve-se lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC) e Auto de infração;

§3º O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

§4º Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interdita até que o resultado da análise seja apresentado conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.

§5º Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Art. 75 Particularidade para produtos curados/maturados deve-se seguir o descrito acima, porém não deve ser interdita a produção.

Art. 76 O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito e dependendo da causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interdita a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição.

§1º Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração dependendo da causa e grau de desvio;

§2º Depende da causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

§3º Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração.

I- Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer

interditada até que o resultado da análise apresente conformidade com os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.

II- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

§4º O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

§5º A empresa deve apresentar as ações corretivas para o desvio ocorrido;

Art.77 O SIM deve efetuar a coleta da contraprova, caso esta apresentar desvio, deve ser efetuada a coleta de 05 (cinco) amostras de lotes consecutivos após o lote de desvio.

Parágrafo único. Após a verificação do segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF).

Art. 78 Os fatores específicos de coleta para cada tipo de produto deverão ser seguidos pelo que dispõe o Manual de Coleta de Amostra de Produtos de Origem Animal elaborado pelo MAPA.

Art. 79 Esta norma interna entra em vigor na data de sua publicação, revogando a Norma Interna nº 002/2023

Andradas/MG. 08 de agosto de 2023.

Elaboração:

BEATRIZ FERREIRA

Médico Veterinário – CRMV MG22040

José Luiz de Figueiredo
Presidente do CPGI

ANEXO I – Modelo de etiqueta para identificação da caixa de acondicionamento de amostra para fins de priorização no recebimento pelos laboratórios.

PRODUTO PERECÍVEL <input type="checkbox"/>	CONGELADO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>
PRODUTO: _____		
DATA DE COLETA: ____/____/____		
HORA DE COLETA: ____/____/____		

ANEXO 2 - Cronograma de envio de amostras para análises Físico-química e Microbiológica de alimentos e água.

PRODUTOS	ESTABELECIMENTO											
	ANO/MÊS											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Queijo Muçarela												
Bebida láctea												
Leite Integral Pasteurizado												
Creme de Leite												

Anexo 3 - Modelo SOA – Sisbi

 <p>CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA PRAÇA ÉTORE ZERBETA, 37, ANDRADAS/MG CNPJ N.º 19.031.366/0001-56 FONE: (35) 3590-1420 – E-MAIL: SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</p>		01 – LABORATÓRIO:			
		<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL			
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:	
		04 – Nº DO SIM/POA:		05 – PROGRAMA:	
		06 – CATEGORIA DO PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):		07 – PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):	
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – Nº REG. PRODUTO:	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ:	
12 – RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO (CONFORME CARTÃO CNPJ):			
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA SIM/POA:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:	
22 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				23 – DATA DA REMESSA	
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE				

4 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
<input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICO <input type="checkbox"/> Aeróbios mesófilos/g (M11) <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> /g (M01) <input type="checkbox"/> Coliformes totais/g (M16) <input type="checkbox"/> Coliformes 45°C/g (M15) <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> (M03) <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> (M32) <input type="checkbox"/> Estafilococos Coagulasa Positiva/g (M12A) <input type="checkbox"/> Fungos e leveduras UFC/g (M02) <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> /25g (M20) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp/25g (M26) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella enteritidis</i> /25g (M26) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella typhimurium</i> /25g (M26) <input type="checkbox"/> Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo (M08 - PESQUISA) <input type="checkbox"/> Contagem de <i>Escherichia coli</i> em Água e Gelo (M10 - PESQUISA) <input type="checkbox"/> Outros:	<input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICO <input type="checkbox"/> Acidez (004) <input type="checkbox"/> Acidez na gordura (005) <input type="checkbox"/> Ácido sórbico e/ou sorbato (008) <input type="checkbox"/> Açúcares redutores (glicose) (010) <input type="checkbox"/> Amido (013) <input type="checkbox"/> Atividade de Água (016) <input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais (018) <input type="checkbox"/> Carboidratos totais (096) <input type="checkbox"/> Cinzas (082) <input type="checkbox"/> Cloreto de sódio (022) <input type="checkbox"/> Desglaciamento (032) <input type="checkbox"/> <i>Dripping Test</i> (086) <input type="checkbox"/> Gorduras (058) <input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF) (048) <input type="checkbox"/> Histamina (042) <input type="checkbox"/> Índice de amilase (atividade diastásica) (044) <input type="checkbox"/> Matéria gorda / Lipídios (058)	<input type="checkbox"/> Nitrato (064) <input type="checkbox"/> Nitrito (065) <input type="checkbox"/> pH (071) <input type="checkbox"/> Proteína (075) <input type="checkbox"/> Potássio (107) <input type="checkbox"/> Relação umidade e proteína (081) <input type="checkbox"/> Resíduo mineral fixo (082) <input type="checkbox"/> Sacarose (083) <input type="checkbox"/> Sódio (108) <input type="checkbox"/> Sólidos insolúveis em água (056) <input type="checkbox"/> Sólidos Totais (084) <input type="checkbox"/> Umidade (090) <input type="checkbox"/> Valor Energético <input type="checkbox"/> Cor aparente <input type="checkbox"/> Cloro residual livre <input type="checkbox"/> Dureza total (034) <input type="checkbox"/> Turbidez (089) <input type="checkbox"/> Outros:
25 – OBSERVAÇÕES:		
COLETA OFICIAL – ENVIAR RESULTADOS APENAS AOS SERVIÇOS SOLICITANTES		
26 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA	27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO	
28 – E-MAIL PARA CONTATO:		
CONSORCIO.CPGIRS@ANDRADAS.MG.GOV.BR		
29 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO	30 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO	
31 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:		
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> CRISTAIS DE GELO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO
32 – OBSERVAÇÕES (laboratório):		
33 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:		

DOCUMENTO EM TRÊS VIAS:

1ª via SIM/POA, 2ª via Laboratório, 3ª Estabelecimento.

 <p>CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA PRAÇA ÉTORE ZERBETA, 37, ANDRADAS/MG, CNPJ N.º 19.031.366/0001-56 FONE: (35) 3590-1420 – E-MAIL: SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</p>		34 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
35 – CATEGORIA DO PRODUTO E NOME COMERCIAL:	36 – Nº DO SIM/POA:	37 – Nº DO LACRE:
38 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
39 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		