

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 27 DE OUTUBRO DE 2022

Estabelece os procedimentos para análises oficiais, físico-químicas e microbiológicas, de água de abastecimento e de produtos pelo Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – CIDES.

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – CIDES, no uso das atribuições legais conforme poderes que lhe conferem o Estatuto e o Protocolo de Intenções CIDES,

RESOLVE:

Art. 1º. Os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostra para as análises oficiais, físico-químicas e microbiológicas, de água de abastecimento e de produtos deverão seguir o preconizado pelo “Manual de coletas de amostras de produtos de Origem Animal” do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme disponível no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/controlado-de-patogenos/arquivos/controlado-de-patogenos/AnalisesLaboratoriaisNormainterna04SDA.pdf>

Art. 2º. Os parâmetros utilizados para as análises oficiais de produtos serão os preconizados pelo MAPA através das listas de parâmetros Físico-Químicas e Microbiológicas para Produtos de Origem Animal comestíveis disponíveis no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas>

§1º. Para as análises de água de abastecimento nos estabelecimentos registrados no SIM-CIDES serão as disciplinadas na portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, que altera o Anexo XX, da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, e suas alterações.

§2º. Para o Queijo Minas Artesanal serão adotados os parâmetros definidos pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA através da sua portaria IMA nº 2.033, de 23 de janeiro de 2021.

Art. 3º. Em situação de risco epidemiológico, que justifique “Alerta Sanitário”, ou nos casos de indício de fraude ou outras suspeitas, poderão ser realizadas outras parâmetros físico-químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões pré-estabelecidos nessa Instrução Normativa, em função do problema, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme ICMSF – International Commission on Microbiological Specifications for Foods.

§1º. As exceções, previstas no caput deste artigo, incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e rastreabilidade de patógenos, podendo, neste caso ser incluídas determinações de micro-organismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites discriminados nas listas citadas no art. 2º dessa Instrução Normativa.

§2º. Entende-se por fator de risco, em se tratando de saúde, qualquer situação que aumente a probabilidade de ocorrência de uma doença ou agravo a saúde.

Art. 4º. As análises laboratoriais oficiais dos padrões básicos de potabilidade da água de abastecimento serão realizadas, conforme tabelas 1 e 2, anualmente nos estabelecimentos de ovos e mel e produtos de abelhas e derivados, e semestralmente nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados ao CIDES.

§1º. As amostras oficiais deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.

§2º. A frequência de coleta poderá ser alterada e outros parâmetros solicitados, a critério do Serviço de Inspeção, em função do histórico do estabelecimento fiscalizado, da forma de captação de água e do sistema de tratamento por ele utilizado.

Tabela 1: Padrões físico-químicas básicos para análise fiscal para verificação da potabilidade da água nas áreas de produção.

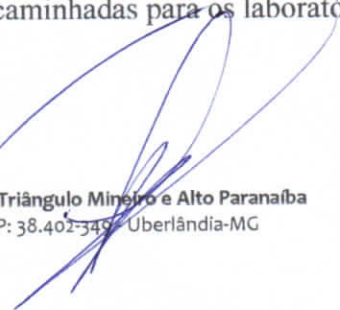
Parâmetro	Valor permitido	Unidade
Cor	Máximo 15	uH
Cloro residual livre	Entre 0,2 e 2,0	mg/L
pH	6,0 a 9,5	-----
Turbidez	5	uT

Tabela 2: Padrões microbiológicos para análise fiscal para verificação da potabilidade da água nas áreas de produção

Parâmetro	Valor máximo permitido
Coliformes totais	Ausência em 100 mL
<i>Escherichia coli</i>	Ausência em 100 mL

Art. 5º. As análises oficiais de água de abastecimento e de produtos deverão ser enviadas, aos laboratórios oficiais ou credenciados ao CIDES, acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise – SOA, conforme modelo constante do anexo desta Instrução Normativa, devidamente preenchida e assinada.

Parágrafo único. As amostras poderão ser encaminhadas para os laboratórios Federais de Defesa Agropecuária (LFDA).



Art. 6º. Os estabelecimentos poderão arcar com os custos das análises oficiais conforme previsto no Art. 512 do Decreto dos municípios consorciado ao CIDES.

Art. 7º. A verificação dos resultados das análises oficiais, devem ser registradas, por médico veterinário do CIDES através de uma planilha (anexo II).

Art. 8º. O descumprimento dos parâmetros estabelecidos nesta Instrução Normativa dará ensejo as penalidades e sanções descritas no Decreto dos municípios consorciado ao CIDES.

Art. 9º. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Uberlândia, 27 de outubro de 2022.

A large, stylized handwritten signature in blue ink is enclosed within a blue oval. The signature is highly cursive and difficult to decipher.

Helder Paulo Carneiro
PRESIDENTE DO CIDES



ANEXO I – MODELO DE SOA

	CIDES - CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TRIÂNGULO MINEIRO E ALTO PARANAÍBA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM-CIDES POA SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			01-LABORATÓRIO:			03- Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:		
				Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química <input type="checkbox"/>			nº da amostra/nº do SIM/ano/EcoliO157		
05-PRODUTO:			06 - REGISTRO PROD.:		07-MARCA:		04- Nº DO SIM / ER:		
09-ESTABELECIMENTO:			10-ENDEREÇO:						
11-DATA FABRICAÇÃO:		12-DATA VALIDADE:		13-Nº DO LOTE:		14-TAMANHO DO LOTE:		15-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	
16-LACRE Nº - AMOSTRA:		17-LACRE Nº - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF (*):			18-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA (*):				
19-PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):									
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO: 1 2 3	LINHA: 1 2 3	VOLUME DE ABATE/ DIA:		
20-TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:							21- DATA DA REMESSA:		
TEMPERATURA °C		CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>		CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>		RESFRIADO <input type="checkbox"/>		AMBIENTE <input type="checkbox"/>	
22-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):									
M31, M32									
23-OBSERVAÇÕES:									
Programa de <i>E. coli</i> verotoxigênica Amostra congelada para envio ao laboratório.									
24-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:					25-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:				
26-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:					27- Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:				
28-TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:									
TEMPERATURA °C		CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>		CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>		RESFRIADO <input type="checkbox"/>		AMBIENTE <input type="checkbox"/>	
29-OBSERVAÇÕES:									
30-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:									

DOCUMENTO EM 2 VIAS: 1 - SIM; 2 - LABORATÓRIO
 (*) 17 E 18 NÃO SE APLICAM A PRODUTOS DESTINADOS A MICROBIOLOGIA

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

	CIDES - CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TRIÂNGULO MINEIRO E ALTO PARANAÍBA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM-CIDES POA SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			31-Nº SOLICITAÇÃO/ANO:		
				nº da amostra/nº do SIM/ano/EcoliO157		
32-PRODUTO:			33- Nº SIM:		34-Nº LACRE:	
35-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):						
M31, M32						
36-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:						



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

ANEXO II PLANILHA DE RESULTADO DE ANÁLISES LABORATORIAIS



Serviço de Inspeção Municipal CIDES

RAZÃO SOCIAL:

CLASSIFICAÇÃO:

REGISTRO NO SIM SOB O Nº:

Data	Produto/Água/Análise	Responsável pela Coleta	Laboratório	Laudos de Análise	Resultado da Análise			Análises não conformes	Data de entrega do plano de ação	Data de avaliação do plano de ação	Observação
					C	NC	Ação fiscal				
17/02/22	Produto: Ovo <u>Microbiológica</u> <i>Salmonella sp</i>		Faz Análises	Produto: Ovo <u>Microbiológica</u>	X						
*30/05/2022	Água de Abastecimento: <u>Microbiológica</u> Coliformes totais Contagem de bactérias heterotróficas <i>Escherichia coli</i> <u>Físico-química</u> Cloro Cloro residual livre Cor aparente Dureza Ferro Nitrito Nitrato pH Turbidez		Faz Análises	Água de Abastecimento: <u>Microbiológica</u> <u>Físico-química</u>	X						

ESTADO DE MINAS GERAIS
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO
VALE DO PARANAÍBA AMVAP

SETOR ADMINISTRATIVO, CONTRATOS E CONVÊNIOS
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 27 DE OUTUBRO DE 2022

Estabelece os procedimentos para análises oficiais, físico-químicas e microbiológicas, de água de abastecimento e de produtos pelo Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – CIDES.

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – CIDES, no uso das atribuições legais conforme poderes que lhe conferem o Estatuto e o Protocolo de Intenções CIDES, RESOLVE:

Art. 1º. Os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostra para as análises oficiais, físico-químicas e microbiológicas, de água de abastecimento e de produtos deverão seguir o preconizado pelo “Manual de coletas de amostras de produtos de Origem Animal” do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme disponível no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/controlado-de-patogenos/arquivos-controlado-de-patogenos/AnalisesLaboratoriaisNormainterna04SDA.pdf>

Art. 2º. Os parâmetros utilizados para as análises oficiais de produtos serão os preconizados pelo MAPA através das listas de parâmetros Físico-Químicas e Microbiológicas para Produtos de Origem Animal comestíveis disponíveis no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas>

§1º. Para as análises de água de abastecimento nos estabelecimentos registrados no SIM-CIDES serão as disciplinadas na portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, que altera o Anexo XX, da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, e suas alterações.

§2º. Para o Queijo Minas Artesanal serão adotados os parâmetros definidos pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA através da sua portaria IMA nº 2.033, de 23 de janeiro de 2021.

Art. 3º. Em situação de risco epidemiológico, que justifique “Alerta Sanitário”, ou nos casos de indício de fraude ou outras suspeitas, poderão ser realizadas outras parâmetros físico-químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões pré-estabelecidos nessa Instrução Normativa, em função do problema, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme ICMSF – International Commission on Microbiological Specifications for Foods.

§1º. As exceções, previstas no caput deste artigo, incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e rastreabilidade de patógenos, podendo, neste caso ser incluídas determinações de micro-organismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites discriminados nas listas citadas no art. 2º dessa Instrução Normativa.

§2º. Entende-se por fator de risco, em se tratando de saúde, qualquer situação que aumente a probabilidade de ocorrência de uma doença ou agravo a saúde.

Art. 4º. As análises laboratoriais oficiais dos padrões básicos de potabilidade da água de abastecimento serão realizadas, conforme tabelas 1 e 2, anualmente nos estabelecimentos de ovos e mel e produtos de abelhas e derivados, e semestralmente nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados ao CIDES.

§1º. As amostras oficiais deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.

§2º. A frequência de coleta poderá ser alterada e outros parâmetros solicitados, a critério do Serviço de Inspeção, em função do histórico do estabelecimento fiscalizado, da forma de captação de água e do sistema de tratamento por ele utilizado.

Tabela 1: Padrões físico-químicas básicos para análise fiscal para verificação da potabilidade da água nas áreas de produção.

Parâmetro	Valor permitido	Unidade
Cor	Máximo 15	uH
Cloro residual livre	Entre 0,2 e 2,0	mg/L
pH	6,0 a 9,5	-----
Turbidez	5	uT

Tabela 2: Padrões microbiológicos para análise fiscal para verificação da potabilidade da água nas áreas de produção

Parâmetro	Valor máximo permitido
Coliformes totais	Ausência em 100 mL
<i>Escherichia coli</i>	Ausência em 100 mL

Art. 5º. As análises oficiais de água de abastecimento e de produtos deverão ser enviadas, aos laboratórios oficiais ou credenciados ao CIDES, acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise – SOA, conforme modelo constante do anexo desta Instrução Normativa, devidamente preenchida e assinada.

Parágrafo único. As amostras poderão ser encaminhadas para os laboratórios Federais de Defesa Agropecuária (LFDA).

Art. 6º. Os estabelecimentos poderão arcar com os custos das análises oficiais conforme previsto no Art. 512 do Decreto dos municípios consorciado ao CIDES.

Art. 7º. A verificação dos resultados das análises oficiais, devem ser registradas, por médico veterinário do CIDES através de uma planilha (anexo II).

Art. 8º. O descumprimento dos parâmetros estabelecidos nesta Instrução Normativa dará ensejo as penalidades e sanções descritas no Decreto dos municípios consorciado ao CIDES.

Art. 9º. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Uberlândia, 27 de outubro de 2022.

HELDER PAULO CARNEIRO
Presidente Do CIDES

Publicado por:
Daniel Victor da Costa Santos
Código Identificador:869CBECC

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros no dia 28/10/2022. Edição 3379

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/>