

IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO 006 PROCEDIMENTOS PARA COLETA DE AMOSTRAS E GESTÃO DOS RESULTADOS DE ANÁLISES				Páginas: 10
Código: 006	Data de Emissão: 24/03/2025 Data de Revisão: 05/02/2026	Vigência: 26/27	Próxima revisão: 05/02/2027	Versão nº: 01
Elaborado por:	 Letícia Portela Rossi – Coordenadora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CI-CENTRO/RS			
Revisado por:	 Michele Trindade Oficial administrativo CI-CENTRO/RS			
Homologado por:	 Jorge Cremonese Coordenador Executivo CI-CENTRO/RS			

PROCEDIMENTOS PARA COLETA DE AMOSTRAS E GESTÃO DOS RESULTADOS DE ANÁLISES

1. OBJETIVO: As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade. Sempre que o SIM julgar necessário realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

1.2 ABRANGÊNCIA Em todos os serviços e estabelecimentos registrados nos SIMs dos municípios consorciados no CI-CENTRO.

2. APLICAÇÃO: A coleta de amostra de matéria-prima de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso. Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir a conservação adequada ao produto.

Em casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

O estabelecimento poderá realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal

prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas obrigatoriamente em laboratórios designados e conveniados pelo SIM. Cada SIM segue um cronograma estabelecido conforme o modelo em anexo:

3. PROCEDIMENTO As análises de produtos, matéria-prima e água de abastecimento são regulamentadas pelo Decreto aprovado em cada Município pertencente ao Consórcio que participe deste Sistema de Inspeção. Os procedimentos referentes às análises oficiais são prerrogativas do (a) MV e do(a) Auxiliar de Inspeção devidamente treinado e capacitado, seguindo as diretrizes estipuladas no Manual de coleta de amostras de produtos de origem animal publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponível em: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Produto-Origem-Animal/Manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origem-animal>

O cronograma de coleta de análises deve ser preenchido pelo serviço de inspeção municipal conforme o modelo descrito no Anexo 1 respeitando o cálculo de risco estimado para cada produto.

Caso o estabelecimento não esteja produzindo o produto solicitado no Cronograma de análises. Ou por qualquer outro motivo que a fiscalização julgar necessário, deverá ser alterado o produto a ser coletado e informado no cronograma. As requisições de análises próprias e /ou do laboratório devem ser arquivadas.

O arquivamento físico dos laudos deverá ser realizado em pasta específica. Com o recebimento do Laudo de Ensaio este deverá ser impresso, carimbado, datado e assinado pelo conferente. Se os valores estiverem dentro dos parâmetros legais definidos será carimbado com Ciente e/ou RECEBIDO. Caso haja não conformidade será carimbado com insatisfatório datado assinado e seguirá o Rito descrito nos Decretos Municipais sendo lavrado AI seguindo o rito processual previsto em legislação. Na medida do possível, o (a) MV não devem comunicar ao estabelecimento a data da coleta oficial, para não perder o caráter sigiloso e o elemento surpresa de fiscalização. Caso seja necessário,

CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441
End: Rua Lamartine Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282
Santa Maria – RS
E-mail: coordinspcirc@circ.rs.gov.br - site: www.circ.rs.gov.br



pode-se questionar o estabelecimento acerca da programação de produção, se houver a necessidade da coleta de algum produto que seja produzido com menor frequência.

Os laboratórios possuem suas próprias políticas de dias e horários de recebimento de amostras. A decisão de datas cabe ao (a) MV, não sendo escolha do estabelecimento. As amostras de água não podem ultrapassar 24 h do momento da coleta para chegar ao laboratório. Logo, atenção especial deve ser dada à data dessas coletas. As coletas e/ou acompanhamento devem ser realizadas pelo SI. Conforme a disponibilidade, deve-se utilizar saco lacre específico para as coletas oficiais. Quando não houver, utilizar sacos plásticos transparentes e resistentes.

Amostras de produtos destinadas a análises FQ devem ser lacradas separadamente das amostras de análises MB. Os frascos para coletas são disponibilizados pelos laboratórios e têm prazo de validade definidos. Caso estejam vencidos, devem ser devolvidos ao laboratório pelo SI e substituídos.

Na avaliação dos resultados de cada parâmetro, caso o valor do resultado do laudo esteja fora dos parâmetros vigentes, deve-se levar em consideração a incerteza da medição, se esta for especificada no laudo. Sem essa especificação, o valor encontrado é final, sem cálculos.

A incerteza de medição informada deve ser subtraída ou adicionada ao valor do resultado, obtendo-se dessa forma um valor que considera essa incerteza. Caso o valor final obtido ainda não atenda aos parâmetros, então a amostra está em desacordo com os padrões legais.

Os documentos emitidos quando de análises em desacordo devem ser encaminhados ao Estabelecimento e devem ser recebidos e assinados apenas pelo responsável legal da empresa ou por procurador legalmente constituído para tal. As quantidades de produtos a serem coletados devem respeitar o disposto na Instrução Normativa que institui os procedimentos para cálculo do Risco Estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência mínima de fiscalização e coletas oficiais.

3.1 COLETA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS Os procedimentos de coleta de amostras devem seguir o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal utilizado pelo Ministério da Agricultura. Em caso de produtos embalados, deve-se garantir que as



embalagens coletadas estejam íntegras. Caso necessário, coletar várias amostras para atingir o peso mínimo exigido pelo laboratório, sempre do mesmo lote.

Os parâmetros avaliados para análises FQ e MB devem seguir o disposto na legislação vigente que determina a utilização das Tabelas do MAPA, a IN Anvisa e os RTIQs específicos. Produtos com temperaturas de conservação diferentes (temperatura ambiente, resfriados ou congelados) devem ser lacrados separadamente. O acondicionamento da amostra lacrada, sua conservação e encaminhamento ao laboratório são de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e será suspensa provisoriamente a fabricação do produto não conforme bem como sua comercialização, sendo que o lote em questão deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao servidor do S.I.M. e/ou Coordenador do Serviço de Inspeção para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao Serviço de Inspeção documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas em até 5 (cinco) dias úteis da ciência do resultado da análise não conforme.

O estabelecimento deverá solicitar produção de um novo lote destinado a nova análise para o parâmetro em desconformidade.

- Caso haja no estabelecimentos lotes subsequentes do produto em desconformidade, o estabelecimento poderá solicitar a utilização destes lotes para realização de novas análises.

- Caso o estabelecimento opte por produzir novo lote para análise, os produtos referidos no parágrafo anterior deverão ser inutilizados pelo próprio com acompanhamento do Serviço de Inspeção.

- O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais vigentes.

- Em caso de nova não conformidade, o lote analisado será inutilizado e será lavrado Auto de Infração, permanecendo a produção e comercialização do referido produto suspensa.

- Para a fabricação de novo lote, o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da obrigatoriedade de informar a(s) data(s) e horário(s) de produção do novo lote ao Serviço de Inspeção, que constituirá o primeiro “teste para liberação” ou “TL”;

- A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do Serviço de Inspeção onde, o lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

- A produção e a comercialização do produto serão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais do lote analisado no “TL”. Com o aparecimento do lote não conforme no “TL”, cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se penalidade de multa por cada “TL” não conforme.

O estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto caso apresente o terceiro TL em desconformidade com a legislação. Para o retorno das atividades nos casos de suspensão por terceiro TL não conforme o estabelecimento deverá solicitar a produção de novo TL. A liberação das atividades do estabelecimento se dará somente após a produção de três novos lotes em conformidade com todos os padrões microbiológicos e/ou físico-químicos exigidos pela legislação vigente e mediante autorização formal do SI. A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento automático do registro do estabelecimento junto ao SI.

3.2 COLETA DE AMOSTRAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO A amostra de água de abastecimento a ser coletada pode ser oriunda de qualquer ponto do estabelecimento, não há necessidade de escolher os pontos determinados nos autocontroles. Em se tratando de análise de água de abastecimento interno, com o aparecimento de uma análise microbiológica não conforme o estabelecimento será notificado e deverá

ANEXO 3:

Solicitação oficial de análises – SOA:

BRA S ã O	PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXX SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXX SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		01 – LABORATÓRIO:				
			☐ Físico-química ☐ Microbiologia ☒ BBL				
			02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DO SIM/MUNICÍPIO Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:		
			04 – Nº DO SIM/MUNICÍPIO/UF:		05 – PROGRAMA:		
06 – CATEGORIA – TABELA D(POA) PRODUTO:			07 – PRODUTO – TABELA D(POA) PRODUTO:				
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:			09 – REGISTRO PROD.:	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ:		
12 – ESTABELECIMENTO:			13 – ENDEREÇO (CONFORME REGISTRO DO SIM):				
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:		15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:		
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LABORATÓRIO		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:			
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):							
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:	LINHA:		
XXXXX	XXXX	XXXXXX	XXXXX	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3		
23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:					24 – DATA DA REMESSA		
TEMPERATURA (°C):		☐ CONGELADO SÓLIDO	☐ RESFRIADO	☐ AMBIENTE			
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):							
26 – OBSERVAÇÕES:							
CONTATO:							
27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO				
29 – E-MAIL PARA CONTATO:							
30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO			31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO				
32 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:							
TEMPERATURA (°C):		☐ CONGELADO SÓLIDO	☐ RESFRIADO	☐ AMBIENTE	☐ DECOMPOSIÇÃO		
33 – OBSERVAÇÕES (LABORATÓRIO):							
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:							

Documento em 3 vias: 1 via SIM, 1 via Laboratório, 1 via Estabelecimento.

BRA S ã O	PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXX SECRETARIA MUNICIPAL DE XXXXXX SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		35 – Nº DO SIM/MUNICÍPIO Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:	
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA D(POA) E NOME COMERCIAL:		37 – Nº DO SIM/MUNICÍPIO/UF:	38 – Nº DO LACRE:	
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):				
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA				

5. HISTÓRICO DE REVISÕES:

Elaborador:	Data da elaboração:	Revisor	Próxima revisão:
Letícia Portela Rossi Coordenadora do DIPOA CI-CENTRO/RS	24/03/2025	Michele Trindade Oficial Administrativo	24/03/2026

Revisor:	Data da revisão:	Motivo:	Próxima revisão:
Letícia Portela Rossi Coordenadora do DIPOA CI-CENTRO/RS	05/02/2026	1 – Atualização do item 03 – Procedimentos quanto ao rito de autuação em caso de análises fora do padrão. 2 – Readequação das planilhas anexadas na instrução de trabalho.	05/02/2027