

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 11/2023

INSTITUI, NO AMBITO DO CISA, AS NORMAS PARA A REALIZAÇÃO DAS ANÁLISES LABORATORIAIS FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, PARA IMPLANTAÇÃO E EXECUÇÃO DO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SISBI/POA E DA OUTRAS PROVIDENCIAS.

EDER LUIS BOTH, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA, no uso das atribuições conferidas pelo estatuto da entidade, considerando deliberação do Conselho de Prefeitos em reunião do dia 19 de abril de 2023, torna público a presente RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA:

Art 1º - Ficam instituídas, no âmbito do CISA, as normas para a realização das análises laboratoriais físico química e microbiológica de alimentos e água nos Serviços de Inspeção Municipal – SIM, para a implantação e execução do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI para todos os fins, conforme anexo I que fará parte integrante desta Resolução.

Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DA PRESIDENCIA DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – CISA, aos 04 dias do mês de maio de 2023.



EDER LUIS BOTH
Presidente

Registre-se e Publique-se



MARIA ELISABETE BUENO ROLIM
Diretora Executiva

ANEXO I

RESOLUÇÃO Nº 11 - ANÁLISE LABORATORIAIS FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA				Páginas: 1 a 33
CÓDIGO: 05	DATA DA EMISSÃO: 04/05/2023	DATA DE VIGÊNCIA: 03/05/2024	PRÓXIMA REVISÃO: 2024	VERSÃO Nº: 00
ELABORADO POR	MÁRIO ROBERTO ANDRES Médico Veterinário			DATA 05/10/2022
REVISADO POR	Câmara Setorial da Agricultura, Pecuária e Abastecimento			DATA 04/11/2022
HOMOLOGADO POR	Conselho de Prefeitos			DATA 19/04/2023

Sumário

RESOLUÇÃO Nº 11 - ANÁLISE LABORATORIAIS FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA	1
1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA	4
2. OBJETIVOS	4
3. APLICAÇÃO	4
4. USUÁRIOS PRINCIPAIS	4
5. PROCEDIMENTO	4
6. DOCUMENTO A SER PREENCHIDO NAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS (MB) E FÍSICO-QUÍMICAS (FQ) OFICIAIS	5
7. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA A COLETA	5
7.1 Tipos de coleta	6
7.1.1 Alimentos em embalagens individuais	6
7.1.2 Alimentos em embalagens não individuais	6
7.1.3 Alimentos envolvidos em surtos de toxinfecções alimentares	6
7.1.4 Amostragens em superfícies	7
7.1.4.1 Método por swab	7
7.1.4.2 Método por esponja / fibra	9
7.1.5 Amostragem em ambiente (exposição ambiental)	9
7.1.5.1 Método tradicional	10
7.1.5.2 Método por Petrifilm	10
7.2 Como proceder uma coleta	11
7.2.1 De alimentos diversos	11
7.2.2 De água	12
7.2.3 De carcaça - esfregadura de superfície	13
7.2.4 De carcaça - cortes	15
7.2.5 Leite cru refrigerado	15
7.3 Transporte e estocagem de amostras	15
8. ANÁLISES OFICIAIS	16
8.1 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (MB) E FÍSICO-QUÍMICOS (FQ) DE ÁGUA E DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	16
9. ELABORAÇÃO DO CRONOGRAMA PARA A REALIZAÇÃO DAS ANÁLISES LABORATORIAIS	16
9.1 FREQUÊNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS	17

9.2 INFORMAÇÕES GERAIS EM RELAÇÃO AO CRONOGRAMA	18
9.3 OBSERVAÇÕES IMPORTANTES NA COLETA DE PRODUTOS	18
9.4 COLETA DE PRODUTOS EM TRIPLICATA	19
10. AÇÃO FISCAL EM RESULTADO NÃO CONFORME DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTO	20
11. AÇÃO FISCAL EM RESULTADO NÃO CONFORME DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTO	21
12. AÇÃO FISCAL EM RESULTADO NÃO CONFORME DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO	22
12.1 ANÁLISES EXIGIDAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO	23
13. AÇÃO FISCAL NO DESCUMPRIMENTO DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E DE PRODUTOS	23
14. RECORRÊNCIA DE NÃO CONFORMIDADES EM RESULTADOS DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E DE PRODUTOS	24
15. REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF)	24
15.1 IMPLANTAÇÃO DO REF	24
15.2 PLANO DE AÇÃO PARA LIBERAR PRODUTO SUSPENSO E EM REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO	25
16. HISTÓRICO	26
17. ANEXOS	26
ANEXO I SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA	27
SIM	27
ANEXO II RNC	29
ANEXO III AUTO DE SUSPENSÃO PROVISÓRIA DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO OU DE SUAS ETAPAS DE PRODUÇÃO	30
ANEXO IV AUTO DE INFRAÇÃO	31
ANEXO V AUTO DE INTERDIÇÃO	32
ANEXO VI AUTO DE APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO	33

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

Decreto Federal nº 9013, de 29 de março de 2017, e suas alterações.

Manual de coletas do site do MAPA, conforme link abaixo:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtosanimal/analises-laboratoriais>

Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos (RTIQ);

Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 que Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

Instrução Normativa nº 161 de 01/07/2022 que estabelece as lista de padrões microbiológico para alimentos.

Instrução de Trabalho do CONSAD nº 05 Análises Físico-químicas e Microbiológicas de Alimentos e Água.

Resolução CODEVALE n ° 024, de 05 de Outubro de 2020 Dispõe Sobre a Regulamentação do Serviço de Inspeção Executado pelo Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – Codevale e dá Outras Providências.

2. OBJETIVOS

Realizar análises físico-químicas (FQ) e microbiológicas (MB) de água e de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM a fim de instituir um procedimento operacional padrão para as coletas oficiais.

Adotar procedimentos coerentes na coleta de amostras, no transporte e o plano de amostragem.

Adotar ações responsáveis em casos de desvios físico-químicos (FQ) e microbiológicos (MB) de água e produtos.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no SIM.

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM.

5. PROCEDIMENTO

Produzir e elaborar produtos inócuos, aptos ao consumo humano, ou seja conscientizar os estabelecimentos da sua responsabilidade quanto a garantia da qualidade de seus produtos.

Contudo o SIM elaborará anualmente um calendário de coleta de água de abastecimento e produtos registrados no SIM de cada estabelecimento, tanto de análises físico-químicas quanto microbiológicas

Todavia, os estabelecimentos precisam atender o plano de amostragem proposto, o qual avalia diretamente os índices de higiene e qualidade de seus produtos. E para que os resultados da

água de abastecimento e de produtos sejam satisfatórios e conseqüentemente os índices de higiene ótimos, os Programas de Autocontrole - PACs devem caminhar lado a lado ao bom andamento das atividades do estabelecimento.

As amostras oficiais devem ser coletadas e/ou acompanhadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises bem como o transporte são, obrigatoriamente, responsabilidade da empresa conforme artigo 217 do Decreto Municipal.

6. DOCUMENTO A SER PREENCHIDO NAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS (MB) E FÍSICO-QUÍMICAS (FQ) OFICIAIS

- A Solicitação Oficial de Análise - SOA ([anexo I](#)) deve ser preenchida e acompanhar as amostras na entrega ao laboratório.
- Para cada amostra MB e FQ dos produtos e da água de abastecimento, o fiscal deve confeccionar SOAs separadas.
- O fiscal deve descrever na SOA o nome e o código da análise conforme consta no site do MAPA em Análises laboratoriais.
- As informações fornecidas e contidas nas SOAs são de inteira responsabilidade do cliente.
- As colheitas oficiais devem ser realizadas ou acompanhadas por um funcionário do serviço oficial.
- Preencher todos os dados nos campos informados na SOA.
- Marcar com um “X” na coluna esquerda as análises que devem ser realizadas.
- A amostra deve ser lacrada.
- A amostra deve ser encaminhada ao laboratório juntamente com a SOA, assinada e carimbada.

Todos os dados são extrema importância, pois caso algum dado tenha sido equivocado e houver divergências entre as informações do rótulo do produto com o formulário de solicitação, o laboratório entrará em contato com o serviço de inspeção e solicitará a correção, via email e/ou telefone.

7. MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA A COLETA

Sempre que necessário estar sempre a disponibilidade estes materiais para uma coleta eficiente:

- Álcool 70 % m/v;
- Caixa isotérmica para manter as amostras coletadas e transporte;
- Embalagem limpa de preferência estéril;
- Etiquetas de identificação;

- Facas, tesoura ou lâmina cortante, esterilizada ou higienizadas com álcool 70%;
- Gelo reciclável ou gelo embalado.

7.1 Tipos de coleta

É fundamental conhecer os tipos de coletas para a obtenção de um resultado confiável.

Para realizar a coleta de amostras com segurança, ou seja, evitando a contaminação da água e do alimento coletado, os responsáveis devem seguir, preferencialmente o que segue:

7.1.1 Alimentos em embalagens individuais

- As amostras são coletadas e encaminhadas ao laboratório na sua embalagem comercial original, fechada e intacta, em temperatura ambiente, refrigerada ou congelada, conforme a necessidade específica de cada produto;
- Adicionar esta embalagem comercial em uma embalagem plástica, lacrar e encaminhar ao laboratório, juntamente com a SOA;

7.1.2 Alimentos em embalagens não individuais

- No caso de alimentos contidos em tanques ou em grandes embalagens, com dificuldade de serem transportadas, são transferidas porções representativas para frascos ou sacos esterilizados.
- Para cada amostra, usam-se frascos ou embalagens diferentes, limpos e esterilizados.
- Não encher o recipiente até a borda. Homogeneizar a amostra (misturar).
- Quando não for possível, pegar porções de diferentes partes do conteúdo de forma a obter uma amostra representativa até juntar a quantidade mínima requerida.

7.1.3 Alimentos envolvidos em surtos de toxinfecções alimentares

- As amostras de refeições suspeitas são coletadas e analisadas o mais breve possível. Os alimentos que sofreram abuso de temperatura ou que já estão em estado de deterioração não servem mais como referência para análise; Quando não há sobras das refeições suspeitas, podem ser realizadas as seguintes alternativas:
 - Coletar os vasilhames onde as refeições se encontravam acondicionadas;
 - Coletar amostras do lote de ingredientes e matérias-primas utilizados na preparação das refeições;
 - Coletar as amostras de refeições similares, preparadas posteriormente sob as mesmas condições.
 - **OBSERVAÇÃO:** quantidade mínima de amostra a ser coletada: 500g para produtos sólidos e 500ml para produtos líquidos.
 - Em casos específicos de produtos que requerer outras condições dever ser solicitado ao laboratório.

7.1.4 Amostragens em superfícies

- Os métodos de amostragem visam avaliar os níveis de contaminação microbiana das superfícies, ambiente, equipamentos e manipuladores, da cadeia produtiva de alimentos. Sendo assim são disponibilizadas técnicas de amostragem para detectar ou enumerar a presença de microrganismos.
- As formas de coleta variam de acordo com o microrganismo e dispositivo a ser detectado ou enumerado, entre elas, coleta por swab, esponja e/ou placa de contato.
- Antes de iniciar as coletas, realizar a higienização das mãos, lavando com água e detergente neutro e, em seguida passar álcool 70%.
 - **NOTA:** para coleta de amostras de superfície, **SEMPRE** comunicar o laboratório que esta enviando com antecedência, para que seja providenciado o material para coleta específico a cada caso, conforme quantidade de pontos, microrganismos e interferentes, bem como agendamento de datas e horários. Cuidar, pois o laboratório não aceita kit de coleta de outros fornecedores (laboratórios) para análise.
- Geralmente o laboratório disponibiliza ao cliente, conforme solicitado e agendado com antecedência o kit para coleta conforme sua necessidade. O kit conta com uma caixa de isopor para o transporte, com gelo reciclável, material de coleta com diluente, tesoura e gabarito estéril, além de etiquetas de identificação.
 - **IMPORTANTE:** em caso de superfícies em que contém resíduos químicos de desinfetantes utilizados na limpeza é importante o cliente informar ao laboratório no momento da solicitação do kit.

7.1.4.1 Método por swab

Indicados para coleta de áreas pequenas (< 100 cm²) e/ou de difícil acesso.

Coleta de Swab em superfície

- Utilizando o molde estéril de 100 cm², delimitar a área a ser amostrada, segurando o molde firmemente contra a superfície;
- Retirar o swab de sua embalagem estéril, segurando a haste na extremidade oposta à do algodão (abrir a embalagem do lado indicado na mesma);
- Umedecer a ponta do swab no diluente (líquido contido no tubo), comprimindo-o contra as paredes do frasco para remover o excesso de líquido;
- Aplicar a ponta do swab na superfície indicada na área interna do quadrante, girar a hastes entre o dedo polegar e o indicador enquanto aplica na superfície para que uma maior área seja aplicada;

- Para superfícies planas realizar movimentos horizontais e verticais, por 10 vezes em cada direção (Figura 01);
- Para superfícies irregulares ou de difícil acesso onde não é possível utilizar o molde fazer a coleta de toda a peça ou de uma área aproximadamente, identificando de forma inequívoca na solicitação;
- Girar o swab continuamente, para que toda a superfície do algodão entre em contato com a superfície;
- Após a aplicação, transferir o swab para o frasco contendo o diluente, cortando a parte manuseada da haste com tesoura estéril (aprox. dois dedos acima do algodão se não houve nenhum contato nesta parte da haste);
- Repetir esse procedimento mais uma vez, sobre a mesma área, usando um swab seco. Recolher o segundo swab no mesmo tubo com diluente.
- Manter sempre o tubo contendo o diluente fechado, abrindo apenas nos momentos de embeber ou introduzir o swab, e cuidar para não apoiar a tampa na superfície ou que a parte interna da mesma tenha contato com agentes poluidores.
- **OBSERVAÇÃO:** abrir o molde delimitador e a embalagem do swab, somente no momento do uso ao colocá-lo na superfície a ser analisada.

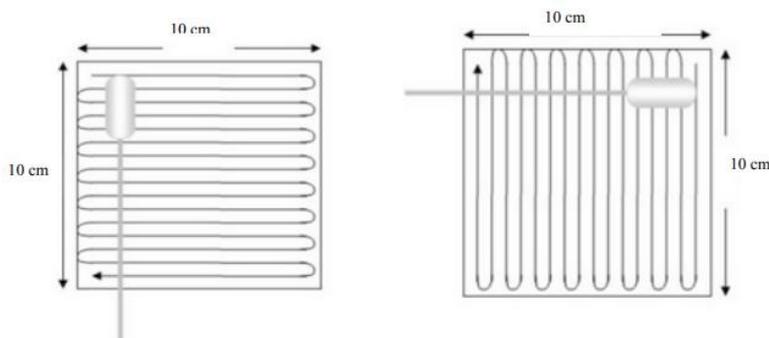


Figura 1. Instrução de coleta com swab em superfície plana utilizando molde.

Fonte: Adaptado de farmaceuticas.com

Coleta de swab de mãos

- Retirar o swab de sua embalagem estéril, segurando a haste na extremidade oposta à do algodão. Umedecer o algodão no diluente, comprimindo-o contra as paredes do frasco para remover o excesso de líquido;
- Friccionar o algodão em direção a cada um dos dedos a partir do punho (Figura 2). Em seguida, a partir do punho, friccionar o algodão do mesmo swab entre os dedos, retornando novamente ao punho (Figura 3). Proceder desta forma, até que toda a área da mão ou luva seja contemplada.

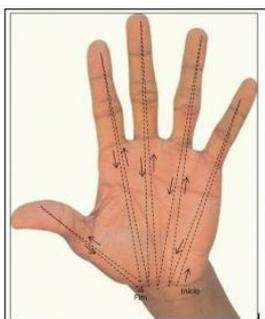


Figura 2. Coleta de swab em mão (palma).

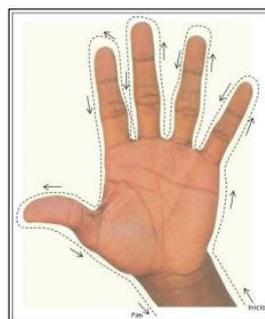


Figura 3. Coleta de swab em mão (meio aos dedos).

- **IMPORTANTE:** é a critério do cliente decidir em fazer a coleta em uma mão ou no par de mãos do manipulador, porém o mesmo deve reportar corretamente ao laboratório para fins de cálculo do resultado.

7.1.4.2 Método por esponja / fibra

- Indicados para coleta de áreas grandes (> 100 cm²).
- Em contraste com o swab, a esponja abrange uma maior área, podendo ser esfregado mais vigorosamente na superfície e são altamente absorventes.
- Abrir o saco plástico, ou recipiente contendo a esponja/fibra.
- Remover assepticamente, com auxílio de uma pinça estéril;
- Amostrar a superfície escolhida horizontalmente e verticalmente, usando pressão uniforme e firme, mudando a face da esponja/fibra e assegurando que toda a área seja amostrada;
- Retornar a esponja/fibra para o saco plástico e/ou recipiente e certificar que ela permaneça umedecida até o momento da análise;
- Se for necessário utilizar os neutralizantes, logo após a amostragem, apertar a esponja, deixar absorver no diluente contendo os neutralizantes para reagir completamente com os resíduos de desinfetantes;
- Fechar o saco plástico ou o recipiente, de maneira a garantir que não haja vazamento, nem contaminação cruzada;
- Finalizada a coleta, enviar o conteúdo ao laboratório o mais breve possível, lembrando-se de manter o material refrigerado da mesma forma que o swab.

7.1.5 Amostragem em ambiente (exposição ambiental)

- A análise de exposição ambiental é importante para avaliar a qualidade do ar no ambiente de manipulação/produção de alimentos, feito durante o processo para verificar a carga de microrganismos, ou então, após a higienização para avaliar os procedimentos de limpeza e desinfecção. O formato a ser coletado é escolhido de acordo com a necessidade.

7.1.5.1 Método tradicional

- Retirar o envoltório plástico da placa com cuidado;
- Identificar as placas de forma inequívoca e que não sofra alteração na marcação;
- Dispor a placa de Petri no ambiente a ser testado de forma que a placa que contem o meio de cultura fique virada para cima. Se for um equipamento fechado, a exemplo de um refrigerador, dispor a placa na parte interna do mesmo;
- Retirar a tampa da placa (parte de maior diâmetro) tendo o cuidado para não tocar no seu interior, apoiar a mesma no corpo da placa, de forma que tenha menor contato com outras superfícies (Figura 4.) e deixar em repouso durante 15 minutos;



Figura 4. Exposição das placas Petri.

- Se o intuito for verificar a eficiência da limpeza, manter a sala/equipamento fechado, sem movimentação de pessoas ou interferentes que possam alterar a carga microbiana;
- Evitar falar/conversar no momento que estiver colocando as placas sobre os ambientes;
- Não levar as placas abertas até o local à ser coletado. Abrir somente após colocá-las na superfície desejada, fechar o ambiente e retornar após o término do tempo;
- Decorrido o tempo, fechar as placas (colocar a tampa sobre o corpo), embrulhar novamente no plástico filme para transportar;
- Após a coleta, enviar o mais breve possível ao laboratório para a sequência do ensaio;
- Manter o cuidado para que, exceto no momento da coleta (15min), a amostra fique sob refrigeração de 2 à 8 °C, não podendo congelar. Temperatura de armazenamento superior a indicada pode acarretar em resultado falso positivo na análise.
 - **OBSERVAÇÃO:** quando as placas forem retiradas e a coleta não for realizada na sequência, as placas devem ser armazenadas sob refrigeração (2°C a 8°C). O armazenamento não é válido após a coleta ter sido realizada, pois deve ser imediatamente entregue ao laboratório.

7.1.5.2 Método por Petrifilm

- Após a retirada das placas no laboratório, a coleta e entrega do material ao mesmo, não deve ultrapassar 24 horas. Antes e após a coleta, manter o material refrigerado;

- Abrir a placa, levantando o filme superior sem tocar na área circular da placa (Figura 5);
- Expor as duas faces internas do filme da placa no ambiente por 15 minutos (Figura 6);
- Após o término, fechar a placa de forma que os filmes superior e inferior fiquem encostando;
- Embale a placa e encaminhe ao laboratório o mais breve possível.



Figura 5. Manuseio da placa de Petrifilm.

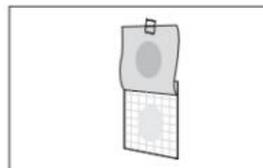


Figura 6. Modelo de exposição de placa

7.2 Como proceder uma coleta

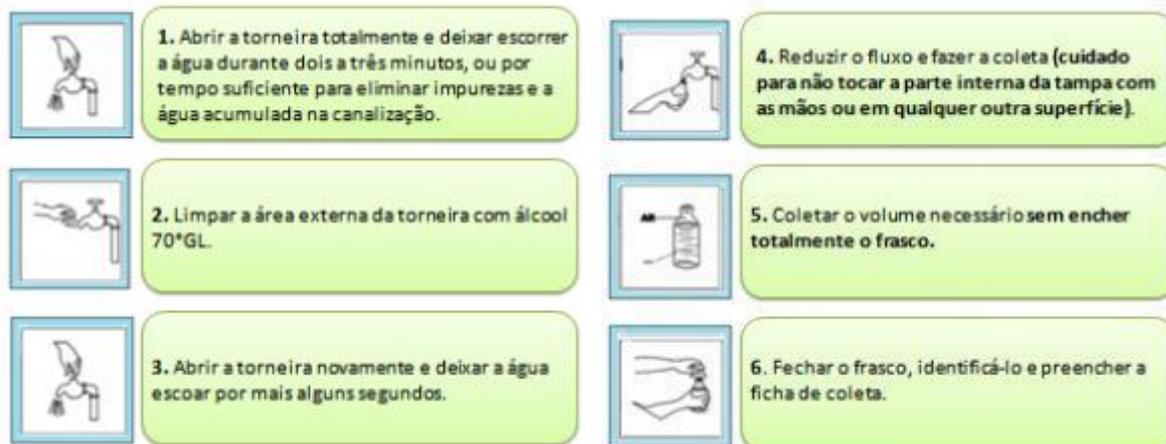
7.2.1 De alimentos diversos

- Proceder a lavagem e higienização das mãos com água, sabão neutro e álcool 70 %, recomenda-se a utilização de luvas;
 - Em caso de coleta de amostras que necessitam de fracionamento, higienizar a bancada com álcool 70 %, ascender o bico de Bunsen ou lamparina;
 - Proceder a coleta da amostra de forma que a mesma abranja a maior área amostral possível, transferir a amostra para embalagem estéril até juntar a quantidade mínima requerida para os ensaios;
 - Lembrar sempre de utilizar materiais estéril ou higienizados, com álcool 70 %;
 - Fechar a embalagem, inserir o lacre e se necessário colocar o conteúdo dentro de outra embalagem para evitar ao máximo a exposição do conteúdo;
 - Identificar a amostra de forma que seja fácil e inequívoco seu reconhecimento;
 - Colocar a amostra dentro de uma caixa de isopor com gelo (de preferência utilizar gelo seco ou reciclável) suficiente para manter a temperatura requerida e encaminhar imediatamente ao laboratório;
 - Recomendamos um tempo entre a coleta da amostra e entrega ao laboratório de 24 horas, decorrido este o solicitante deve estar ciente de que podem ocorrer alterações dos resultados.
- **OBSERVAÇÃO:** alguns casos de ensaios/amostras o laboratório disponibiliza de frascos para a coleta, os quais são: - enterobacteriaceae em leite; - coleta de água de abastecimento - ensaio microbiológico; - frasco para coleta de gelo industrial.

- **OBSERVAÇÃO:** sempre encaminhar juntamente com as amostras as SOAs de ensaios preenchidos e assinados, de forma legível e inequívoca. Sem estes o laboratório não realiza os ensaios.
- **NOTA:** amostras que chegarem ao laboratório em embalagens inadequadas, com vazamentos, indícios de contaminação e/ou violação, serão descartadas.

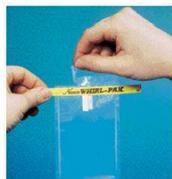
7.2.2 De água

- Os frascos ou bolsa plástica de coleta devem ser retirados e/ou solicitados no laboratório de envio;
- As amostra devem ser postas em frascos ou em bolsa plástica estéril com quantidade mínima de 100 ml para análises bacteriológicas;
- De forma geral para todas as amostras de água, após a coleta, devem ser acondicionadas sob refrigeração (2 a 8°C) em caixa isotérmica com gelo reciclável, para o transporte até o laboratório;
- As amostras deverão chegar ao laboratório antes de completar 24 horas de coleta.
 - **NOTA:** geralmente os laboratórios fornecem os frascos e/ou saquinhos para a análise de água.
 - **OBSERVAÇÃO:** o cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve, preferencialmente, ser neutralizado imediatamente através da adição de tiosulfato de sódio (geralmente vem junto no frasco do laboratório), para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente.



Fonte: <https://probiolaboratorios.com.br/manuais/manual-de-coleta-de-agua/>

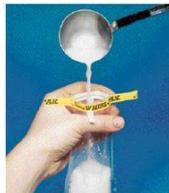
Coleta e Acondicionamento no uso de “bag”



Passo 1: Abra a bolsa no picote pontilhado



Passo 2: Puxe as extremidades brancas



Passo 3: Adicione a amostra



Passo 4: Junte as extremidades da bolsa, estique a fita amarela, segure firme e, dobre-a dando 3 voltas completas



Passo 5: Efetue 2 dobras na fita amarela



Passo 6: Dobre as pontas que sobrar da fita amarela.

Fonte: <https://slideplayer.com.br/slide/364348/>

7.2.3 De carcaça - esfregadura de superfície

- O procedimento de esfregadura de superfície com o uso de esponja é aplicado a produtos cuja contaminação é predominantemente superficial, como é o caso de carcaças de suínos e bovinos.
- Conforme indicado pelo MAPA, a coleta deve ser realizada após a lavagem final da carcaça, antes da entrada no resfriamento e antes de qualquer intervenção de mitigação de risco biológico.
- Lavar e higienizar as mãos, recomenda-se a utilização de luvas estéreis;
- Abra o saco contendo a esponja, com uma mão pegar o gabarito estéril e localiza-lo no primeiro ponto a ser coletado na carcaça;
- Com a outra mão, pegar a esponja cuidadosamente pelo cabo plástico ou pinça;
 - **Não tocar a esponja nem a parte interna do saco plástico.**
- Iniciar a coleta, esfregando somente um lado da esponja sobre a área interna moldada pelo gabarito, exercendo pressão sobre a superfície da carcaça conforme capacidade do cabo da esponja;
- O esfregaço deve ser realizado com 10 movimentos de varredura no sentido vertical e 10 movimentos no sentido horizontal;
- Repetir o procedimento no segundo ponto de coleta utilizando o mesmo lado da esponja.
- Utilizar o outro lado da esponja para os outros dois pontos da coleta repetindo o mesmo procedimento do primeiro ponto;

- Ao final da coleta será amostrada uma área de 400 cm² com uma esponja;
- Terminados os esfregaços, colocar a esponja na bolsa de coleta, desprendendo o cabo plástico sem tocar na esponja e nem no interior da bolsa;
- Retirar o excesso de ar da bolsa, dando 3 voltas na sua borda superior antes do fechamento;
- Recomenda-se inserir a bolsa contendo a esponja dentro de um saco plástico e lacrar.
- Inserir o saco em uma caixa de isopor e acondicionar de forma que a temperatura permaneça entre 1 à 8 °C;
- Encaminhar logo em seguida ao laboratório para proceder com a análise.
- Da mesma forma que realizada a coleta em carcaça de suíno deve ser feito para as carcaças de bovino, sendo a diferença, os pontos a serem coletados.
- Nas figuras a seguir (Figura 7 e 8) são especificadas as áreas a serem coletadas em cada carcaça.

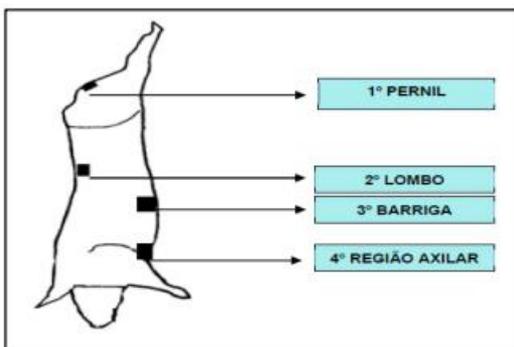


Figura 7. Pontos de coleta de esfregadura de superfície em carcaça de suíno com esponja.
Fonte: MAPA, 2020.

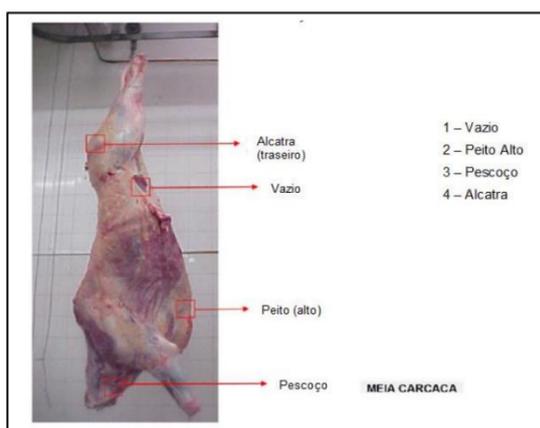


Figura 8. Pontos de coleta de esfregadura de superfície em carcaça de bovino com esponja.
Fonte: MAPA, 2020.

- **OBSERVAÇÃO:** é recomendado seguir os pontos de coleta de acordo com o especificado, pois eles caracterizam contaminações diferentes na carcaça.

SUÍNO
Pernil - Lombo - Barriga - Região Axilar
BOVINO
Vazio - Peito Alto - Pescoço - Alcatra

7.2.4 De carcaça - cortes

- Será realizada a coleta de vários pequenos cortes das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, totalizando uma amostra de no mínimo (500g) quinhentas gramas; e
- Colocar em sacos plásticos estéreis.

7.2.5 Leite cru refrigerado

- Deve ser coletada amostra de leite cru refrigerado nos estabelecimentos que recebem leite da propriedade e de terceiros ou somente recebam de terceiros e que não possuem laboratório físico-químico completo.
- Os parâmetros solicitados estão previstos no artigo 31 da Instrução normativa nº 77 de 26/1/2018, sendo que a frequência da coleta do leite cru refrigerado, vai ser no mínimo uma vez por ano, e prevista no cronograma de análises laboratoriais do serviço de inspeção municipal.

7.3 Transporte e estocagem de amostras

- Amostras de alimentos devem ser transportadas e armazenadas da forma como o produto normalmente é mantido em sua comercialização;
- Identificar as amostras (preferencialmente com etiquetas adesivas a lápis, já que marcações com caneta permanente em vidro podem sair com a umidade) e acondicioná-las adequadamente em caixa de isopor com gelo seco ou reciclável para evitar que sofram qualquer alteração até a chegada ao laboratório;
- Entregar as amostras de swabs e exposição ambiental ao laboratório imediatamente após sua coleta. Caso não seja possível, o tempo máximo entre a coleta e o recebimento no laboratório não deve exceder 24 horas. Manter a amostra sob refrigeração (temperatura entre 1 à 8° C) até a chegada no laboratório;
- No caso de amostras transportadas em temperatura ambiente, não exceder o prazo de 2 horas. Se exceder, é de extrema importância que, durante o transporte as amostras sejam mantidas na temperatura adequada e preservada em caixa térmica com gelo.

8. ANÁLISES OFICIAIS

8.1 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (MB) E FÍSICO-QUÍMICOS (FQ) DE ÁGUA E DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ao ser analisada uma amostra tanto de água quanto de alimento, o fiscal responsável deve se basear nos padrões de referência estabelecidos na Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 que Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações; na Instrução Normativa nº 161 de 01/07/2022 que estabelece as lista de padrões microbiológico para alimentos; nos Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), na Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018 e suas alterações; na RDC nº 778, de 01 de março de 2023 - dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos; nas demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas; nos RTIQs específicos e no site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais, acesso em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtosanimal/analises-laboratoriais> .

9. ELABORAÇÃO DO CRONOGRAMA PARA A REALIZAÇÃO DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

A elaboração anual pelo SIM do cronograma oficial sobre os ensaios laboratoriais (análises laboratoriais) dos produtos e água a ser cumprido pelos estabelecimentos propõem um trabalho eficiente e organizado para que o SIM desempenhe um papel importantíssimo na preservação da saúde do consumidor, através de um acompanhamento rotineiro frente a inocuidade, a integralidade e a qualidade da água e dos produtos elaborados pelos estabelecimentos.

A água de abastecimento interno e os produtos de origem animal dos estabelecimentos, prontos para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a análises microbiológicos e físico-químicos de acordo com o cronograma oficial.

O SIM elaborará, preferencialmente, no mês de janeiro de cada ano, e publicará anualmente em seu mural (via física) o cronograma oficial de análises microbiológica e físico-química de água de abastecimento interno e de produtos de origem animal registrados. A via digital ficará arquivada na pasta (E) Cronograma Oficial de Coleta especificado na Resolução do CISA sobre Organização Documental e Gestão de Documentos.

O cronograma oficial poderá ser alterado a qualquer momento pelo SIM mediante nova inclusão de produtos ao portfólio do estabelecimento através de um novo cronograma com o produto incluído.

9.1 FREQUÊNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

O cronograma das análises laboratoriais deve ser elaborado respeitando a tabela abaixo.

Tabela 1: FREQUÊNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

a) Análises físico-químicas da água de abastecimento e gelo interno, para estabelecimentos registrados no SIM e SISBI-POA	- uma análise físico-química anual
b) Análises microbiológicas da água de abastecimento e gelo interno para estabelecimentos registrados no SIM	- três análises microbiológicas anuais
c) Análises microbiológicas da água de abastecimento e gelo interno para estabelecimentos registrados no SISBI-POA	- quatro análises microbiológicas anuais
d) Análises microbiológicas dos produtos de origem animal para estabelecimentos registrados no SIM	- pelo menos uma análise microbiológica de cada produto no ano não importando o número de produtos registrados ou sempre que o SIM julgar necessário
e) Análises microbiológicas dos produtos de origem animal para estabelecimentos registrados no SISBI-POA	01 a 12 produtos registrados = análise de <u>01 produto por mês</u> ; 13 a 24 produtos registrados = análise de <u>02 produtos por mês</u> ; 25 ou mais produtos registrados = análise de <u>03 produtos por mês</u> .
f) Análises físico-químicas de produtos de origem animal, exceto leite, para estabelecimentos registrados no SIM	- a cada 6 (seis) meses de produto escolhido aleatoriamente ou sempre que o SIM julgar necessário.
g) Análises físico-químicas de produtos de origem animal, exceto leite, para estabelecimentos registrados no SISBI-POA	- a cada 3 (três) meses de produto escolhido aleatoriamente ou sempre que o SIM julgar necessário.
h) Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibióticos e fraudes no leite (produto pronto)	- anual
i) Análise físico-química e pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru	- diariamente na plataforma de recebimento estabelecimentos SISBI-POA
j) Análises de CCS e CPP em leite cru	- mensalmente em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite – RBQL
i) Ovos	duas análises microbiológicas por ano
j) Mel	uma análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano

A periodicidade dos exames laboratoriais dispostas na tabela acima poderá sofrer alterações conforme base nos seguintes critérios:

I – risco associado ao volume de produção;

II – risco associado ao resultado das análises laboratoriais anteriores e/ou risco associado ao desempenho do estabelecimento; e

III – risco associado ao produto.

9.2 INFORMAÇÕES GERAIS EM RELAÇÃO AO CRONOGRAMA

1. Ao coletar os produtos, caso o estabelecimento não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar e/ou justificar a não realização da coleta na própria SOA (por ex.: produto sem produção no momento da coleta).

2. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuar-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

3. 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>.

4. Sempre que houverem dúvidas na elaboração do cronograma o CISA poderá ser consultado.

5. Sugere-se que as coletas de produtos, matéria-prima e água de abastecimento sejam realizadas, preferencialmente, nos 15 (quinze) primeiros dias do mês, seguindo o cronograma de coletas.

6. Caso a SOA não possua uma parte para ser destacada, a qual ficará sobre a guarda do SIM, imprimi-lá em duas vias: uma segue com a amostra para o laboratório e a outra para arquivamento na pasta das requisições das análises.

7. Dessa forma, tanto a parte destacada quanto a via que permaneceu no SIM comprova que a amostra foi coletada e lacrada, sendo que a responsabilidade do atendimento ao cronograma a partir desse momento é do estabelecimento.

8. Conforme a disponibilidade, deve-se utilizar saco-lacre específico para as coletas oficiais. Quando não houver, utilizar sacos plásticos transparentes e resistentes, com lacres transpassando o plástico externo e de forma bem ajustada ao material coletado.

9. Amostras de produtos destinadas a análises FQ devem ser lacradas separadamente das amostras de análises MB.

9.3 OBSERVAÇÕES IMPORTANTES NA COLETA DE PRODUTOS

1. Ao coletar produtos embalados, deve-se observar se as embalagens coletadas estão íntegras.

2. Caso necessário, coletar várias amostras para atingir o peso mínimo exigido pelo laboratório, sempre do mesmo lote.

3. Produtos com temperaturas de conservação diferentes (temperatura ambiente, resfriados ou congelados) devem ser lacrados separadamente.

4. O acondicionamento da amostra lacrada, sua conservação e encaminhamento ao laboratório são de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

9.4 COLETA DE PRODUTOS EM TRIPLICATA

1. **As análises em triplicata** de amostras de produtos, ou de matérias-primas, ou qualquer substância que entre em sua elaboração, **não serão realizadas quando se tratar de amostras para análises oficiais de rotina (cronograma de análises laboratoriais).**

2. Para análises eventualmente realizadas, **é permitido a análise em triplicata apenas para parâmetros FQ** e só deverão ser realizadas se houver solicitação por ofício do estabelecimento.

3. Nesse caso, devem ser realizadas três coletas idênticas (mesmo método e mesmo lote, todas lacradas individualmente): a amostra 01 é enviada para o laboratório e as outras duas amostras permanecem sob responsabilidade do estabelecimento.

4. Caso o resultado esteja em desacordo com a legislação, o estabelecimento deverá ser autuado e deverá ser emitido o Auto de Suspensão Provisória de Fabricação de Produto ou de suas Etapas de Produção.

5. Após esse procedimento, o estabelecimento poderá solicitar por escrito o envio da segunda amostra.

6. O SIM deverá identificar na requisição da segunda amostra que se trata da contraprova.

7. Caso a segunda análise apresente resultado idêntico ao primeiro, a infração à legislação é confirmada e seguem os trâmites para a suspensão do produto.

8. Caso o resultado da segunda amostra seja divergente da primeira, a terceira amostra será enviada, sendo definitivo o resultado desta última análise.

■ NOTAS:

a) Não há contraprova para análises microbiológicas (Decreto 9013, art. 470, § 3º, inciso IV);

b) Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;

c) Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos (Decreto 9013, art. 470, § 3º, inciso I);

d) Não há contraprova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose;

e) Não há contraprova quando o produto apresentar prazo de validade exíguo sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova.

10. AÇÃO FISCAL EM RESULTADO NÃO CONFORME DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTO

Análises MB de um produto não conforme aos padrões legais vigentes, acarretarão ao estabelecimento ações fiscais. O SIM nessa primeira amostra MB de produto não conforme deve:

1. Dar o visto no laudo (datar e assinar) e escrever “NÃO CONFORME”;
2. E no próprio laudo **solicitar o recolhimento do lote do produto envolvido**, conforme descrito no programa de autocontrole - PAC do estabelecimento e, caso necessário, lavrar o auto de apreensão e/ou inutilização, quando o estabelecimento ainda possuir lotes do produto em desacordo;
3. Lavrar o relatório de não conformidade - RNC ([anexo II](#));
4. Proibir a produção do produto envolvido na análise MB não conforme através do Auto de Suspensão Provisória de Fabricação de Produto ou de suas Etapas de Produção ([anexo III](#)).
5. Caso a bactéria envolvida for a *Salmonella spp* e/ou a *Listeria monocytogenes*, além de gerar o Auto de Suspensão Provisória de Fabricação de Produto ou de suas Etapas de Produção, gerar também o Auto de Infração ([anexo IV](#)).
6. Coletar dentro de 30 (trinta) dias nova amostra (lote diferente do anterior) para repetição da análise.
7. O estabelecimento que apresentar problemas microbiológicos nas análises em produtos habitualmente produzidos, poderá fazê-lo em lotes inferiores a 10 kg (dez quilogramas) cada, sendo que a quantidade produzida será estabelecida em documento informando o dia e a produção ao SIM.
8. A critério do SIM poderá ser realizada a análise somente do resultado em desacordo com o padrão legal vigente.
9. O lote destinado para análise ficará armazenado no estabelecimento e terá o seu destino definido somente após o resultado oficial final da análise.
10. Se o resultado da análise for dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente após o SIM dar o visto no laudo (datar e assinar), escrever “CONFORME” e “LIBERADO”, caso contrário, permanece proibida a produção do produto em escala comercial, cabendo ao SIM a decisão de gerar o Auto de Infração (caso a bactéria envolvida não for a *Salmonella spp* nem a *Listeria monocytogenes*) nesta segunda análise não conforme.

11. E, seguir o descrito no Regime Especial de Fiscalização - REF nesta segunda análise não conforme.

a) Particularidade para produtos maturados acima de 30 dias:

Para esses produtos deve seguir o descrito acima, porém não deve ser suspensa a produção.

11. AÇÃO FISCAL EM RESULTADO NÃO CONFORME DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTO

Para que o SIM tome uma ação fiscal o estabelecimento deve apresentar uma análise físico-química oficial de um produto de origem animal em desacordo com os padrões legais vigentes. Produtos com desvios físico-químicos dependendo o grau do desvio podem comprometer a saúde do consumidor, além do estabelecimento estar lhe enganando.

Em seguida o fiscal do SIM deve:

1. Dar o visto no laudo (datar e assinar) e escrever “NÃO CONFORME”.
2. E no próprio laudo **solicitar o recolhimento do lote do produto envolvido**, caso o grau de desvio comprometa a saúde do consumidor. Observar se o estabelecimento contempla o recolhimento do produto no seu programa de autocontrole - PAC em desvios que comprometam a saúde do consumidor. Caso necessário, lavrar o auto de apreensão e/ou inutilização, quando o estabelecimento ainda possuir lotes do produto em desacordo.
3. Lavrar o relatório de não conformidade - RNC (Anexo II).
4. Coletar dentro de 30 (trinta) dias nova amostra (lote diferente do anterior) para repetição da análise.
5. O estabelecimento que apresentar problemas físico-químicos na análise em produtos habitualmente produzidos, poderá fazê-lo em lotes inferiores a 10 kg (dez quilogramas) cada, sendo que a quantidade produzida será estabelecida em documento informando o dia e a produção ao SIM.
6. Se o resultado da segunda análise for dentro dos padrões, o estabelecimento manterá a produção normalmente após o SIM dar o visto no laudo (datar e assinar), escrever “CONFORME”.
7. Caso apresente o segundo laudo físico-químico não conforme, proibir a produção do produto envolvido através do Auto de Suspensão Provisória de Fabricação de Produto ou de suas Etapas de Produção (Anexo III); e dependendo do grau de desvio haja comprometimento da saúde do consumidor gerar o Auto de Infração (Anexo IV).
8. E, seguir o descrito no Regime Especial de Fiscalização - REF nesta segunda análise não conforme.

9. A critério do SIM poderá ser realizada a análise somente do resultado em desacordo com o padrão legal vigente.

10. O lote destinado para análise ficará armazenado no estabelecimento e terá o seu destino definido somente após o resultado oficial final da análise.

- **OBSERVAÇÃO:** quando aplicável, a pedido do estabelecimento podem ser enviadas as contraprovas para análise (triplicata); nesses casos, seguir o descrito no título 9.4.

Particularidade para produtos maturados acima de 30 dias:

Para esses produtos deve seguir o descrito acima, porém não deve ser suspensa a produção.

O SIM deve avaliar se o estabelecimento contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises e mesmo, não contemplando ações em seu PAC apresentar ao SIM as ações corretivas para o desvio ocorrido.

12. AÇÃO FISCAL EM RESULTADO NÃO CONFORME DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o SIM deve:

1. Dar o visto no laudo (datar e assinar) e escrever “NÃO CONFORME”.
2. Emitir o Relatório de Não Conformidade - RNC (anexo II) ao estabelecimento para que adote as medidas cabíveis, e dependendo da causa, do grau do desvio e se gerar algum risco a saúde do consumidor, emitir também o Auto de Infração suspendendo as atividades do estabelecimento e/ou escolher um produto para a realização de análise microbiológica elaborado/produzido no dia em que a água apresentou a irregularidade.
3. Coletar nova amostra para a repetição das análises no período de 30 (trinta) dias após o estabelecimento ter adotado as medidas necessárias.
4. Se a repetição da análise, continuar a apresentar resultado fora dos padrões, e caso não tenha sido emitido o Auto de Infração na primeira análise, emitir nesta e suspender as atividades do estabelecimento. O estabelecimento deve revisar as medidas adotadas na análise anterior.
5. Fazer a terceira análise até que se reestabeça o padrão, sem prejuízo da aplicação de multa.
6. Sanada a irregularidade o SIM emitirá um ofício de liberação ou escreverá no próprio laudo da análise “CONFORME e LIBERADO”.

- **OBSERVAÇÃO:** a critério do SIM, em conformidade com a Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021 que Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, caso seja observada a ocorrência de resultados não

conformes com o padrão de potabilidade da água ou outros fatores de risco à saúde, é possível determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

12.1 ANÁLISES EXIGIDAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

ÁGUA	ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		REFERÊNCIA LEGAL	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS		REFERÊNCIA LEGAL
	*Coliformes totais	M08	Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021	*pH	FQ071	Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021
* <i>Escherichia coli</i>	M10	*Cloro residual livre		FQ025		
		*Turbidez		FQ089		
		*Sólidos dissolvidos totais		FQ084.7		
		Cor		FQ020.1		
		*Dureza total		FQ034		
		Alumínio		FQ093.21		
		Amônia (NH ³)		FQ093.31		
		Ferro	FQ093.7			

1. Aos estabelecimentos com SISBI são requeridas todas as análises listadas acima.
2. Para os estabelecimentos registrados somente no SIM com abastecimento de água de rede pública deve-se solicitar no mínimo as análises assinaladas com o asterisco (*).
3. Para os estabelecimentos abastecidos de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises.
4. O SIM que possuir mensurador de Cloro e pH de precisão (com reagentes 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 - SOA no campo “observações”.
5. Demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados.

13. AÇÃO FISCAL NO DESCUMPRIMENTO DAS ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E DE PRODUTOS

1. O estabelecimento que não cumprir o cronograma de análises oficiais seja uma análise microbiológica ou uma físico-química de água de abastecimento interno e de produto de origem animal dentro dos prazos estabelecidos será emitido o RNC pelo Serviço de Inspeção Municipal para que corrija a irregularidade e será autuado.
2. Persistindo a irregularidade, o estabelecimento terá suas atividades suspensas.
3. Sanada a suspensão o SIM emitirá um ofício liberando as atividades.

14. RECORRÊNCIA DE NÃO CONFORMIDADES EM RESULTADOS DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E DE PRODUTOS

Quando for verificado um segundo resultado insatisfatório de lotes consecutivos, do mesmo produto e para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF).

15. REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF)

Considerando o que estabelece o artigo 2º da Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989;

Considerando o artigo 6º da Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, que estabelece que “são direitos básicos do consumidor”: “*a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos*”;

E considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no Decreto Federal 5.741/2006 que estabelece o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA.

Institui-se o Regime Especial de Fiscalização (REF).

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.

Para esta finalidade é considerada reincidência (exceção desde o primeiro resultado MB positivo para *Salmonella spp* e *Listeria monocytogenes*) a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado seguido insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto, comprovados através de análises oficiais microbiológicas ou físico-químicas ou comprovação de suspeitas de alteração.

15.1 IMPLANTAÇÃO DO REF

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

- a) Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme modelo [\(anexo V\)](#);
- b) Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão e/ou inutilização conforme modelo [\(anexo VI\)](#);
- c) Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;

- d) Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recolhimento, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- e) Lacração das câmaras, instalações e/ou equipamentos;
- f) Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
- g) Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

15.2 PLANO DE AÇÃO PARA LIBERAR PRODUTO SUSPENSO E EM REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO

- ✓ Se aplica a produtos em REF e suspensos desde o primeiro resultado da análise MB positivo para *Salmonella spp* e *Listeria monocytogenes*; e
 - ✓ Se aplica a produtos em REF, ou seja, suspensos a partir do segundo resultado MB e/ou FQ em desacordo com os padrões legais vigentes.
- 1) Para liberar a produção de um produto suspenso, o estabelecimento deverá apresentar plano de ação com as ações corretivas e data da conclusão.
 - 2) As amostras somente poderão ser produzidas e enviadas, através de coleta oficial, ao laboratório após a ciência do estabelecimento no Auto de Suspensão Provisória de Fabricação de Produto ou de suas etapas e a elaboração do plano de ação.
 - 3) Em seguida, deverá apresentar laudos de 3 (três) lotes consecutivos do produto, com todos os parâmetros em acordo com a legislação vigente para o tipo de amostra em desacordo (MB ou FQ) que originou a suspensão. A critério do SIM poderá ser realizada a análise somente do resultado em desacordo com o padrão legal vigente.
 - **OBSERVAÇÃO:** os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes.
 - 4) O estabelecimento que apresentar problemas MB e FQ nesta segunda análise em produtos habitualmente produzidos, poderá fazê-lo em lotes inferiores a 10 kg (dez quilogramas) cada, sendo que a quantidade produzida será estabelecida no plano de ação informando o dia e a produção ao SIM.
 - 5) Caso uma amostra dos três lotes esteja em desacordo com os padrões vigentes, os laudos laboratoriais dos lotes das amostras em acordo poderão ser utilizados para a liberação, desde que atendam a sequência de lotes, ou seja, três lotes consecutivos em conformidade.

16. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

Quando uma Resolução é extinta, o responsável pela documentação e registro de dados precisa conservar o mesmo.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	ALTERAÇÃO
00	05/10/2022	33	Elaboração do Documento

17. ANEXOS

DOCUMENTO EM 2 VIAS: 1 VIA - LABORATÓRIO; 2 VIA (RECORTE) - SIM (*) 16 NÃO SE APLICA A PRODUTOS DESTINADOS À MICROBIOLOGIA

----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR -----

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXX - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M)				01-Nº SOLICITAÇÃO/ANO:	02-Nº SIM:
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA				XXX/20XX	XXX
03-ESTABELECIMENTO / CNPJ:		XXXXXXXXXX / XX.XXX.XXX/XXXX-XX			
04-PRODUTO / ÁGUA: XXXXXXXXXXXX					
05-DATA FABRICAÇÃO:	06-DATA VALIDADE:	07-Nº DO LOTE:	08-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	09-Nº LACRE:	
			/ / 2023	:	
10-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) E/OU - CÓDIGO(S): XXXXXXXXXXXXXXXX					11-IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:

ANEXO II RNC

LOGO	PREFEITURA MUNICIPAL DE BASTIÃO		
	SEC. MUNIC. DE AGRICULTURA		
	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M)		
RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE			
1. Data: 00/00/0000	2. Relatório n°: 000	3. N° do SIM: 000	
4. Estabelecimento	Do Campo Embutidos LTDA		
5. Embasamento Legal	Decreto Municipal nº 000/0000; Portaria GM/MS nº 888/2021 ...		
6. Elemento de Inspeção	POP 01; POP 04; POP 06 e BPF do Estabelecimento - Planilhas de Monitoramento		
7. ENUMERAR AS NC DE ACORDO COM O ELEMENTO DE INSPEÇÃO E SUA RESPECTIVA AÇÃO FISCAL	<p>1 - POP 01 - Manutenção das instalações e equipamentos</p> <p>1.1 Piso irregular na área de produção (9h40min) Ação Fiscal - solicitado ação corretiva sobre a NC</p> <p>2 - POP 4 Controle integrado de pragas</p> <p>2.1 Tela rasgada na janela do vestiário feminino (11h03min) Ação Fiscal - solicitado ação corretiva sobre as não conformidades.</p> <p>3 - POP 06 Higiene, hábitos e saúde dos operários</p> <p>3.1 Presença de colaborador mal barbeado no interior da indústria e sem registro na planilha de monitoramento do dia (00/00/0000 às 10h) Ação Fiscal - solicitado ação corretiva conforme determinado no Manual de BPF: "Colaborador deve se apresentar barbeado para as atividades diárias, caso contrário deve se retirar do local, receber treinamento e após se barbear para continuar suas atividades." O estabelecimento informou o colaborador e solicitou que o mesmo colocasse uma touca balaclava e uma máscara (10h30min). O treinamento ficou para ser realizado no final das atividades. Obs.: caso não possua os equipamentos, se retirar da produção.</p>		
<p>Este documento é uma notificação escrita da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal. O estabelecimento deve cumprir as exigências elencadas, conforme o Decreto Municipal nº 000/0000 de 00/00/0000.</p>			
8. Médico Veterinário (Assinatura e Carimbo)	SICRANO DA SILVA Coordenador do SIM		
9. Estabelecimento (Assinatura do Proprietário ou Responsável Legal)	BELTRANO DOS SANTOS	DATA	00/00/0000
<p>A resposta do estabelecimento deve conter a descrição das ações corretivas para cada não conformidade elencada, com suas respectivas datas de conclusões, ou seja, um Plano de Ação informando as ações imediatas e planejadas. O documento com o Plano de Ação deve ser entregue ao SIM no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento deste documento.</p>			
10. VERIFICAÇÃO DAS AÇÕES TOMADAS PELO ESTABELECIMENTO	<p>1.1 - Prazo para piso em acompanhamento: 00/00/0000.</p> <p>2.1 - Tela trocada - encerrado em 00/00/0000.</p> <p>3.1 - Ata de Treinamento anexada - encerrado em 00/00/0000</p>		
11. Médico Veterinário (Assinatura e Carimbo)	SICRANO DA SILVA Coordenador do SIM	DATA DE ENCERRAMENTO	00/00/0000
O verso poderá ser utilizado para complementação de informações			

ANEXO III AUTO DE SUSPENSÃO PROVISÓRIA DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO OU DE SUAS ETAPAS DE PRODUÇÃO

LOGO DO MUNICÍPIO	MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXX – RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
-------------------	--

AUTO DE SUSPENSÃO PROVISÓRIA DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO OU DE SUAS ETAPAS DE PRODUÇÃO		Nº: XXX/20XX	
NÚMERO DO AI	0000	DATA	XX/XX/20XX
ESTABELECIMENTO	Frigorífico XXXXXXXX LTDA	CNPJ/CPF	XX.XXX.XXX/XXXX-XX
ENDEREÇO	Rua do Estabelecimento, nº - bairro	MUNICÍPIO	XXXXXX
A autoridade local vem PROIBIR a atividade de produção e comercialização do (s) produto (s) listado (s) abaixo por apresentar análise laboratorial em desacordo com padrões legais vigentes, conforme o (s) Relatório (s) de Ensaio (s) e Auto de Infração quando houver, relacionados abaixo.			
EMBASAMENTO LEGAL	Decreto Municipal XXX de XX de XXXXX de XXXXX e Portaria nº 888 de XX de XXXX 20XX, artigo XX e inciso XX.		
PRODUTO (S)			
		Nº de Registro:	
Nº DO RELATÓRIO DE ENSAIO	URI / UNIVATES... nº 0000/0000	<input checked="" type="checkbox"/> MB	<input checked="" type="checkbox"/> Não Conforme
		<input checked="" type="checkbox"/> FQ	<input checked="" type="checkbox"/> Não Conforme
		<input type="checkbox"/> MB	<input type="checkbox"/> Não Conforme
		<input type="checkbox"/> FQ	<input type="checkbox"/> Não Conforme
O estabelecimento tomará a ciência da Suspensão Provisória de Fabricação de Produto ou de suas etapas de Produção e do Auto de Infração relativos ao processo. A liberação da produção de produto dar-se-á somente após o cumprimento do estabelecido no Decreto Municipal do SIM e na Resolução sobre Análises Laboratoriais.			
MÉDICO VETERINÁRIO (assinatura e carimbo)	<div style="font-size: 2em; color: blue; font-family: cursive;">Fulano de tal</div> <hr style="width: 20%; margin: 5px auto;"/> Fulano de tal SIM - Médico Veterinário CRMV – RS 00000		
ESTABELECIMENTO		DATA	

ANEXO IV AUTO DE INFRAÇÃO

LOGO MUNICÍPIO	MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXX – RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM AUTO DE INFRAÇÃO	Nº: ____/____/____
Local da Infração: _____		Município: _____
Data da Constatação: _____		Hora da Constatação: _____
1 - Qualificação do Autuado:		
Nome/Razão Social: _____		
CPF/CNPJ: _____		
Classificação do Estabelecimento: _____		
Endereço: _____		
Telefone: _____		
Número do registro no SIM: _____		
Proprietário e/ou responsável legal: _____		
CPF: _____		
Endereço: _____		
2 - Descrição do Fato: _____ _____ _____		
3 - Dispositivo(s) Legal(is) ou Regulamentar(es) Infringido(s) / Enquadramento: _____ _____		
4 - Elementos de Convicção: _____ _____		
5 - Prazo para Defesa:		
Do que, para constar, lavrei este Auto de Infração em 2 (duas) vias, encaminhando cópia ao infrator, ficando o mesmo ciente de que poderá no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do ciente ou do recebimento deste, apresentar defesa escrita à Secretaria Municipal de Agricultura , como dispõe o artigo 44 da Lei 9.784/99, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado.		
6 - Nome Servidor Autuante: _____		
Ass.: _____		
Cargo: _____ Matrícula: _____ Data: ____/____/____		
7 - Autuado:		
Eu _____ recebi uma via deste Auto de Infração.		
Em ____/____/____. Assinatura: _____		
8 - Testemunhas:		
Nome / Ass.: ----- Nome / Ass.: -----		
CPF: _____ CPF: _____		

1ª via – autuado, 2ª via - arquivada no SIM em pasta específica e a 3ª via - ficará arquivada no bloco (opcional).

Observações importantes:

Quanto à apresentação de DEFESA:

- A defesa contra o Auto de Infração poderá ser apresentada ao Sr. Secretário Municipal de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, conforme dispõe a **Resolução** sobre Processos Administrativos.
- O autuado que apresentar a defesa, deverá fazê-lo dentro do prazo previsto através do protocolo do SIM situado na RUA: XXXXXXXXXXXX, S/N – BAIRRO: XXXXX - XXXXXXXXXXXX/RS – CEP XX.XXX-XXX. Em seguida o SIM encaminhará ao Secretário da **Agricultura**.
- A defesa ou recurso apresentado fora do prazo não serão considerados.

ANEXO V AUTO DE INTERDIÇÃO

AUTO DE INTERDIÇÃO

No dia _____ de _____ de _____, às _____ horas, no Município de _____, no estabelecimento denominado _____, registrado no SIM nº _____, de propriedade de _____.

O serviço de inspeção municipal SIM, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de interdição por constar _____

_____ interditando _____, de acordo com o disposto (embasamento legal) _____.

O mesmo fica proibido de _____ por um período _____. O presente auto de interdição, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável legal, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do Autuante: _____

Data: _____ de _____ de _____

Assinatura e identificação do Autuado: _____

Ciente, recebi a 2ª via em ____/____/____

Testemunhas:

ANEXO VI AUTO DE APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO

LOGO DO MUNICÍPIO	MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXX – RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
-------------------	---

AUTO DE APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO	Nº: _____
--	-----------

01 - IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR / EMPRESA - AGROINDÚSTRIA INFRATORA
NOME OU RAZÃO SOCIAL: _____
CNPJ / CPF: _____
Nº de REGISTRO NO SIM: _____
ENDEREÇO: _____
BAIRRO: _____
CIDADE: _____

02 - IDENTIFICAÇÃO DA AÇÃO
<input type="checkbox"/> APREENDI E/OU <input type="checkbox"/> INUTILIZEI

03 - ENQUADRAMENTO LEGAL
Artigos 205, 229, parágrafo único e 245, inciso III do Decreto Municipal nº XXX de XX de XXXXXX de XXXX.

04 - DESCRIÇÃO DOS ITENS / PRODUTOS / EMBALAGENS / RÓTULOS / ANIMAIS APREENDIDOS E/OU INUTILIZADOS
TOTAL kg: _____

05 - IDENTIFICAÇÃO DO LOCAL / DATA / HORA DA APREENSÃO E/OU INUTILIZAÇÃO	
ENDEREÇO: _____	DATA: _____
	HORA: _____
MUNICÍPIO: _____	UF: RS

06 - IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADOR
..... NOME: XXXXXXXXXXXX Médico(a) Veterinário(a) do SIM

07 - IDENTIFICAÇÃO DAS TESTEMUNHAS (opcional)	
1ª..... ASSINATURA NOME: CPF:	2ª..... ASSINATURA NOME: CPF:

08 - IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR / RESPONSÁVEL
No dia ____/____/____ recebi uma via deste Auto de Apreensão e/ou Inutilização, do qual fico ciente de que a comercialização, aproveitamento ou inutilização dos produtos apreendidos fica condicionada à liberação pelo Serviço de Inspeção Municipal.
..... Placa do Veículo (quando houver):
NOME:
CPF:

1ª Via - Infrator; 2ª Via - SIM; 3ª Via - Bloco (opcional)