

IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS E ÁGUA				Páginas: 01 a 20
Código: 05	Data de Emissão: 01/10/2023	Data de Vigência: 15/01/2024	Próxima Revisão: 2031	Versão nº: 06
Elaborado por: Isis Burtet Jankus Assessora do Programa SUASA Rafael Dal RI Segatto Assessor do Programa SUASA Christian Carpeggiani Giotto Assessor do Programa SUASA Adriane Ferreira Frizzo Médica Veterinária			Homologado por: Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA	

ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

1. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

Decreto Municipal;
Decreto N° 9013, DE 29 DE MARÇO DE 2017, e suas alterações;
Manual de coletas do site do MAPA;
Manual Instrutivo do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes – PNCRC;
Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal;
Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos - (RTIQ);
Diretrizes
Portaria n° 888, de 4 de maio de 2021;
Ofício Circular N° 15/2022/SGI/DIPOA/SDA/MAPA, de 02 de maio de 2022;
Instrução Normativa n° 161, de 1 de julho de 2022.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, bem como as ações fiscais a serem tomadas em casos de desvios.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados na sede.

4. DEFINIÇÕES

Amostra oficial: Amostra coletada por serviço oficial do SIM/POA, por servidor público competente que esteja em exercício em um Serviço de Inspeção. Deve ser sempre acompanhada de documento oficial de solicitação de análise.

Amostra de prova: Amostra oficial que será utilizada para a realização de análise exploratória ou pericial.

Amostra de contraprova: Amostra oficial que pode ser utilizada quando solicitada a análise pericial, no âmbito do direito à defesa do fiscalizado.

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

Análise fiscal: Análise efetuada em amostras coletadas pelos servidores do SIM/POA.

Análise pericial: Análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma

das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa do interessado, quando pertinente.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Fiscais do SIM/POA.

6. PROCEDIMENTO DE ANÁLISES OFICIAIS DE ALIMENTOS

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

As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. A critério do fiscal do SIM/POA, a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.

Sempre que possível as amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características e possíveis contaminações. Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para colheita, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador do estabelecimento, acompanhado pelo fiscal do SIM/POA. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

Os responsáveis pelos estabelecimentos são obrigados a fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais ao laboratório.

Antes de realizar o procedimento de coleta, o fiscal do SIM/POA deve certificar-se da disponibilidade dos materiais necessários para coleta, acondicionamento e remessa das amostras que serão coletadas em atendimento aos programas oficiais e ou demandas extraordinárias.

6.1 Coleta de amostras de produtos em suas embalagens originais

Materiais:

1. Embalagens íntegras e limpas (sacos plásticos transparentes);
2. Lacs ou sacos lacres: os lacres devem possuir codificação unívoca e indelével, preferencialmente sem identificação do SIM/POA ou estabelecimento. Os lacres devem ser apostos de maneira que qualquer violação se torne evidente;
3. Envelopes ou sacos para a proteção do documento oficial de solicitação de análise;
4. Material refrigerante (para amostras refrigeradas ou congeladas);
5. Termômetro calibrado (quando aplicável);
6. Balança;

7. Caixas de material isotérmico para transporte de amostras dotadas de paredes suficientemente espessas, de forma a conferir proteção física, química e microbiológica. Ela deve estar íntegra e limpa, preferencialmente de primeiro uso. É fundamental que a condição de higiene da caixa esteja adequada, para que seja evitada qualquer tipo de contaminação cruzada. Além disso, deve garantir a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra;
8. Folha de papelão, para envolver as amostras cuja conservação seja resfriada.
9. Envelope para a proteção do documento de SOA;
10. Fita adesiva.

Procedimento:

1. Escolher aleatoriamente o lote a ser amostrado;
2. Mensurar temperatura (quando aplicável);
3. Inserir as amostras em embalagem original no saco-lacre até completar o peso mínimo amostral: 500g, 500ml ou conforme Manual de Procedimentos para Laboratórios do MAPA.
4. Inserir no saco-lacre a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida; e
5. Lacrar o saco.

6.2 Coleta de amostras de produtos fracionados:

Materiais:

1. Suporte para o fracionamento da amostra;
2. Material para assepsia (papel toalha e álcool 70%, por exemplo);
3. Luvas descartáveis estéreis;
4. Embalagens limpas e íntegras, sendo estas obrigatoriamente estéreis no caso de amostras destinadas a análises microbiológicas;
5. Facas, tesouras, conchas e ou outros utensílios (corretamente limpos ou estéreis) necessários para fracionamento ou homogeneização de amostras, conforme a natureza do produto;
6. Bico de Bunsen;
7. Fósforo ou isqueiro;
8. Itens listados no item 6.1 (quando aplicável).

Procedimento:

1. Abrir a embalagem com tesoura, bisturi ou faca;
2. Com o auxílio de uma colher, faca, concha ou outros utensílios adequados, transferir para embalagem limpa e íntegra, porções de diversos pontos do produto até totalizar o volume necessário;
3. Imediatamente após a coleta, fechar cuidadosamente a embalagem ou frasco;
4. Inserir a amostra em saco lacre ou em outro saco para lacração;

5. Inserir no saco a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;
6. Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras;
7. Acondicionar a amostra; e
8. Depositar o documento oficial de solicitação de análise em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.
9. Quantidade mínima: 500g, 500ml ou conforme Manual de Procedimentos para Laboratórios do MAPA.

6.3 Amostragem de produtos

6.3.1 Análises físico-químicas

As análises físico-químicas devem ser coletadas em triplicata, pertencer ao mesmo lote, lacradas individualmente, sendo uma amostra encaminhada ao laboratório e as demais devem ser utilizadas como contraprova. As amostras de contraprova devem ser mantidas sob custódia do estabelecimento. É responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação das amostras de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

ATENÇÃO

NÃO DEVEM SER COLETADAS AMOSTRAS FÍSICO-QUÍMICAS 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. Considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, contado da data da coleta.
- Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e
- Tratar-se de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo, como por exemplo: amostras para análise de nitritos e/ou nitratos e para quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição à lactose.

6.3.2 Análises microbiológicas

Para cumprimento dos programas oficiais, em geral, devem ser coletadas amostras indicativas ($n=1$; uma unidade amostral). Quando houver necessidade de coleta de amostras representativas, deve ser respeitado o número de unidades amostrais proposto no plano de amostragem disposto no regulamento do produto, por exemplo $n=5$ ou $n=10$. Nesse caso, as amostras coletadas também devem pertencer ao mesmo lote de produção.

ATENÇÃO
NÃO DEVEM SER COLETADAS AMOSTRAS DE CONTRAPROVA PARA A
REALIZAÇÃO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

6.4 Preparação para acondicionamento e transporte de amostras de produtos

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

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

6.4.1 Amostras congeladas ou resfriadas

Este procedimento deve ser realizado com a máxima atenção, levando-se em consideração alguns fatores, tais como: a quantidade de amostra e de substância refrigerante, o tamanho e a espessura da caixa, o material do qual a caixa é constituída e a temperatura externa.

Para aumentar a eficiência do isolamento térmico, pode-se fazer o acondicionamento da amostra em uma caixa dentro da outra, completando com gelox os espaços que existirem entre as caixas, se essas não estiverem justapostas.

Em relação à substância refrigerante, deve ser utilizado gelo reciclável. Nunca deve ser utilizado gelo comum solto dentro da caixa, pois, ao derreter, pode fazer com que a amostra entre em contato com a água do degelo e/ou danificar a cinta de verificação da amostra.

6.4.2 Amostras à temperatura ambiente

É recomendável que produtos cárneos e lácteos à temperatura ambiente sejam enviados com alguma refrigeração, pois não é raro a rejeição de amostras cuja conservação indica “Manter em local seco e fresco até 25°C”.

7. PROCEDIMENTO DE ANÁLISE DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Com a publicação da Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, que trata da potabilidade da água, o SIM/POA não realizará coletas de amostras oficiais de água de abastecimento dentro do cronograma de análises oficiais para os estabelecimentos.

Contudo, conforme orientações constantes no Ofício-Circular nº 15/2022/CGI/DIPOA, de 2 de maio de 2022, o serviço oficial pode, em situações excepcionais, coletar amostras para verificar a qualidade da água em estabelecimentos.

7.1 Procedimento para análise microbiológica de água

Materiais

1. Bolsa de coleta ou frascos estéreis com tiosulfato de sódio (fornecido pelos laboratórios);
2. Luvas estéreis;
3. Álcool 70%; e
4. Lacres ou sacos lacres.

Procedimento:

1. Higienizar a torneira com álcool 70%;
2. Calçar as luvas ou, na ausência destas higienizar as mãos com água e sabão e posteriormente realizar a sanitização das mãos com álcool 70% ou produto equivalente, garantindo que as mãos se encontram completamente secas previamente ao início do procedimento;
3. Abrir a torneira, deixando a água escoar por cerca de 3 minutos. Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;
4. Destacar a parte superior da bolsa de coleta e com auxílio das fitas laterais, abrir a bolsa. No caso de frasco de coleta abrir a tampa tomando cuidado com as bordas do frasco;
5. Coletar a amostra evitando tocar as paredes ou boca do frasco nas bordas da torneira;
6. No caso de bolsa de coleta, dobrar quatro vezes a parte superior e dobrar as pontas do saco no sentido contrário ao que foi inicialmente dobrado, fixando-as.
7. No caso de frasco, fechar com cuidado;
8. Inserir as bolsas ou frascos no saco ou saco lacre e a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;
9. Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras;
10. Acondicionar a amostra;
11. Depositar o documento oficial de solicitação de análise em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.

Quantidade mínima: os frascos de coleta devem ter capacidade de no mínimo 300ml sendo necessário que estejam preenchidos com até 2/3 de seu volume.

7.2 Procedimento para análises físico-química da água

Materiais:

1. Frascos de primeiro uso;
2. Lacres ou sacos lacres.

Procedimento:

1. Abrir a torneira, deixando a água escoar por cerca de 3 minutos. Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;
2. Abrir os frascos de coleta;
3. Inserir os frascos no saco ou saco lacre e a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;

4. Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras;
5. Acondicionar a amostra; e
6. Depositar o documento oficial de solicitação de análise em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.

Quantidade mínima: os frascos de coleta devem ter capacidade de no mínimo 1.000ml.

8. PREENCHIMENTO DA SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE (SOA)

O formulário de *Solicitação Oficial de Análise* (Anexo 01) deve ser preenchido na plataforma FAVU conforme o disposto abaixo:

1. As SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as estabelecimentos; 001/2024 > Onde o 001 é o nº sequencial da SOA;
2. Todas as informações devem estar legíveis, incluindo o carimbo (ou identificação) do responsável pela coleta;
3. É imprescindível que haja compatibilidade nas informações dos campos "número do lacre", "número do SIM/POA", "número do lote do produto", "número da solicitação de análise", "data e hora da coleta", "nome do produto";
4. Deve ser informado, além da denominação de venda do produto amostrado, o seu nome padronizado e respectiva categoria conforme normas do DIPOA;
5. Os números dos lacres devem ser transpostos para o documento oficial de solicitação de análise tais como constam nos lacres (incluindo todos os zeros);
6. O campo "observações" deve ter o correio eletrônico do responsável pela coleta, não devendo ser utilizado o e-mail do estabelecimento;
7. O documento oficial de solicitação de análise deve ser assinado pelo responsável pela coleta e também pelo responsável pelo estabelecimento;
8. A cinta de identificação da amostra deve conter informações compatíveis com as dispostas no corpo do documento oficial de solicitação de análise: após o preenchimento, a cinta deve ser destacada e protegida de forma a assegurar que permaneça legível durante todo o transporte e armazenamento da amostra. Para tal fim, a cinta pode ser inserida em um saco plástico transparente vedado, evitando desta forma que as informações sejam perdidas devido a extravasamento de líquidos ou outros danos (Figura 1.1);
9. Devem ser solicitadas as análises previstas para o produto amostrado, adotando-se como referência as tabelas de parâmetros microbiológicos e físico-químicos disponibilizadas na página eletrônica do MAPA;
10. Quando se tratar de coleta devido a amostra rejeitada pelo laboratório ou nova coleta devido a não conformidade na análise anterior, essa informação deve constar no campo de observações juntamente com o nº do SOA anterior.



Figura 1.1 – Cinta de identificação da amostra.

9. LACRAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DAS AMOSTRAS

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

A cinta não deverá ser enrolada na amostra, pois isso impede a leitura das informações do rótulo do produto, impossibilitando a conferência das informações pela área de recepção dos laboratórios (Figura 1.2). No caso de produtos rotulados que foram fracionados, quando viável, inserir o rótulo do produto original junto à amostra.



Figura 1.2 – Amostra e cinta colocadas em saco-lacre de forma que todas as informações fiquem visíveis.

O lacre deve ser aplicado de forma a garantir o fechamento da embalagem externa e a inviolabilidade da amostra. Para tal, o lacre deverá transpassar a embalagem várias vezes (Figuras 1.3 e 1.5), além de dar algumas voltas em torno da embalagem (Figura 1.4).



Figura 1.3 – Aplicação lacre para garantir a inviolabilidade da amostra.



Figura 1.4 – Aplicação do lacre para garantir a inviolabilidade da amostra.

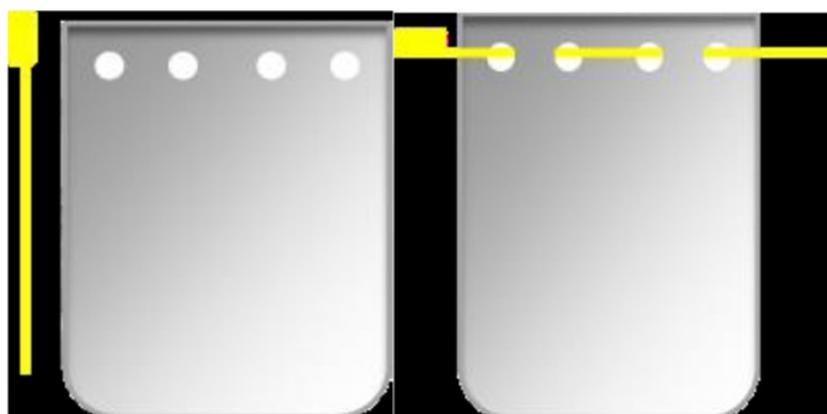


Figura 1.5 – Desenho esquemático sobre a aplicação do lacre.

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

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

1. Deverá ser preenchido um documento oficial de solicitação de análise para cada amostra: físico-química e microbiológica em documentos separados; e
2. Amostras representativas para análises microbiológicas deverão ser acondicionadas e lacradas individualmente (Figura 1.6). Deve ser preenchido um documento oficial de solicitação de análise para cada amostra;

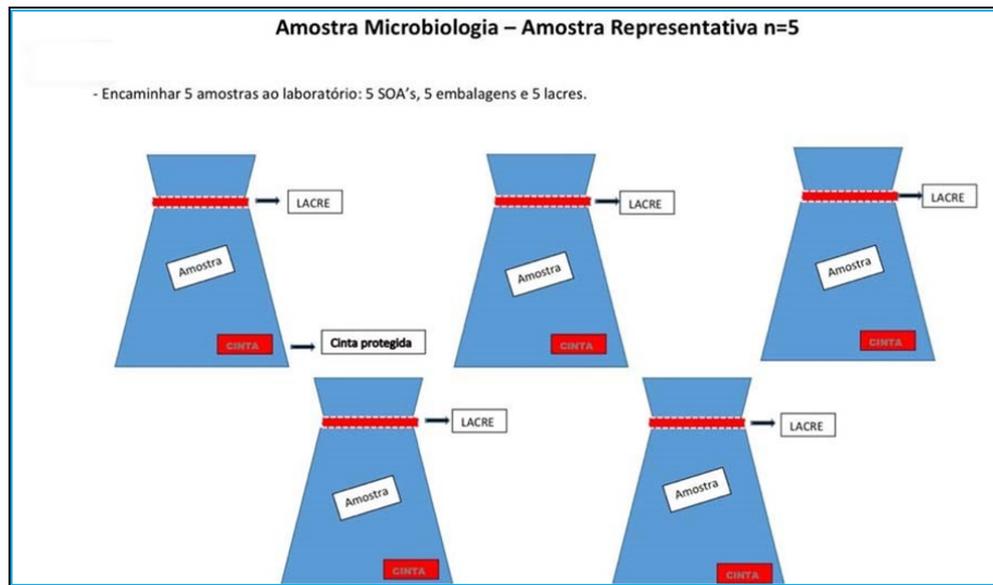


Figura 1.6 - Acondicionamento de amostras representativas para análises microbiológicas (n=5).

3. Amostras de prova e contraprova devem ser acondicionadas e lacradas individualmente. Neste caso, as amostras de contraprova devem ser registradas no mesmo documento oficial de solicitação de análise da amostra de prova.

8.1 Acondicionamento das amostras de produtos refrigerados ou congelados

- a) Acondicionar as amostras em caixas de isopor ou outro material isolante adequado, íntegras e em condições higiênicas, de paredes suficientemente espessas, que confirmam adequada proteção física, química e microbiológica, preferencialmente de primeiro uso, que garantam a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra;
- b) Utilizar material refrigerante em quantidade proporcional ao volume da amostra, garantindo a sua conservação conforme as recomendações do fabricante indicadas no rótulo do produto;
- c) Amostras congeladas devem ser acondicionadas separadamente das amostras resfriadas;
- d) Para amostras que devem chegar congeladas ao laboratório pode-se utilizar, preferencialmente, gelo seco para a manutenção das amostras;

- e) A amostra (previamente embalada) pode ser envolta em papel alumínio ou plástico e deverá ser utilizado gelo reciclável, composto por material que congele em temperatura inferior à 0°C, preferencialmente à -18°C, e que seja suficiente para manter o congelamento;
- f) A amostra não pode ficar em contato direto com o material refrigerante, nem em contato com a água do degelo;
- g) Os espaços vazios devem ser preenchidos a fim de evitar danos à amostra;
- h) Fechar a caixa contendo a amostra com a utilização de fita adesiva; e
- i) Inserir o documento oficial de solicitação de análise em um envelope ou saco plástico. A solicitação deve ser impressa em três vias, sendo que a primeira deve ficar fixada na parte externa da caixa, a segunda na parte interna da tampa da caixa e a terceira deve ficar sob responsabilidade do SIM e ser anexada ao laudo oficial de análise.



Figura 1.7 – Acondicionamento da amostra em caixa de isopor e fixação do documento SOA na superfície externa da caixa de envio da amostra.

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

8.2 Amostras de contraprova

As amostras de contraprova devem ser mantidas sob custódia do estabelecimento. O envio das amostras de contraprova ao laboratório somente ocorrerá mediante solicitação do estabelecimento por meio de ofício.

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

O interessado poderá requerer a análise da contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contado da data de ciência do resultado, devidamente comprovado por documento auditável.

9. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações; Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022, que estabelece as lista de padrões microbiológico dos alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa nº 77, de 26 de Novembro de 2018, e suas alterações; RDC nº 211, de 01 de março de 2023; demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas; site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais.

10. FREQUÊNCIA DAS COLETAS

Deve ser realizada ao menos uma análise oficial microbiológica e físico-química de cada produto registrado anualmente. Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma descrito nos Programas de Trabalho dos Serviços de Inspeção Municipais.

Caso o estabelecimento não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve coletar preferencialmente o produto da mesma categoria previsto no cronograma oficial, na inexistência coleta-se o produto disponível. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes no Programa de Trabalho do SIM/POA, e efetuá-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa solicitando apenas os parâmetros que apresentaram desvio.

11. LANÇAMENTO DE RESULTADOS DE ANÁLISES OFICIAIS

Após receber o(s) laudo(s) das amostras, o fiscal do SIM/POA irá verificar os resultados das análises conforme os parâmetros dispostos na legislação (regulamentos técnicos de identidade e qualidade, site do Ministério da Agricultura e Pecuária e ANVISA). O fiscal do SIM/POA deverá lançar o arquivo do laudo e as informações a respeito de sua avaliação no formulário *Verificação de Resultados de Análises Oficiais* (Anexo 02) na plataforma FAVU. Neste formulário será discriminado o número da SOA, chave da resposta, município e UF, tipo de análise, área, se é uma análise de contraprova ou não, identificação do laboratório, as informações do estabelecimento, anexo do laudo, se o resultado está conforme ou

não conforme, neste último caso selecionando quais os ensaios não conformes e as ações fiscais tomadas, identificação e assinatura do fiscal do SIM/POA.

11.1 Ações fiscais mediante resultados não conformes

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

11.1.1 Análises microbiológicas

- a) O fiscal do SIM/POA é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente o estabelecimento e solicitar a suspensão da produção ou expedição, a critério do fiscal, do produto envolvido através do Auto de Suspensão;
- b) Solicitar através de ofício o recolhimento do lote do produto envolvido;
- c) Deve-se lavrar RNC e Auto de infração;
- d) O fiscal do SIM/POA deve avaliar se o estabelecimento contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;
- e) Se o critério do fiscal for suspender a produção, após o estabelecimento ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM/POA deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia do estabelecimento até o recebimento dos laudos.
 - Em caso de conformidade, o lote é liberado;
 - Nos casos de não conformidade, o lote deve receber a destinação conforme a legislação vigente, além disso, após a produção de um novo lote do produto, será enviada amostragem representativa para análise. O procedimento será realizado até que um lote apresente resultado conforme;
- f) Se o critério do fiscal for suspender a expedição, após o estabelecimento ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM/POA deve realizar coleta representativa do lote produzido após a identificação do desvio. Caso este apresentar-se não conforme deve realizar coleta do lote subsequente até que apresente resultado conforme;
- g) As ações de fiscalização decorrentes da constatação de desvios serão executadas em conformidade com o estabelecido na legislação vigente;
- h) Obrigatoriamente deve ser lavrado RNC para cada resultado não conforme identificado nas coletas representativas subsequentes à não conformidade;
- i) As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram;
- j) Após verificação do laudo pelo fiscal do SIM/POA, deve ser emitido ofício de liberação da produção ou expedição.

ATENÇÃO

Eventualmente o SIM/POA pode realizar a coleta oficial de CPP do silo de estocagem de leite. Em casos que o SIM/POA identifique não conformidade no resultado de análise oficial de CPP do silo de estocagem de leite, o mesmo deve aplicar o disposto acima.

11.1.2 Análises físico-químicas

- a) O fiscal do SIM/POA é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente o estabelecimento, lavrando RNC;
- b) Dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, poderá ser suspensa a produção ou a expedição do produto envolvido através de Auto de Suspensão, lavrado Auto de infração e/ou recolhimento do lote do produto;
- c) Quando aplicável, a pedido do estabelecimento ou a critério do SIM/POA podem ser enviadas as contraprovas para análise, nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuada a liberação da produção pelo fiscal;
- d) Nos casos em que não existe contraprova ou a contraprova apresenta-se não conforme, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM/POA deve enviar uma amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia do estabelecimento, até que o resultado da análise apresente conformidade com os padrões exigidos e o SIM/POA faça a liberação;
- e) Obrigatoriamente deve ser lavrado RNC para cada resultado não conforme identificado nas coletas subsequentes à não conformidade;
- f) Após verificação do laudo pelo fiscal do SIM/POA, deve ser emitido ofício de liberação da produção ou expedição.

11.1.3 Ações fiscais mediante resultados de análises oficiais de água de abastecimento não conforme

- a) O fiscal do SIM/POA é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente o estabelecimento, lavrando RNC;
- b) Dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde, poderá ser suspensa a produção dos produtos através de Auto de Suspensão e lavrado Auto de infração;
- c) Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole do estabelecimento;
- d) Após o estabelecimento ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM/POA deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial somente para o parâmetro que apresentou desvio;

- e) Se o resultado da nova análise da água estiver conforme, o SIM/POA deve emitir ofício de liberação da produção (quando aplicável).

12. HISTÓRICO

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

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	05/06/2015	17	Criação do Documento
02	01/07/2016	13	Atualização
03	01/05/2018	12	Atualização
04	01/01/2020	16	Atualização
05	01/06/2021	16	Atualização
06	01/10/2023	20	Atualização

13. ANEXOS

Anexo 01 – Solicitação oficial de análise - SOA

Anexo 02 – Verificação de resultados de análises oficiais

ANEXO 01

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA

Data:

Responsável pela coleta:

Identificador do documento:

Área:

Ensaio:

Laboratório:

Nº DA SOA/ANO:

Informações do Estabelecimento

Estabelecimento:

CPF/CNPJ:

Registro no SIM/POA:

Endereço:

E-mail do responsável:

Dados da Coleta	
Produto:	
Marca:	Registro do produto:
Data de fabricação:	Data de validade:
Número do lote:	Tamanho do lote:
Nº do lacre:	Nº do lacre de contraprovas:
Data e hora da coleta:	Temperatura na coleta (°C):
Condição da amostra na coleta: () Congelado sólido () Cristais de gelo () Resfriado () Ambiente	
Data da remessa:	

Análise(s) Requerida(s)	
Ensaio	Código(s)

Observações:

Responsável pela coleta	Responsável pelo estabelecimento
(Assinatura do servidor)	(Assinatura do responsável)

(Nome do servidor)	(Nome do responsável)
--------------------	-----------------------

Dados do recebimento no laboratório (preencher neste documento físico)

Data e hora do Recebimento da Amostra: ___/___/____ :__:__:

Identificação _____ do _____ laboratório: _____
Temperatura (°C): _____

Condição: [] Congelado sólido [] Cristais de gelo [] Resfriado [] Ambiente []
Decomposição

Observações: _____

Identificação do responsável pelo recebimento:

Assinatura do responsável pelo recebimento

recorte aqui

CINTA 01 - Nº DA SOA/ANO:

Data do Envio:
Produto:
Número do SIM/POA:
Número do lacre amostra fiscal:
Número do lacre da contraprova (estabelecimento):
Número do lacre da contraprova (SIM/POA):

Análise(s) requerida(s):

Ensaio	Código(s)

Observações:

Identificação e Assinatura do Responsável pela Coleta

CINTAS DE CONTRAPROVA FÍSICO-QUÍMICA

CINTA 02 - CONTRAPROVA DO ESTABELECIMENTO - Nº DA SOA/ANO:

Data do Envio:
Produto:
Número do SIM/POA:
Número do lacre das contraprova (estabelecimento):

Análise(s) requerida(s):

Ensaio	Código(s)

Observações:

Identificação e Assinatura do Responsável pela Coleta

CINTA 03 - CONTRAPROVA DO SIM/POA - Nº DA SOA/ANO:

Data do Envio:
Produto:
Número do SIM/POA:
Número do lacre das contraprova (SIM/POA):

Análise(s) requerida(s):

Ensaio	Código(s)

Observações:

Identificação e Assinatura do Responsável pela Coleta

ANEXO 02

VERIFICAÇÃO DE RESULTADOS DE ANÁLISES OFICIAIS

Data:

Responsável pela coleta:

Identificador do documento:

Município/UF:

Nº da SOA/ANO:

Chave da resposta do SOA:

Análises: () Microbiológicas () Físico-químicas

Área: () Alimentos () Água () RBQL () PACPOA () PNCRC

Anexo SOA - PACPOA ou ROA - PNCRC:

É uma análise de contraprova? () SIM () NÃO

Laboratório:

Estabelecimento:

CPF/CNPJ:

Registro no SIM:

Endereço:

E-mail:

Qual foi o produto analisado?

Quais foram os ensaios microbiológicos realizados?

Quais foram os ensaios físico-químicos realizados?

Resultado: () Conforme () Não conforme () Rejeição

Motivo da rejeição (quando aplicável):

Ação fiscal (quando aplicável):

Identificação do Fiscal do SIM/POA	Assinatura