INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 26, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2026

Estabelece os critérios, procedimentos, parâmetros e frequências para a verificação oficial, por meio de análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio – SIM-CIDES.

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – CIDES, no uso das atribuições que lhe 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.

CONSIDERANDO o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações, que regulamenta a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO a Resolução CIDES nº 10, de 21 de outubro de 2022, e suas alterações, que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDES;

CONSIDERANDO a Resolução CIDES nº 02/2026, que Aprova o Manual de Procedimentos para Habilitação, Integração, Manutenção e Desabilitação de Estabelecimentos e Produtos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal;

CONSIDERANDO o disposto na Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, e suas alterações, que estabelece os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

CONSIDERANDO que os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM-CIDES são responsáveis por assegurar a qualidade da água utilizada em suas atividades, manter os procedimentos de autocontrole pertinentes e comprovar o atendimento aos requisitos sanitários aplicáveis;

CONSIDERANDO as orientações constantes do Ofício-Circular nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA, que trata da verificação oficial da água de abastecimento nos estabelecimentos de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO que compete ao SIM-CIDES verificar o cumprimento dos requisitos sanitários relativos à qualidade da água utilizada nos estabelecimentos registrados,

mediante fiscalização das condições de abastecimento, dos procedimentos de autocontrole, dos registros e dos resultados analíticos pertinentes;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer critérios para a realização de análises fiscais da água de abastecimento, de modo a permitir sua execução conforme avaliação técnica e sanitária, considerando os riscos identificados e as condições de funcionamento dos estabelecimentos;

RESOLVE:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Art. 2º Os procedimentos relativos à verificação oficial da qualidade da água de abastecimento e dos produtos de origem animal, bem como os parâmetros aplicáveis às análises laboratoriais, deverão observar a legislação e as normas oficiais vigentes.

Art. 3º Em situações de risco epidemiológico que justifiquem a emissão de alerta sanitário, poderão ser utilizados parâmetros físico-químicos e microbiológicos não contemplados nesta Instrução Normativa, desde que tecnicamente justificados.

Parágrafo único. Para produtos não contemplados em legislação específica, deverão ser consideradas a similaridade de natureza e de processamento e as disposições aplicáveis a produtos semelhantes previstas na legislação federal e estadual pertinente.

Art. 4º Os parâmetros das análises oficiais dos produtos de origem animal deverão observar os estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, nos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, nos padrões microbiológicos e físico-químicos aplicáveis e nos demais atos normativos vigentes.

§ 1º O controle e a vigilância da qualidade da água para consumo humano, incluindo os parâmetros de potabilidade e as frequências mínimas de amostragem, deverão observar a legislação do Ministério da Saúde, especialmente o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 3 de outubro de 2017, e suas atualizações, incluindo a Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, respeitadas as competências dos órgãos e autoridades de saúde pública.

§ 2º Para o Queijo Minas Artesanal, deverão ser observados os

parâmetros estabelecidos pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA, especialmente os previstos na Portaria IMA nº 2.033, de 23 de janeiro de 2021, e suas alterações ou normas substitutivas, quando aplicáveis.

§ 3º Para as análises microbiológicas de carnes, deverão ser observados os padrões estabelecidos na Instrução Normativa ANVISA nº 161, de 1º de julho de 2022, e suas alterações, quando aplicáveis, bem como os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos e os demais atos normativos pertinentes.

CAPÍTULO II

DO CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA E DOS PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no SIM-CIDES poderão utilizar água proveniente de sistema de abastecimento de água, público ou privado, ou de solução alternativa coletiva de abastecimento, mediante captação subterrânea ou superficial, observada a legislação sanitária aplicável.

Art. 6º O estabelecimento é responsável por assegurar a qualidade da água utilizada em suas atividades e por executar os procedimentos de autocontrole dos produtos de origem animal, conforme a legislação aplicável.

§ 1º O estabelecimento deverá manter disponíveis os registros, informações e documentos pertinentes à origem da água, ao tratamento realizado, quando aplicável, e à comprovação do atendimento aos requisitos sanitários exigidos.

§ 2º Durante a fiscalização, o SIM-CIDES poderá solicitar registros, informações e laudos relativos à qualidade da água e aos procedimentos de autocontrole dos produtos de origem animal.

§ 3º Nos estabelecimentos abastecidos por sistema de abastecimento de água, público ou privado, poderão ser aceitos registros e laudos emitidos pelo responsável pelo sistema ou por órgãos oficiais competentes, sem prejuízo da verificação das condições de armazenamento e distribuição interna da água.

§ 4º Os responsáveis pelos sistemas de abastecimento de água deverão cumprir as obrigações de informação aos consumidores e às autoridades competentes previstas na legislação do Ministério da Saúde.

§ 5º O estabelecimento deverá assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o recebimento ou a captação até os pontos de utilização nas áreas de produção.

§ 6º Nos estabelecimentos que utilizam água proveniente de captação

subterrânea ou superficial, o responsável deverá assegurar o tratamento da água, quando necessário, e o cumprimento dos requisitos estabelecidos na legislação sanitária vigente.

§ 7º O SIM-CIDES poderá verificar as condições de abastecimento, armazenamento e distribuição interna da água durante as ações de fiscalização e realizar análises fiscais quando consideradas necessárias.

§ 8º O controle da qualidade da água realizado pelo estabelecimento deverá observar a legislação sanitária vigente, incluindo as frequências de amostragem e os parâmetros aplicáveis à respectiva forma de abastecimento, não cabendo ao SIM-CIDES dispensar ou reduzir as obrigações legais de autocontrole.

§ 9º O plano de amostragem dos estabelecimentos para o autocontrole dos produtos de origem animal deverá ser submetido à aprovação do SIM-CIDES, observadas as frequências mínimas, os parâmetros e os demais requisitos estabelecidos na legislação aplicável.

§ 10. O estabelecimento poderá solicitar, mediante justificativa técnica fundamentada, a alteração da frequência de amostragem prevista em seu plano de autocontrole dos produtos de origem animal, acompanhada de histórico de, no mínimo, dois anos de resultados analíticos, quando aplicável.

§ 11. A solicitação prevista no § 10 será avaliada pelo SIM-CIDES considerando o histórico dos resultados analíticos, a efetividade dos procedimentos de autocontrole, os riscos à saúde pública e os requisitos estabelecidos na legislação aplicável, sendo vedada a redução abaixo dos mínimos obrigatórios previstos nas normas competentes.

§ 12. As disposições relativas à aprovação ou alteração dos planos de amostragem dos produtos de origem animal não se aplicam à definição das frequências de controle da qualidade da água, que deverão observar a legislação do Ministério da Saúde.

Art. 7º As análises fiscais da água de abastecimento realizadas pelo SIM-CIDES compreenderão os parâmetros físico-químicos e microbiológicos de potabilidade previstos no Anexo I desta Instrução Normativa.

§ 1º Os estabelecimentos deverão identificar e manter definidos os Pontos de Coleta de Água – PCAs, localizados nas áreas de produção, os quais deverão estar disponíveis para verificação pelo SIM-CIDES.

§ 2º Os PCAs deverão estar identificados, acessíveis e descritos em planta, croqui ou memorial descritivo do sistema de abastecimento de água do estabelecimento.

§ 3º As coletas de amostras oficiais de água deverão ser realizadas, preferencialmente, nos PCAs previamente identificados, sem prejuízo da coleta em outros pontos, quando tecnicamente justificado.

Art. 8º As análises fiscais de cloro residual livre e pH poderão ser realizadas pelo SIM-CIDES, preferencialmente *in situ*, por meio de métodos rápidos adequados aos parâmetros avaliados.

§ 1º Quando não for possível realizar a determinação *in situ*, a amostra poderá ser encaminhada para análise laboratorial, observados os procedimentos técnicos de coleta, acondicionamento, conservação e transporte.

§ 2º O estabelecimento deverá disponibilizar, para fins de verificação oficial, os equipamentos, materiais, registros e instrumentos utilizados em seus procedimentos de autocontrole, quando aplicável, sem prejuízo da utilização de equipamentos próprios do SIM-CIDES para a realização das análises fiscais.

§ 3º Os equipamentos e métodos utilizados nas determinações *in situ* deverão ser adequados à finalidade, utilizados conforme as instruções do fabricante e acompanhados dos registros de controle de qualidade, validade e manutenção pertinentes.

§ 4º Os registros, certificados e documentos técnicos dos equipamentos utilizados pelo estabelecimento deverão estar disponíveis para verificação durante a fiscalização.

Art. 9º Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser registrados em documento oficial e comunicados ao estabelecimento, com encaminhamento ao SIM-CIDES para registro e arquivamento.

Parágrafo único. Constatados resultados não conformes, o estabelecimento deverá ser formalmente comunicado para adoção das providências corretivas cabíveis, nos prazos estabelecidos pelo SIM-CIDES, sem prejuízo da adoção de medidas cautelares quando houver risco à saúde pública.

CAPÍTULO III

DA FREQUÊNCIA E DA PROGRAMAÇÃO DAS ANÁLISES FISCAIS

Art.10. As análises fiscais da água de abastecimento nos estabelecimentos registrados no SIM-CIDES serão realizadas conforme programação e avaliação técnica e sanitária do Serviço de Inspeção, considerando as condições de abastecimento, o histórico dos resultados analíticos, as não conformidades identificadas e os demais fatores de risco à saúde pública.

§ 1º As análises fiscais realizadas pelo SIM-CIDES não substituem as

obrigações dos estabelecimentos relativas ao controle da qualidade da água e à execução dos procedimentos de autocontrole previstos na legislação aplicável.

§ 2º O SIM-CIDES poderá realizar coletas e análises fiscais sempre que considerar necessário, especialmente diante de resultados insatisfatórios, alterações nas condições de abastecimento, denúncias, suspeitas de contaminação ou outros fatores que possam comprometer a segurança dos produtos de origem animal.

Art. 11. Durante a fiscalização, o SIM-CIDES poderá coletar amostras para análises fiscais de outros parâmetros além daqueles previstos nos anexos desta Instrução Normativa, quando exigidos pela legislação vigente ou quando houver justificativa técnica ou sanitária.

Parágrafo único. A seleção de parâmetros adicionais poderá considerar o histórico analítico do estabelecimento, as características do produto, o processo produtivo, os riscos identificados e as informações epidemiológicas disponíveis.

CAPÍTULO IV

DA COLETA, DO ACONDICIONAMENTO E DA REMESSA DAS AMOSTRAS

Art. 12. Os estabelecimentos deverão investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios e implementar as ações corretivas necessárias para evitar a recorrência das não conformidades.

§ 1º A autenticidade e a rastreabilidade das amostras deverão ser assegurados pela autoridade competente responsável pela coleta, mediante identificação e documentação apropriadas.

§ 2º A coleta de amostras de produtos para análises microbiológicas deverá observar os procedimentos e o número de unidades amostrais previstos na legislação aplicável e no método analítico correspondente.

§ 3º A coleta de amostras de produtos para análises físico-químicas deverá observar as disposições aplicáveis à amostra de prova e às amostras de contraprova, quando cabíveis, assegurando a identificação e a rastreabilidade do lote ou da partida.

§ 4º A coleta de amostras de água para análises físico-químicas e microbiológicas deverá observar os procedimentos técnicos aplicáveis aos parâmetros avaliados e às condições do ponto de coleta.

§ 5º Quando houver resultado microbiológico não conforme, deverá ser avaliada a necessidade de investigar outros lotes potencialmente afetados, considerando a natureza da contaminação e o risco à saúde pública.

§ 6º A coleta, o acondicionamento, a conservação, a identificação e o transporte das amostras deverão observar os procedimentos técnicos aplicáveis ao tipo de amostra e aos parâmetros a serem analisados.

§ 7º As amostras deverão ser identificadas de forma a assegurar sua rastreabilidade, contendo, conforme aplicável, informações sobre o estabelecimento, o produto ou a água coletada, o lote, a data e o horário da coleta e o responsável pela coleta.

Art. 13. A constatação de não conformidades em análises oficiais poderá ensejar a adoção de medidas administrativas, fiscais e cautelares legalmente cabíveis, observadas a natureza da irregularidade, a gravidade dos fatos, o risco à saúde pública, a competência da autoridade responsável e os procedimentos previstos na legislação aplicável.

§ 1º A lavratura de auto de infração poderá resultar na aplicação de multa, isolada ou cumulativamente com outras penalidades, conforme a gravidade da infração, o risco à saúde pública e a reincidência, nos termos da legislação aplicável.

§ 2º A aplicação de multa deverá observar os critérios de dosimetria estabelecidos na legislação municipal aplicável e nas normas vigentes do CIDES.

§ 3º A imposição de penalidades será precedida do processo administrativo cabível, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da adoção de medidas cautelares quando necessárias à proteção da saúde pública.

§ 4º As medidas cautelares poderão ser adotadas independentemente da conclusão do processo administrativo, quando houver fundamento legal e necessidade de prevenir ou interromper risco à saúde pública.

§ 5º As medidas previstas neste artigo observarão, no que couber, a Resolução CIDES nº 10/2022, suas alterações, a Resolução CIDES nº 02/2026 e demais normas aplicáveis, incluindo os dispositivos pertinentes à fiscalização e às sanções administrativas.

CAPÍTULO V

DOS LABORATÓRIOS, DOS RESULTADOS E DA CONTRAPROVA

Art. 14. As amostras oficiais coletadas pelo SIM-CIDES serão encaminhadas a laboratórios oficiais ou a laboratórios que atendam aos requisitos legais de habilitação, credenciamento ou acreditação aplicáveis aos ensaios solicitados.

§ 1º Os resultados das análises deverão ser encaminhados à

Coordenação de Inspeção para registro e acompanhamento.

§ 2º As amostras deverão ser 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 aos Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária – LFDAs, quando pertinente e conforme os procedimentos aplicáveis.

§ 4º Nos casos em que couber contraprova, o estabelecimento poderá requerer ao SIM-CIDES a realização da análise pericial no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da ciência do resultado, observada a legislação aplicável.

§ 5º Como regra, a análise pericial da amostra de contraprova deverá ser realizada pelo mesmo laboratório responsável pela análise de prova, utilizando método analítico compatível com aquele empregado na análise fiscal.

§ 6º Excepcionalmente, mediante justificativa técnica fundamentada e avaliação do SIM-CIDES, a análise pericial poderá ser realizada em laboratório distinto, desde que este atenda aos requisitos legais aplicáveis ao ensaio.

§ 7º Caberá ao estabelecimento requerente custear a análise de contraprova, conforme a legislação aplicável.

CAPÍTULO VI

DAS FREQUÊNCIAS ESPECÍFICAS, DA INTENSIFICAÇÃO DAS ANÁLISES E DOS CUSTOS

Art. 15. As análises fiscais laboratoriais da água de abastecimento nos estabelecimentos submetidos aos regimes de inspeção permanente ou periódica não terão periodicidade mínima ordinária preestabelecida nesta Instrução Normativa, sendo realizadas conforme os critérios estabelecidos no art. 10, ressalvadas as frequências eventualmente exigidas pela legislação aplicável.

Art. 16. A frequência das análises fiscais dos produtos de origem animal observará os seguintes critérios:

I – Nos estabelecimentos submetidos ao regime de inspeção permanente, as análises fiscais serão realizadas com frequência mínima semestral;

II – Nos estabelecimentos submetidos ao regime de inspeção periódica, a frequência das análises fiscais será definida conforme os critérios e procedimentos previstos na Instrução Normativa nº 04, de 27 de outubro de 2022, e suas

eventuais alterações posteriores, considerando o risco estimado associado ao estabelecimento e observadas as disposições específicas aplicáveis a cada categoria de produto e os programas oficiais de controle pertinentes.

Art. 17. O SIM-CIDES poderá intensificar as análises fiscais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal quando forem constatados resultados não conformes com os padrões aplicáveis, falhas nos procedimentos de autocontrole ou outros fatores que indiquem risco à saúde pública.

Parágrafo único. A intensificação poderá incluir a ampliação do número de amostras, o aumento da frequência das análises e a inclusão de parâmetros adicionais, conforme avaliação técnica e sanitária do SIM-CIDES, enquanto persistirem as condições que a justificaram.

Art. 18. As análises fiscais dos produtos de origem animal compreenderão os parâmetros físico-químicos, microbiológicos ou outros pertinentes, conforme a natureza do produto, a finalidade da análise e os padrões estabelecidos na legislação vigente.

Parágrafo único. As coletas de amostras para análises fiscais deverão observar o cronograma oficial estabelecido pelo SIM-CIDES, sem prejuízo da realização de coletas adicionais quando tecnicamente justificadas.

Art. 19. O custeio das análises fiscais realizadas em laboratórios oficiais ou em laboratórios que atendam aos requisitos legais aplicáveis observará a legislação vigente, as normas administrativas e orçamentárias pertinentes e as disposições específicas do Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. As análises fiscais poderão ser custeadas pelo Consórcio, desde que haja previsão e disponibilidade orçamentária e sejam observadas as normas administrativas aplicáveis, sem prejuízo de outras formas de custeio legalmente admitidas.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 20. Em situações de risco epidemiológico que justifiquem a emissão de alerta sanitário, poderão ser utilizados parâmetros físico-químicos e microbiológicos adicionais ou adotados planos de amostragem mais rigorosos, considerando o tipo de risco, as informações epidemiológicas disponíveis e as referências técnicas pertinentes, inclusive as recomendações da International Commission on Microbiological Specifications for Foods – ICMSF, quando aplicáveis.

§ 1º As medidas previstas no caput poderão ser adotadas em

investigações de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTAs e na investigação ou rastreabilidade de patógenos, incluindo a análise de microrganismos e toxinas não expressamente contemplados nos anexos desta Instrução Normativa, quando tecnicamente justificada.

§ 2º Para os fins deste artigo, considera-se fator de risco qualquer condição ou circunstância que possa aumentar a probabilidade de ocorrência de doença ou agravo à saúde.

Art. 21. O descumprimento das disposições desta Instrução Normativa sujeitará o infrator às medidas e sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais responsabilidades legalmente cabíveis.

Art. 22. Nos casos não disciplinados por esta Instrução Normativa, aplicam-se subsidiariamente, no que couber, as normas federais e estaduais pertinentes à inspeção de produtos de origem animal e à qualidade da água para consumo humano, bem como os demais atos normativos correlatos, desde que compatíveis com as competências do SIM-CIDES.

Art. 23. Fica revogada a Instrução Normativa CIDES nº 21, de 21 de janeiro de 2026.

Art. 24. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Uberlândia/MG, 10 de Novembro de 2026.

FRANCISCO LOURENCO BORGES NETO:03476058697

Assinado digitalmente por FRANCISCO LOURENCO BORGES NETO:03476058697
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=videoconferencia, OU=11717421000154, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=ARLIDERSIS, OU=RFB e-CPF A3, CN=FRANCISCO LOURENCO BORGES NETO:03476058697
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.11.12 13:16:32-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.2.0

FRANCISCO LOURENÇO BORGES NETO
Presidente do CIDES

ANEXOS

ANEXOS – 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. 05, de 03/10/2017 (Ministério da Saúde) Portaria nº. 888, de 04/05/2021 (Ministério da Saúde) e suas atualizações	

Microbiológico	
Parâmetro	**Padrão**
Coliformes totais/100 mL	Ausência em 100 mL
Escherichia coli/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 5,0
Dureza total (mg/L CaCO3)	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	Conforme avaliação técnica e sanitária	Anual
2	Bimestral	Conforme avaliação técnica e sanitária	Semestral
3	Mensal	Conforme avaliação técnica e sanitária	Trimestral
4	Quinzenal	Conforme avaliação técnica e sanitária	Bimestral
* Conforme Instrução Normativa nº 04, de 27 de outubro de 2022 e suas alterações.			

Nota: A frequência das análises fiscais laboratoriais da água será definida conforme avaliação técnica e sanitária do SIM-CIDES, não havendo periodicidade mínima ordinária preestabelecida neste Anexo, sem prejuízo das obrigações de controle e monitoramento da qualidade da água pelos estabelecimentos e das frequências eventualmente exigidas pela legislação aplicável.

ANEXO – III MODELO DE SOLICITAÇÃO – SOA

CIDES	**CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TRIÂNGULO MINEIRO E ALTO PARANAÍBA – CIDES SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA**	01-LABORATÓRIO: **F.A.Z. ANÁLISES** Microbiológica ☐ Físico-Química ☐	03- Nº: 00001
		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:	LINHA:	VOLUME DE ABATE/ DIA:
					1 ☐ 2 ☐ 3 ☐	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐	

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 ☐	CRISTAIS DE GELO ☐	RESFRIADO ☐	AMBIENTE ☐	/ /

22-ANALISE(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 ☐	CRISTAIS DE GELO ☐	RESFRIADO ☐	AMBIENTE ☐	DECOMPOSIÇÃO ☐

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 - MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA COLETA, ACONDICIONAMENTO, IDENTIFICAÇÃO, CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos para coleta, acondicionamento, identificação, conservação, transporte e encaminhamento de amostras de produtos de origem animal e de água de abastecimento para a realização de análises laboratoriais no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – SIM-CIDES.

Este Manual tem como objetivos padronizar as atividades de coleta oficial, assegurar a integridade e a rastreabilidade das amostras, contribuir para a confiabilidade dos resultados analíticos e subsidiar as ações de fiscalização, monitoramento da conformidade, combate à fraude e verificação do cumprimento da legislação sanitária aplicável.

Os resultados das análises laboratoriais poderão subsidiar a adoção de medidas administrativas e fiscais, incluindo medidas cautelares e punitivas, conforme a natureza da irregularidade, o risco identificado e os requisitos legais aplicáveis.

2. ABRANGÊNCIA E FINALIDADE DAS COLETAS OFICIAIS

Este Manual aplica-se aos servidores do SIM-CIDES responsáveis pela realização de coletas oficiais em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção.

Toda coleta oficial deverá ser realizada por servidor do SIM-CIDES devidamente designado para essa atividade.
O estabelecimento e seus representantes poderão acompanhar o procedimento, prestar informações e colaborar com a fiscalização, mas não substituem o servidor do SIM-CIDES na execução da coleta oficial.
As coletas poderão ter as seguintes finalidades:

I – Monitoramento da conformidade dos produtos de origem animal;
II – Verificação do atendimento aos padrões microbiológicos, físico-químicos e demais requisitos legais aplicáveis;
III – Atendimento à programação de análises laboratoriais estabelecida pelo SIM-CIDES;
IV – Investigação de denúncias, reclamações, suspeitas de irregularidades ou resultados insatisfatórios;
V – Execução de ações fiscais e de combate à fraude;
VI – Atendimento aos programas oficiais de controle e conformidade do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), quando aplicáveis;
VII –Verificação da qualidade da água de abastecimento, conforme a programação de análises do SIM-CIDES, a avaliação técnica e sanitária ou a necessidade de investigação de situações que possam comprometer a potabilidade da água e a segurança dos produtos de origem animal;
VIII – Acompanhamento de ações corretivas e avaliação da conformidade após a identificação de

irregularidades;
IX – Atendimento a outras necessidades de fiscalização previstas na legislação aplicável.

3. RESPONSABILIDADES

3.1. Serviço de Inspeção – SIM-CIDES

Compete ao SIM-CIDES:

I – Planejar e executar as coletas oficiais conforme a programação de análises, os programas oficiais, a legislação aplicável e as necessidades da fiscalização;
II – Assegurar que toda coleta oficial seja realizada por servidor do SIM-CIDES devidamente designado;
III – Selecionar os produtos, lotes e pontos de coleta, considerando a finalidade da análise e os critérios técnicos aplicáveis;
IV – Observar os procedimentos de coleta, acondicionamento, identificação, conservação e transporte das amostras;
V – Preencher e conferir os formulários, as requisições e os demais documentos necessários à identificação e à rastreabilidade das amostras;
VI – Encaminhar as amostras aos laboratórios credenciados pelo SIM-CIDES, observados o escopo de credenciamento, a competência técnica e os requisitos legais aplicáveis;
VII – Avaliar os resultados laboratoriais e determinar, quando cabível, as providências administrativas e fiscais pertinentes;
VIII – Manter os registros das coletas realizadas, dos resultados obtidos e das medidas adotadas;
IX – Assegurar a adequada documentação das coletas realizadas em ações de combate à fraude, programas de conformidade do MAPA e demais ações fiscais.

3.2. Estabelecimento registrado

Compete ao estabelecimento:
I – Permitir e facilitar a realização das coletas oficiais pelo servidor do SIM-CIDES;
II – Disponibilizar as informações necessárias à identificação do produto, do lote, da data de fabricação e da validade, quando aplicáveis;
III – Permitir o acesso aos locais necessários à execução dos procedimentos de coleta;
IV – Acompanhar a coleta por meio de seu representante, quando desejar ou quando necessário;
V – Fornecer informações e documentos solicitados pelo servidor responsável;
VI – Cumprir as determinações legais e as medidas fiscais estabelecidas pelo SIM-CIDES.

3.3. Laboratórios responsáveis pelas análises

Compete aos laboratórios oficiais ou aos laboratórios que atendam aos requisitos legais aplicáveis, dentro do respectivo escopo de atuação:

I – Informar os requisitos técnicos para coleta, quantidade, recipientes, conservação e transporte das amostras;

II – Disponibilizar orientações sobre frascos, conservantes, neutralizantes e demais materiais necessários, quando aplicável;
III – Informar os prazos e as condições para recebimento das amostras;
IV – Avaliar as condições de recebimento e a adequação das amostras aos ensaios solicitados;
V – Realizar as análises pertinentes e emitir os respectivos relatórios de ensaio;
VI – Comunicar eventuais ocorrências que possam comprometer a realização dos ensaios ou a confiabilidade dos resultados.

4. PLANEJAMENTO DAS COLETAS

As coletas oficiais de produtos de origem animal deverão observar a programação de análises do SIM-CIDES, os requisitos legais aplicáveis, a finalidade da coleta e as orientações do laboratório credenciado responsável pelo ensaio.
O planejamento deverá considerar, quando aplicável:

I – A categoria e a natureza do produto;
II – O tipo de análise a ser realizada, microbiológica ou físico-química;
III – A quantidade necessária para os ensaios solicitados;
IV – As condições de conservação e transporte;
V – A disponibilidade de lotes e o prazo de validade dos produtos;
VI – O histórico de resultados analíticos e as irregularidades anteriormente identificadas;
VII – A necessidade de investigação de denúncias, suspeitas de irregularidades ou outras situações que justifiquem a coleta extraordinária;
VIII – Os requisitos dos programas oficiais de controle e conformidade do MAPA;
IX – Os objetivos e os critérios definidos para as ações de combate à fraude;
X – A necessidade de acompanhamento de ações corretivas ou de verificação de resultados anteriores.

As coletas oficiais de água de abastecimento poderão ser programadas ou extraordinárias, conforme avaliação técnica e sanitária do SIM-CIDES, considerando as condições de abastecimento, o histórico de resultados analíticos, as não conformidades identificadas, os resultados dos procedimentos de autocontrole e os demais fatores de risco à saúde pública, observadas as disposições da Instrução Normativa e da legislação aplicável.

5. PROCEDIMENTOS PARA COLETA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

5.1. Seleção do produto e do lote

A seleção do produto deverá observar a programação de análises do SIM-CIDES e os parâmetros definidos para avaliação.
O servidor responsável deverá:

I – Selecionar, preferencialmente, o lote de forma aleatória, de modo a preservar a representatividade da amostra;

II – Identificar o produto e o lote antes de iniciar a coleta;
III – Verificar, quando aplicável, a denominação do produto, a marca comercial, a data de fabricação, o prazo de validade, o número do lote e a identificação do estabelecimento;
IV – Em coletas destinadas à investigação de irregularidades, considerar os elementos relacionados à ocorrência investigada;
V – Para produtos com prazo de validade reduzido, priorizar produtos recém-fabricados quando essa condição for necessária à adequada execução da análise;
VI – Evitar a coleta de produtos com embalagem violada ou com condições inadequadas de conservação, salvo quando essas condições constituírem objeto específico da investigação, devendo a situação ser devidamente registrada.

5.2. Quantidade da amostra

A quantidade coletada deverá ser suficiente para a realização das análises solicitadas e atender aos requisitos do laboratório credenciado.
Quando não houver quantidade específica estabelecida para o produto ou para o ensaio, poderá ser adotada, como referência inicial, a quantidade de 500 g para produtos sólidos ou semissólidos e 500 ml para produtos líquidos, desde que compatível com os requisitos do laboratório.

A quantidade deverá ser confirmada previamente com o laboratório, especialmente nos casos de análises múltiplas, necessidade de contraprovas ou produtos com características específicas.

Quando houver determinação legal ou procedimento específico que estabeleça quantidade diferente, deverá ser observado o requisito aplicável.

5.3. Procedimento geral de coleta

O servidor do SIM-CIDES deverá:

I – Realizar a coleta em condições que evitem a contaminação, a alteração ou a perda das características originais do produto;
II – Utilizar materiais, utensílios e recipientes limpos e adequados à natureza da amostra, esterilizados quando exigido pelo tipo de análise;
III – Coletar, preferencialmente, o produto em sua embalagem original, íntegra e devidamente identificada, quando compatível com a análise e com a quantidade necessária;
IV – Quando for necessário fracionar o produto, realizar o procedimento de forma higiênica, utilizando materiais adequados e evitando o contato da amostra com superfícies ou objetos que possam contaminá-la;
V – Evitar o contato direto das mãos com a amostra e com as superfícies que entrarão em contato com o produto;
VI – Impedir o contato entre amostras distintas e evitar a contaminação cruzada;
VII – Coletar a quantidade necessária para os ensaios solicitados e para as contraprovas, quando aplicáveis;
VIII – Acondicionar imediatamente a amostra em embalagem ou recipiente apropriado;

IX – Identificar a amostra de forma individualizada;
X – Registrar eventuais particularidades observadas durante a coleta, especialmente quando relacionadas à investigação de irregularidades.

O procedimento deverá ser executado pelo servidor do SIM-CIDES, podendo o representante do estabelecimento acompanhar a atividade.

5.4. Amostras para análises microbiológicas

As amostras destinadas a análises microbiológicas deverão ser coletadas e acondicionadas com especial atenção à prevenção de contaminações externas.
O servidor responsável deverá:

I – Utilizar recipientes estéreis ou embalagens originais íntegras, conforme os requisitos do ensaio;
II – Evitar a abertura desnecessária de embalagens e a exposição prolongada da amostra ao ambiente;
III – Não tocar a parte interna do recipiente, da tampa ou dos materiais que entrarão em contato com a amostra;
IV – Acondicionar a amostra imediatamente após a coleta;
V – Conservar e transportar a amostra nas condições de temperatura e tempo estabelecidas pelo laboratório para o produto e o ensaio;
VI – Evitar congelamento, aquecimento ou outras condições de conservação não previstas para a amostra;
VII – Encaminhar a amostra ao laboratório dentro do prazo recomendado, preservando suas características até o recebimento.

Para análises microbiológicas, deverá ser observada a modalidade de amostragem prevista na legislação e no procedimento aplicável, considerando-se a coleta de amostra oficial e a eventual necessidade de contraprova, conforme o caso.

5.5. Amostras para análises físico-químicas

As amostras destinadas a análises físico-químicas deverão ser coletadas em quantidade suficiente para a realização dos ensaios solicitados.
Quando aplicável e conforme a legislação ou o procedimento específico, a coleta deverá ser realizada em três unidades amostrais, destinadas a:

I – Amostra de prova, encaminhada para análise oficial;
II – Amostra de contraprova destinada ao SIM-CIDES ou ao laboratório responsável, conforme o procedimento adotado;
III – Amostra de contraprova destinada ao estabelecimento.

A coleta em triplicata deverá observar os requisitos legais e técnicos pertinentes ao produto e à análise.
Quando não houver previsão de coleta em triplicata, deverão ser observados os requisitos específicos aplicáveis.

As unidades amostrais deverão ser acondicionadas separadamente, identificadas individualmente e mantidas nas condições de conservação indicadas para o produto.

5.6. Fracionamento e preparo das amostras

Quando o produto não puder ser encaminhado em sua embalagem original, deverá ser fracionado utilizando-se materiais e recipientes apropriados.
O servidor responsável deverá:

I – Higienizar as mãos e adotar as medidas de proteção necessárias antes do procedimento;
II – Utilizar utensílios limpos e, quando necessário, estéreis;
III – Evitar a exposição desnecessária do produto;
IV – Separar as porções destinadas a diferentes análises, quando necessário;
V – Utilizar embalagens compatíveis com a natureza do produto e com os parâmetros a serem analisados;
VI – Fechar adequadamente os recipientes após o acondicionamento;
VII – Identificar cada unidade amostral de forma individualizada;
VIII – Registrar o procedimento de fracionamento, quando aplicável.

O preparo da amostra não deverá modificar suas características nem comprometer a confiabilidade dos resultados analíticos.

6. PROCEDIMENTOS EXCEPCIONAIS PARA COLETA DE AMOSTRAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

A coleta oficial de água de abastecimento será realizada pelo SIM-CIDES conforme programação ou avaliação técnica e sanitária, considerando os riscos identificados, o histórico de conformidade, as condições de abastecimento, os resultados dos procedimentos de autocontrole e a necessidade de investigação de não conformidades ou de outras situações que possam comprometer a potabilidade da água e a segurança dos produtos de origem animal.

A realização das coletas fiscais não substitui as obrigações dos estabelecimentos relativas ao controle e ao monitoramento da qualidade da água, incluindo as frequências de amostragem e os parâmetros estabelecidos na legislação sanitária aplicável.

6.1. Definição do ponto de coleta

O servidor responsável deverá:
I – Selecionar o ponto de coleta de acordo com a finalidade da análise e a investigação pretendida;
II – Identificar o ponto de coleta e registrar sua localização no estabelecimento;
III – Verificar se o ponto representa adequadamente a condição da água que se pretende avaliar;
IV – Quando necessário, considerar pontos de entrada, distribuição ou utilização da água, conforme o objetivo da fiscalização;
V – Registrar as condições observadas no local no momento da coleta.

6.2. Materiais e recipientes

Deverão ser observados os seguintes procedimentos:

I – Utilizar frascos fornecidos ou aprovados pelo laboratório credenciado;
II – Verificar se o recipiente é adequado aos parâmetros microbiológicos ou físico-químicos solicitados;
III – Utilizar frascos estéreis nas análises microbiológicas, conforme orientação do laboratório;
IV – Verificar a necessidade de neutralizante, como o tiossulfato de sódio, quando houver possibilidade de presença de cloro residual e essa substância for indicada pelo laboratório;
V – Não enxaguar frascos que contenham conservantes ou neutralizantes;
VI – Não transferir a água entre recipientes sem necessidade técnica.

6.3. Procedimento de coleta da água

O servidor responsável deverá:

I – Realizar a coleta de modo a evitar contaminação externa da amostra;
II – Preparar o ponto de coleta conforme as instruções do laboratório, incluindo os procedimentos de limpeza, desinfecção ou escoamento prévio, quando aplicáveis;
III – Abrir o ponto de coleta e ajustar o fluxo conforme orientação técnica, evitando respingos e contato do frasco com a torneira ou outras superfícies;
IV – Abrir o recipiente somente no momento necessário à coleta;
V – Não tocar a parte interna do frasco nem da tampa;
VI – Coletar o volume indicado pelo laboratório, respeitando eventual espaço necessário no recipiente;
VII – Fechar imediatamente o frasco após a coleta;
VIII – Identificar o recipiente e acondicioná-lo nas condições recomendadas;
IX – Registrar o ponto de coleta, a data, o horário e as condições observadas.

Quando previsto no procedimento de coleta, deverão ser realizadas as medições de cloro residual livre e de pH no momento da coleta, com registro dos resultados e das condições de medição.
Os procedimentos de preparação do ponto, tempo de escoamento, volume coletado, neutralização e conservação deverão seguir as orientações específicas do laboratório credenciado e os métodos técnicos aplicáveis.

7. IDENTIFICAÇÃO E REGISTRO DAS AMOSTRAS

Todas as amostras deverão ser identificadas de forma legível, individualizada e compatível com a requisição de análise.
A identificação deverá conter, conforme aplicável:

I – Nome do estabelecimento;
II – Número de registro no SIM-CIDES;

III – Denominação do produto ou identificação da água coletada;
IV – Marca comercial, quando aplicável;
V – Número do lote;
VI – Data de fabricação e prazo de validade, quando aplicáveis;
VII – Data e horário da coleta;
VIII – Identificação do ponto de coleta, no caso de água;
IX – Tipo de análise solicitada;
X – Identificação do servidor responsável pela coleta;
XI – Número ou código de identificação da amostra;
XII – Finalidade da coleta, quando pertinente, como programação de rotina, investigação, combate à fraude ou programa oficial de conformidade;
XIII – Outras informações necessárias à rastreabilidade.

Os dados registrados no recipiente deverão corresponder às informações constantes na requisição e nos demais documentos relacionados à coleta.
Quando forem coletadas unidades destinadas à contraprova, cada unidade deverá ser identificada separadamente, com indicação de sua finalidade.

8. ACONDICIONAMENTO, CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE

Após a coleta, as amostras deverão ser acondicionadas imediatamente, de forma a preservar sua integridade e as características necessárias à análise.
O servidor responsável deverá:

I – Utilizar embalagens ou recipientes adequados à natureza da amostra;
II – Verificar se os recipientes estão devidamente fechados e identificados;
III – Separar as amostras de modo a evitar vazamentos, danos às embalagens ou contaminação cruzada;
IV – Utilizar caixas térmicas ou outros meios apropriados quando houver necessidade de controle de temperatura;
V – Utilizar elementos refrigerantes quando indicados, evitando o contato direto que possa congelar ou danificar a amostra;
VI – Manter as amostras nas condições de conservação especificadas pelo laboratório;
VII – Encaminhar as amostras ao laboratório no menor tempo possível e dentro do prazo estabelecido para o ensaio;
VIII – Acompanhar a documentação de encaminhamento e a requisição de análise;
IX – Registrar eventuais intercorrências ocorridas durante o acondicionamento ou o transporte.

As condições de temperatura, o prazo para entrega e os demais requisitos de conservação deverão ser definidos conforme o tipo de produto, o parâmetro analítico e as orientações do laboratório credenciado. Não deverá ser adotada uma única condição de transporte para todos os tipos de amostra sem a devida confirmação técnica.

9. REQUISIÇÃO DE ANÁLISE E ENCAMINHAMENTO AO LABORATÓRIO

Cada amostra deverá ser acompanhada de requisição de análise devidamente preenchida.
A requisição deverá conter, conforme aplicável:

I – Identificação do SIM-CIDES e do estabelecimento;
II – Identificação completa da amostra;
III – Data e horário da coleta;
IV – Parâmetros analíticos solicitados;
V – Finalidade da análise, indicando se a coleta é programada ou extraordinária;
VI – Informações relevantes à investigação, quando houver;
VII – Identificação do servidor responsável pela coleta;
VIII – Outras informações exigidas pelo laboratório.

Antes do envio, o servidor deverá conferir a correspondência entre a identificação da amostra e os dados da requisição.

As amostras deverão ser encaminhadas a laboratórios credenciados pelo SIM-CIDES, observados o escopo de credenciamento e os requisitos legais e técnicos aplicáveis.
O encaminhamento deverá respeitar os prazos de recebimento, os requisitos de transporte e as condições de conservação estabelecidas pelo laboratório.

Caso sejam identificadas falhas na identificação, no acondicionamento, na conservação ou na documentação, a ocorrência deverá ser registrada e avaliada quanto à possibilidade de comprometimento da amostra e da validade do resultado analítico.

10. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DAS AMOSTRAS

As amostras deverão ser encaminhadas ao laboratório em condições compatíveis com os requisitos técnicos aplicáveis.
Quando houver indicação de comprometimento da integridade da amostra, como embalagem danificada, identificação ilegível, vazamento, temperatura inadequada ou prazo de entrega excedido, a ocorrência deverá ser comunicada ao SIM-CIDES e registrada.

A necessidade de rejeição da amostra, solicitação de nova coleta ou adoção de outra providência deverá ser avaliada conforme os critérios de aceitação do laboratório e a natureza da análise.
Quando a amostra não atender aos requisitos necessários à realização do ensaio, o SIM-CIDES deverá avaliar a necessidade de nova coleta, considerando a finalidade fiscal e as circunstâncias do caso.

11. REGISTROS E RASTREABILIDADE

O SIM-CIDES deverá manter os registros das coletas oficiais realizadas, de forma a permitir a identificação e o acompanhamento de cada amostra desde a coleta até o recebimento do resultado laboratorial.
Deverão ser arquivados, conforme aplicável:
I – Registros ou formulários de coleta;

II – Requisições de análise;
III – Comprovantes de recebimento ou encaminhamento ao laboratório;
IV – Informações sobre as condições de conservação e transporte;
V – Relatórios de ensaio;
VI – Registros de contraprovas, quando aplicáveis;
VII – Comunicações relacionadas a inconformidades das amostras;
VIII – Documentos relativos às providências fiscais decorrentes dos resultados;
IX – Registros relativos à finalidade da coleta, inclusive ações de combate à fraude e programas de conformidade do MAPA, quando aplicáveis.

Os registros deverão permitir a vinculação entre a amostra coletada, o estabelecimento, o produto ou ponto de coleta, o servidor responsável, o laboratório, o resultado obtido e as providências eventualmente adotadas.
Os documentos deverão ser mantidos conforme os procedimentos de gestão documental e os prazos de guarda adotados pelo CIDES.

12. AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS E PROVIDÊNCIAS ADMINISTRATIVAS E FISCAIS

Os resultados das análises laboratoriais serão avaliados pelo SIM-CIDES considerando a legislação aplicável ao produto, os parâmetros analisados, os critérios de conformidade, a finalidade da coleta e os demais elementos disponíveis.

Os resultados poderão subsidiar a adoção de medidas cautelares e/ou punitivas, conforme a natureza da irregularidade, o risco envolvido, a legislação vigente e o devido processo administrativo.

Entre as providências que poderão ser adotadas, conforme o caso, estão:
I – Apreensão de produtos;
II – Interdição total ou parcial de áreas, equipamentos, instalações ou atividades, quando presentes os requisitos legais;
III – Suspensão da fabricação, da comercialização ou de outras atividades, quando cabível;
IV – Determinação de ações corretivas e adoção de medidas para regularização das inconformidades;
V – Comunicação à Vigilância Sanitária (VISA) ou a outros órgãos competentes, quando a situação exigir atuação conjunta ou estiver relacionada às respectivas competências;
VI – Instauração de procedimento administrativo fiscal e aplicação das sanções previstas na legislação, assegurados o contraditório e a ampla defesa, quando aplicáveis;
VII – Realização de novas coletas ou análises complementares, quando tecnicamente justificadas;
VIII – Intensificação das ações de fiscalização e monitoramento do estabelecimento;
IX – Adoção de outras medidas previstas na legislação aplicável.

A adoção de medidas cautelares poderá ocorrer antes da conclusão do processo administrativo punitivo quando houver fundamento legal e situação que justifique atuação imediata, devendo a decisão ser devidamente fundamentada e registrada.

Os resultados laboratoriais deverão ser considerados em conjunto com os demais elementos da

fiscalização, observando-se os critérios legais aplicáveis a cada situação. A adoção de providências deverá considerar, ainda, a finalidade da coleta, especialmente quando realizada em investigação de fraude ou no âmbito de programa oficial de conformidade.

Quando forem identificados resultados ou situações que demandem atuação de outro órgão, o SIM-CIDES deverá avaliar a necessidade de comunicação formal, inclusive à VISA, respeitadas as competências institucionais.

13. PRECAUÇÕES GERAIS

Durante todas as etapas, o servidor responsável pela coleta deverá:
I – Utilizar os equipamentos de proteção individual adequados à atividade;
II – Higienizar as mãos e adotar práticas que previnam a contaminação das amostras;
III – utilizar materiais compatíveis com o tipo de análise;
IV – Evitar a troca de tampas, recipientes, utensílios ou materiais entre amostras;
V – Manter a identificação das amostras legível e íntegra;
VI – Evitar a exposição desnecessária das amostras a condições ambientais inadequadas;
VII – Cumprir as orientações técnicas do laboratório credenciado;
VIII – Registrar qualquer desvio ou ocorrência que possa comprometer a confiabilidade da análise;
IX – Preservar a rastreabilidade e a integridade dos documentos relacionados à coleta;
X – Garantir que a coleta oficial seja executada por servidor do SIM-CIDES devidamente designado.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

Os procedimentos estabelecidos neste Manual deverão ser aplicados em conjunto com a legislação vigente, as normas internas do CIDES, os programas oficiais aplicáveis e as orientações técnicas dos laboratórios credenciados pelo SIM-CIDES.

Nos casos em que houver requisitos específicos para determinado produto, parâmetro analítico ou método de coleta, deverão prevalecer as disposições legais e técnicas aplicáveis.
As dúvidas e situações não previstas neste Manual deverão ser submetidas à coordenação do SIM-CIDES para avaliação e orientação.

Este Manual deverá ser revisado sempre que houver alterações na legislação, nos procedimentos internos, nos requisitos laboratoriais ou nas rotinas de fiscalização que justifiquem sua atualização.