

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 13, DE 05 DE MAIO DE 2023.

Estabelece os procedimentos para análises oficiais, físico-químicas e microbiológicas, de água de abastecimento e de produtos de origem animal, pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – CIDES –, o SIM-CIDES.

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – CIDES, no uso das atribuições que lhes são conferidas pelo disposto no inciso VII do art. 43 do Estatuto do CIDES, e considerando o disposto na Lei Federal 11.107/2005 e no Decreto Federal 6.017/2007;

RESOLVE:

Art. 1º. Ficam estabelecidos os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Art. 2º. Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento, bem como a verificação oficial e os parâmetros para análises laboratoriais dos produtos de origem animal deverão estar baseados em normas oficiais vigentes.

Art. 3º. Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário admite-se a utilização de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que não estejam contemplados por esta norma.

Parágrafo único. No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.

Art. 4º. Os parâmetros utilizados para as análises oficiais de produtos serão os preconizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-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. Os critérios adotados para determinar os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde, o qual compete este controle, conforme a Portaria GM/MS Nº. 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem substituí-la.

§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.

§3º. Para as análises microbiológicas de carnes nos estabelecimentos registrados serão as disciplinadas na Instrução Normativa nº. 161, de 01 de julho de 2022, da ANVISA, ou equivalentes, e aos RTIQ's dos produtos em questão e/ou dirimidos junto ao Serviço de Inspeção do CIDES.

Art. 5º. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção CIDES Executado pelo CIDES podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único. Como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água pode-se utilizar a captação subterrânea ou superficial.

Art. 6º. A verificação oficial dos autocontroles referentes à qualidade da água de abastecimento e a qualidade dos produtos nestes estabelecimentos terá os seguintes procedimentos:

§1º. Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados pelo Serviço de Inspeção SIM-CIDES.

§2º. O Serviço de Inspeção SIM-CIDES, no momento da fiscalização, deve solicitar a apresentação das informações de controle de qualidade da água e dos produtos, bem como laudos de análises que comprovem estes dados.

§3º. Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção executado pelo CIDES.

§4º. Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar mensalmente e em relatório anual informações sobre a qualidade e as características físico-químicas e microbiológicas da água, conforme os padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§5º. É de responsabilidade dos estabelecimentos assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção executado pelo CIDES, verificar este controle.

§6º. O SIM-CIDES deve verificar como o estabelecimento assegura a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial.

§7º. Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea ou superficial são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das normativas Federais dispostas.

§8º. O SIM-CIDES deve solicitar a apresentação dos dados de controle da água, bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

§9º. O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à aprovação pelo SIM-CIDES.

§10. O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§11. O SIM-CIDES avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

§12. As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente in situ.

§13. Quando não for possível realizar a análise in situ, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial credenciado ou acreditado.

Art. 7º. As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º. As análises fiscais para verificação de cloro residual livre e pH devem ser realizadas pelo SIM-CIDES utilizando métodos rápidos (kits).

§1º. Quando não for possível realizar a análise in situ, a amostra poderá ser encaminhada para laboratório oficial, credenciado ou acreditado.

§2º. A empresa é responsável por fornecer o material, equipamentos e utensílios específicos utilizados nos métodos rápidos (kits).

Art. 9º. Os resultados das análises fiscais realizadas in situ deverão ser comunicadas oficialmente à empresa e encaminhados a Coordenação do Serviço de Inspeção SIM-CIDES em documento oficial para arquivamento.

Art. 10. A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada pelo CIDES está descrita no Anexo II desta instrução normativa.

Art. 11. Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM-CIDES poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta instrução normativa ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 12. Os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas dos

resultados insatisfatórios, implementando ações corretivas necessárias para evitar que esses resultados voltem a ocorrer.

§1º. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

§2º. A coleta de amostra de produtos para realização de análises microbiológicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

§3º. A coleta de amostra de produtos para realização das análises físico-químicas será realizada em triplicata, constituída de amostra de prova, contraprova do laboratório ou SIM-CIDES e contraprova da empresa, considerando o lote ou partida.

§4º. A coleta de amostra de amostra de água de abastecimento para realização de análises físico-químicas e microbiológicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

§5º. Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

§6º. Caso seja observada a ocorrência de resultados não-conforme o padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM-CIDES poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 13. Após a coleta das amostras oficiais realizadas pelo SIM-CIDES, elas serão encaminhadas para laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados, ou que possuam certificação de qualidade oficialmente reconhecida.

§1º. Os resultados devem ser enviados à Coordenação de Inspeção para serem incluídos na planilha de controle.

§2º. 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.

§3º. As amostras poderão ser encaminhadas para os laboratórios Federais de Defesa Agropecuária (LFDA).

§4º. O estabelecimento poderá requerer ao SIM-CIDES a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da data da ciência do resultado.

§5º. Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, podendo ser realizada em outro laboratório, desde que seja credenciado ao MAPA ou possua certificado ISO, sob pena de invalidade.

§6º. Caberá ao estabelecimento requerente o custeio da análise da contraprova.

Art. 14. A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento e de produtos de origem animal em estabelecimentos sob Inspeção Municipal em caráter periódico está descrita no Anexo II desta Instrução Normativa.

Art. 15. Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água e de produtos de origem animal, e ainda outros fatores de risco à saúde, o SIM-CIDES poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Parágrafo único. O SIM-CIDES também poderá intensificar as análises fiscais até que a normalidade seja restabelecida.

Art. 16. Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM-CIDES poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Instrução Normativa.

Art. 17. A frequência mínima para análise fiscal de água de abastecimento em estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente será semestral.

Art. 18. As análises fiscais para verificação de produtos de original animal serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas, conforme o preconizado pelo MAPA, conforme disposto no endereço eletrônico mencionada no art. 4º dessa Instrução Normativa.

Parágrafo único. As amostras deverão ser coletadas a depender do cronograma de coletas oficiais expedidos pelo SIM-CIDES.

Art. 19. A frequência mínima para análise fiscal de produtos de origem animal em estabelecimentos sob Inspeção em caráter permanente será trimestral.

Art. 20. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção SIM-CIDES.

Parágrafo único. A critério da coordenação do SIM-CIDES, análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio Consórcio.

Art. 21. Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário podem ser utilizados outros parâmetros físico-químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões pré-estabelecidos, em razão de tipo de risco, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme International Commission on Microbiological Specifications for Foods – ICMSF.

§1º. As exceções incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA – e rastreabilidade de patógenos que podem ser incluídas determinações de microrganismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites discriminados nos Anexos desta 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 à saúde.

Art. 22. O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta normativa, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 23. As exigências de análises laboratoriais de produtos de origem animal e água de abastecimento seguirão, subsidiariamente e naquilo que não for regrado por esta Instrução Normativa, as disposições do anexo da Portaria IMA nº. 2033, de 23 de janeiro de 2021, demais legislações correlatas ou outras normas que vierem a substituí-los.

Art. 24. Ficam revogadas as Instruções Normativas nº. 06, de 27 de outubro de 2022, e 11, de 25 de novembro de 2022, após 30 dias da publicação desta Instrução Normativa.

Art. 25. Esta Instrução Normativa entra em vigor 30 dias após a data da sua publicação.

Uberlândia/MG, 05 de maio de 2023.

ALEANDRO FRANCISCO DA SILVA
Presidente do CIDES

ANEXO – I

PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO

1	Água de Abastecimento
Legislação de referência: Portaria de Consolidação nº. 5, de 03/10/2017 (Ministério da Saúde) Portaria nº. 888, de 04/05/2021 (Ministério da Saúde)	
Microbiológico	
Parâmetro	Padrão
<i>Coliformes</i> totais/100 mL	Ausência em 100 mL
<i>Escherichia coli</i> /100 mL	Ausência em 100 mL
Físico-químico	
Parâmetro	Padrão
Cor aparente (uH)	Máximo de 15
Turbidez (UT)	Máximo de 5
Nitrato (mg/L N)	Máximo de 10
Nitrito (mg/L N)	Máximo de 1
Cloreto (mg/L Cl)	Máximo de 250
pH*	6,0 a 9,5
Cloro residual livre (mg/L)	Mínimo de 0,2 Máximo de 2,0
Dureza total (mg/L CaCO ₃)	Máximo de 300
Ferro total (mg/L)	Máximo de 0,3
* Faixa recomendável.	

ANEXO – II

FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISES FISCAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO EM CARÁTER PERIÓDICO.

Risco estimado associado ao estabelecimento (*)	Frequência mínima de fiscalização (*)	Frequência mínima para análise fiscal de água	Frequência mínima para análise fiscal de produtos
1	Trimestral	Anual	Semestral
2	Bimestral	Semestral	Semestral
3	Mensal	Trimestral	Trimestral
4	Quinzenal	Bimestral	Bimestral

* Conforme Instrução Normativa nº. 04, de 27 de outubro de 2022.



ANEXO – III


MODELO DE SOLICITAÇÃO – SOA

	CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TRIÂNGULO MINEIRO E ALTO PARANAÍBA – CIDES SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA	01-LABORATÓRIO: F.A.Z. ANÁLISES			03- Nº: 00001
		Microbiológica <input type="checkbox"/>	Físico-Química <input type="checkbox"/>		
		02-SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			04-Nº DO SIM
05-PRODUTO:		06 - REGISTRO PROD.:	07-MARCA:	08-Nº DO CNPJ:	
9-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 SIM/LABORATÓRIO*:		18-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA*:	
19-PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):					
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO: 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
					LINHA: 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
O PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL FICA CIENTE QUE E, CASO DE COLETA DE AMOSTRA EM TRIPLICATA E RESPONSÁVEL POR MANTER E CONSERVAR ADEQUADAMENTE, CONFORME RECOMENDADO PELO FABRICANTE. A AMOSTRA DE CONTRAPROVA EM SEU PODER. SE A QUANTIDADE OU NATUREZA DO PRODUTO NÃO PERMITIR A COLETA EM 3 (TRÊS) AMOSTRAS, O MESMO SERÁ ENCAMINHADO EM AMOSTRA ÚNICA PARA REALIZAÇÃO DE ANÁLISE FISCAL.					
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):					
23-OBSERVAÇÕES:					
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 3 VIAS: 1 -LABORATÓRIO, 2 - SIM, 3 - ESTABELECIMENTO
(* 17 E 18 NÃO SE APLICAM A PRODUTOS DESTINADOS À MICROBIOLOGIA)

ANEXO – IV

PLANILHA DE RESULTADOS 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				
	Produto: Linguiça de carne de frango			Produto: Linguiça de carne de frango	X						
					X						
	Água de Abastecimento: Microbiológica: Coliformes totais Contagem de bactérias heterotróficas Escherichia coli			Água de Abastecimento:	X						
	Físico-química: Cloreto				X						
	Cloreto residual livre										

ANEXO – V

MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS

1. ANÁLISES

As análises laboratoriais devem ser encaradas como mais um dos instrumentos de que dispõe o serviço de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal para verificar a garantia da qualidade que, por lei é, obrigação do fabricante. Mesmo sendo de grande valor, tais análises não podem se constituir na única prática de verificação utilizada pela inspeção, nem tampouco na única prática usada pelo fabricante para garantir a qualidade dos produtos.

A aplicação do instrumento de análises laboratoriais tanto por parte do fabricante como por parte da inspeção encontra-se atrelada à análise das práticas produtivas e à consideração de outras variáveis, tais como identificação dos perigos, avaliação da gravidade do risco a ele associado, identificação dos pontos críticos de controle e seus limites, determinação de medidas corretivas, a escolha do modo de realizar o monitoramento e a verificação.

Utilizada indiscriminadamente, desvinculada de estudo prévio e avaliação do processo de produção, as análises laboratoriais oneram o fabricante e / ou o serviço e não desempenham sua real finalidade que é, em última instância, a disponibilização de produtos seguros e em conformidade para a população.

Para utilização adequada do instrumento de análise torna-se necessário atender a alguns pré-requisitos, a saber:

- Conhecimento sobre a tecnologia do processo de produção;
- Capacidade para avaliar o processo de produção, entre outros aspectos, quanto:
 - a) Ao sistema de controle de qualidade adotado pela indústria;
 - b) Ao uso da tecnologia e equipamentos;
 - c) Avaliação do risco à saúde que o processo/produto representa;
 - d) À capacidade de identificar os perigos, pontos críticos de controle e determinar medidas corretivas;
- Conhecimento da legislação vigente específica;
- Conhecimento para identificar a necessidade de verificação da qualidade do produto

através de análises laboratoriais;

- Realização da coleta, tendo clareza quanto as razões que as motivaram bem como dos parâmetros a serem analisados;
- Conhecimento e observância dos procedimentos específicos para análises laboratoriais em todos os aspectos neles contemplados, a saber:
- Coleta das amostras, abrangendo todas as etapas desde a coleta propriamente dita, seu acondicionamento, envio e chegada ao laboratório;
- Termos formais, utilizados na ação específica da coleta e nas ações correlatas realizadas no momento da coleta e/ou depois do resultado, como por exemplo, interdição ou suspensão de atividades;
- Fluxo das análises de caráter fiscal, seus prazos, instâncias de recursos e normas específicas;
- Conhecimento e observância das instruções de serviço relativas à normatização da quantidade de amostras por semana, tipo de produto, horário de recebimento e outros que visam, de acordo com a capacidade operacional do laboratório, organizar a demanda e otimizar o serviço;
- Conhecimento e observância de outros procedimentos específicos, uma vez que o resultado das análises pode ser precedido ou gerar outras ações como interdição, liberação, apreensão, notificação e outras;
- Capacidade para interpretar os resultados das análises e, a partir deles, tomar medidas corretivas legais e/ou técnicas;
- Desenvolvimento das ações de modo que todos os setores envolvidos, coordenadorias regionais, gerência de rede laboratorial e gerência de inspeção de produtos, estejam bem articuladas.

1.1 Análise de Controle

Análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

São aquelas de responsabilidade da indústria, realizada para avaliar a qualidade de seus produtos, bem como avaliar a eficiência do seu sistema de controle de qualidade.

Poderá ser realizada em laboratório de sua escolha (de sua propriedade, oficial,

credenciado e outros), a coleta da amostra e serão de responsabilidade da indústria;

Seu resultado deverá ficar sempre disponível para o serviço de inspeção que poderá solicitá-lo a qualquer momento que julgar necessário;

1.2 Análise Oficial

O desempenho dos programas oficiais estabelecidos pelo Serviço de Inspeção CIDES depende diretamente da remessa das amostras de produtos de origem animal.

Tem por finalidade subsidiar o inspetor quanto as medidas a serem recomendadas; possibilitar a verificação da efetividade de medidas já recomendadas; possibilitar a identificação de falhas no processo produtivo ou suspeita de alterações do processo ou produto (adulteração, falsificação, fraude); possibilitar a checagem de resultados das análises de controle de qualidade realizadas pela indústria.

O Serviço de Inspeção CIDES seguirá como base para coleta de amostras o artigo 470 do Decreto Federal 10468 de 18 de agosto de 2020 do Ministério da Agricultura e normas editadas pelo CIDES.

É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física, não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- E tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- Se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

NOTA: O resultado dessa análise possibilita ações cautelares e/ou punitivas, como por exemplo, interdição, apreensão, comunicação à VISA, etc.



Obs.: Com a lavratura de 1 (um) Termo de Coleta de Amostra para análises físico-químicas e para microbiológicas.

Para a realização das Análises Oficiais será credenciado laboratório, submetido à seleção realizada pelo CIDES, com critérios específicos descrito em edital.

Com ônus de seu custo e remessa ao laboratório sob a responsabilidade da Indústria, se for o caso.

Com realização de todos os parâmetros exigidos para o produto em questão, na legislação vigente, os parâmetros poderão ser direcionados pela equipe de Inspeção de acordo com sua avaliação/suspeita.

As coletas de amostras oficiais serão realizadas como critério para registro, com base no risco sanitário de cada estabelecimento e a critério da Coordenação do Serviço de Inspeção.

A coleta será realizada por técnico do Serviço de Inspeção CIDES;

- a. Em embalagens e recipientes adequados;
- b. Em estado de conservação aceitável;
- c. Dentro do prazo de validade do produto;
- d. Em quantidade suficiente;
- e. Acompanhadas de documentação adequada e devidamente preenchida;
- f. Em conformidade com os critérios de recebimento de amostras estipulados pelos Laboratórios Oficiais Credenciados.

Materiais necessários

Produtos em suas embalagens originais

Embalagens íntegras e limpas (sacos plásticos transparentes, por exemplo); Lacs ou sacos lacs; (Os lacs devem possuir codificação unívoca e indelével, preferencialmente sem identificação do SIM-CIDESou Empresa).

Termos oficiais

Os lacres devem ser apostos de maneira em que a violação se torne evidentes.

O saco lacre deverá reunir as características necessárias de identificação e inviolabilidade.

Envelopes ou sacos para a proteção do documento oficial de solicitação de análise;

Caixas de material isotérmico para transporte de amostras;

Fita adesiva.

Máscara e luva de procedimento.

Como realizar a coleta:

A – Alimentos em embalagens individuais:

Coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois não pode ser fracionada, deve preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g)

B – Alimentos em embalagens não individuais:

No caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. As amostras deverão ser coletadas em frascos ou pacotes estéreis.

A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo $\frac{3}{4}$ de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras.

Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com ALCOOL 70%, se o material for resistente ao fogo flamar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas (água) e, em caso de produtos, enquanto for possível manter a temperatura ideal do mesmo.

Preencher termo oficial de análise de Amostra e identificá-las nas etiquetas, que deverão ser envoltas por plástico e anexadas ao frasco de coleta.

2. COLETA

2.1 Material para coleta de água

- A) Recipiente de 250 ml a 1 lt. esterilizado e devidamente fechado
- B) Recipiente isotérmico
- C) Gelo reciclável

2.2 Método de coleta água

1. Flambar a torneira onde será coletada a água, quando possível.
2. Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.
3. Deixar correr água durante 1 a 2 minutos.
4. Abrir o Recipiente sem tocar no seu interior.
5. Flambar o gargalo do recipiente, quando possível.
6. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco.
7. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco ou atendendo a marcação do frasco disponibilizado
8. Fechar o Frasco, nunca tocando no interior da tampa.
9. Identificar amostra.
10. Cuidar para que esta não fique vazando e armazenar para o envio.






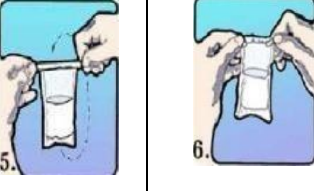

2.3 Material para coleta de água e outros materiais.

- A) Recipiente para Coleta: (Embalagem “Whril-Pack)
- B) Recipiente isotérmico
- C) Gelo reciclável

2.4 Método de coleta água

1. Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta.
2. Se for através de uma bomba d’água, deixar escoar por 3 minutos.
3. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.
4. Abrindo a embalagem: Retirar o lacre superior através do picote, Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem, diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado

2.5 Esquema de coleta

	<p>Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.</p>
	<p>Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.</p>
	<p>Abrindo a embalagem: 1- Retirar o lacre superior através do picote. 2- Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.</p>
	<p>3- Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.</p>
	<p>4- Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.</p>
	<p>5- Girar a embalagem por 3 voltas completas. 6- Juntar as pontas do arame e girá-las. 7- Identificar amostra.</p>
	<p>Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto.</p>

3. REMESSA:

Enviar ao laboratório credenciado no menor tempo possível visando manter a integridade, identidade e qualidade da amostra.

Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao laboratório, no máximo a 7° C. (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 hs para o transporte.

Preencher termo oficial de coleta que irá acompanhar a amostra até o laboratório.

3.1 Cuidados gerais:

Identificar a amostra.

Nunca congelar a amostra, salvo em casos de produtos congelados.

Cuidar para que esta não fique vazando.

Não abrir os frascos até o momento da colheita.

Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.

Ser breve na colheita.

Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço.

A água deve correr por no mínimo 05 minutos.