

Rua Marechal Floriano Peixoto, nº 1288, Centro, CEP 85851-020, Fone (45) 3521-1286, CNPJ/MF 76.206.606/0001-40
e-mail: agricultura.pmfi@gmail.com - <http://www.pmfi.pr.gov.br/>



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

4. COLETA FISCAIS

4.1 Objetivo

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite 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 - SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

4.2 Aplicação

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados no SIM.

4.3 Procedimento

4.3.1 Coleta de amostras fiscais de alimentos

As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. A critério do fiscal do SIM, 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 às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações. Quando esse procedimento não for viável devido ao volume mínimo disponível para colheita, é permitido o fracionamento, desde que realizado em condições adequadas e acompanhado e avaliado pelo fiscal do SIM. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

a) Solicitação Oficial de Análise (SOA)

A Solicitação oficial de análise é o documento que acompanha as amostras para análise conforme Modelo 4.14.1. As SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas. O fiscal deve confeccionar SOAs separados para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos. Observação: o fiscal deve descrever na SOA o nome e o código da análise conforme consta no site do MAPA em Análises laboratoriais.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Materiais necessários:

- Solicitação oficial de análise (SOA) - (Modelo 4.14.1);
- Caixas Isotérmicas;
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;
- Gelo ou outra substância refrigerante;
- Embalagens plásticas;
- Fita adesiva;
- Papel toalha;
- Álcool 70%;
- Lacre numerado.

Das Análises Microbiológicas e Físico Químicas de Alimentos

O responsável pela coleta dos produtos deve ter alguns cuidados de Boas Práticas durante o procedimento, tais como: lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também passar álcool para assepsia da embalagem. As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório. O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM). O produto deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo, se necessário (observar que os produtos devem ser mantidos sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório). Dentro desta segunda embalagem plástica, é anexada a cinta (faz parte da SOA, destacável), com as informações. Após esse procedimento, deve lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior.

A responsabilidade pelo envio das coletas fiscais é do SIM ao laboratório, mantendo a temperatura indicada conforme o produto. Encaminhar para o laboratório o mais breve possível. Os custos das análises bem como o transporte são, obrigatoriamente, responsabilidade da empresa, conforme artigo 101 do decreto municipal.

Para o procedimento de coleta de amostras de superfície de carcaça, o fiscal do SIM deve solicitar que a empresa providencie o material necessário. Alguns cuidados devem ser tomados para garantir que a amostra seja transportada entre 1°C e 8°C. É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório. Para tanto, recomenda-se o uso de folha de papelão entre os pacotes de gelo-gel e a amostra, evitando o contato direto e, consequentemente, o seu congelamento.

Particularidades:

- Quanto a análise físico-química, devem ser guardadas duas amostras para contraprova do mesmo lote em caso de resultados não conformes. Estas amostras devem ser lacradas isoladamente pelo fiscal e armazenadas sob responsabilidade da empresa. Uma amostra é para a contraprova da empresa e outra do SIM. Não há contraprovas quando:



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

- 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, ou seja, prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 dias contado da coleta;
- Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Das coletas de amostras de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos

A coleta de amostras para análise de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos, pode ser realizada de duas formas: coleta através de swabs ou coleta de cortes.

- Coleta através de swabs: será realizada por esfregadura de superfície das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, perfazendo um total de (400cm²) quatrocentos centímetros quadrados, com o uso de esponjas estéreis, hidratadas com volume conhecido de diluente e livres de biocidas.
- Coleta através de cortes: será realizada a coleta de vários pequenos cortes das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, totalizando uma amostra de no mínimo (500g) quinhentas gramas, os quais serão colocados em sacos plásticos estéreis.

Deve ser realizada a esfregadura e/ou a coleta de cortes nos seguintes locais:

- Para carcaça de suíno abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo **pernil, barriga, lombo e região axilar**;
- Para carcaça de bovino abrangerá quatro pontos da carcaça, sendo **alcatra, vazio, peito e pescoço**.

Das coletas de amostras de leite cru refrigerado para estabelecimentos que beneficiam lácteos

Deve ser coletada amostra de leite cru refrigerado nos estabelecimentos que recebem leite da propriedade e de terceiros ou somente recebam de terceiros e que não possuem laboratório físico químico completo.

Os parâmetros solicitados estão previstos no artigo 31 da Instrução normativa nº 77 de 26/1/2018 emitida pelo Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA, sendo que a frequência



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

da coleta do leite cru refrigerado deve estar prevista no programa de trabalho do serviço de inspeção municipal, no mínimo uma vez por ano.

b) Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos

O SIM/POA adotará como referência para a interpretação dos resultados das análises solicitadas a lista de padrões para produtos de origem animal disponibilizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. As análises requeridas deverão seguir os padrões estabelecidos pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações; pela Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022, que define a lista de padrões microbiológicos para alimentos; pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), conforme a Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018, e suas alterações; pela RDC nº 272, de 14 de março de 2019, relativa ao uso de aditivos alimentares autorizados em carnes e produtos cárneos; além de outras legislações pertinentes aos padrões de análises físico-químicas e microbiológicas. Mais informações podem ser consultadas no site do Ministério da Agricultura, na seção de Análises Laboratoriais, disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtosanimal/analises-laboratoriais>.

c) Frequência das Coletas

Deve ser realizada ao menos uma análise oficial microbiológica e físico química de cada produto registrado e da água de abastecimento, anualmente. Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma descrito nos Programas de Trabalho do Serviço de Inspeção Municipal. O SIM poderá estipular outra frequência de coleta, desde que baseada em análise de risco.

Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve registrar a justificativa da não realização da coleta. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuar-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 onde o “n” (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analiseslaboratoriais>.

d) Ações Fiscais Mediante Resultados Não Conformes

Caso o resultado de análise apresentar-se não conforme, serão adotadas as seguintes ações:



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Microbiológica: o fiscal do SIM é o responsável pela análise do laudo e deve comunicar imediatamente a empresa e solicitar a interdição da produção do produto, por meio de um termo de interdição, além de lavrar o auto de infração. O estabelecimento deverá adotar as medidas necessárias para corrigir o desvio, incluindo o recolhimento do lote expedido. Após a execução do plano de ação, o estabelecimento deve enviar uma nova amostra do produto para análise. A produção será liberada assim que a análise comprovar que os padrões exigidos foram atendidos, mediante a emissão de um termo de fiscalização pelo fiscal responsável pela verificação do laudo.

Físico-química: o fiscal do SIM é o responsável e deve comunicar imediatamente a empresa e, conforme a causa e a gravidade do desvio, bem como o risco à saúde do consumidor, poderá determinar a interdição da produção por meio de termo de interdição. Também poderá solicitar o recolhimento do lote expedido. Deve ser lavrado o auto de infração correspondente.

O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises.

4.3.2 Coleta de amostras fiscais de água

a) Solicitação Oficial de Análise (SOA)

A Solicitação oficial de análise é o documento que acompanha as amostras para análise conforme Modelo 4.14.1. As SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas. O fiscal deve confeccionar SOAs separados para análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento.

Observação: o fiscal deve descrever na SOA o nome e o código da análise conforme consta no site do MAPA em Análises laboratoriais.

Materiais necessários:

- Solicitação oficial de análise - SOA (Modelo 4.14.1);
- Lacre numerado;
- Álcool 70%;
- Gaze ou algodão hidrófilo;
- Frascos (capacidade mínima de 300ml);
- Isqueiro.

Das Análises Microbiológicas e Físico Químicas da água



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

As amostras oficiais devem ser coletadas em pontos identificados da área de produção. O responsável pela coleta deve garantir que a torneira e as mãos não entrem em contato com a parte interna do frasco e da tampa. Amostras que não forem analisadas imediatamente devem ser armazenadas sob refrigeração entre 2°C e 8°C, nunca sendo congeladas. Amostras de água clorada devem ter o cloro residual neutralizado imediatamente após a coleta, adicionando 0,1% de solução de tiossulfato de sódio a 10%, para impedir a continuidade do efeito bactericida sobre a microbiota presente (ou utilizar frascos já contendo tiossulfato de sódio 10%, fornecidos pelo laboratório). Para análises físico-químicas, devem ser usados frascos de vidro âmbar. O procedimento de lacração das amostras segue os mesmos critérios aplicados às coletas de alimentos.

Coleta da água da torneira:

1. **Limpeza da torneira:** Abra a torneira e deixe a água correr por 1 a 2 minutos. Em seguida, feche a torneira. Com uma gaze ou algodão umedecido em detergente neutro diluído, esfregue toda a extensão da torneira, tanto interna (bocal) quanto externamente, removendo poeira e sujeiras. Enxágue abundantemente para retirar todo o resíduo de detergente.
2. **Desinfecção da torneira:** Umedeça uma gaze ou algodão em álcool 70% e esfregue toda a extensão da torneira por 1 a 2 minutos.
3. **Coleta:** Abra a torneira e deixe a água correr por mais 1 a 2 minutos. Abra o frasco estéril e colete rapidamente a amostra, preenchendo até a altura do gargalo. Feche o frasco imediatamente e identifique a amostra com as informações da coleta, como descrição do produto, data da coleta e nome da empresa.
4. **Transporte:** as amostras devem ser enviadas ao laboratório no menor tempo possível, não ultrapassando 24 horas entre a coleta e o envio. O transporte deve ser realizado, preferencialmente, a uma temperatura máxima de 6°C, utilizando recipiente isotérmico com gelo. Para amostras mantidas em temperatura ambiente, o transporte deve ocorrer em até 12 horas.

b) Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos

O SIM/POA adotará como referência, para a interpretação dos resultados das análises de água solicitadas, os parâmetros estabelecidos na Portaria GTM/MS nº 888, de 2021.

c) Frequência das Coletas

Deve ser realizada ao menos uma análise oficial microbiológica e físico química da água de abastecimento, anualmente. As amostras serão coletadas conforme o cronograma descrito nos Programas de Trabalho do Serviço de Inspeção Municipal. O SIM poderá estipular outra frequência de coleta, desde que baseada em análise de risco.



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

d) Ações Fiscais Mediante Resultados Não Conformes

Em caso de constatação de não conformidade nas análises, o fiscal responsável deve comunicar imediatamente o estabelecimento, e se a causa ou grau de desvio comprometer a saúde do consumidor, a produção poderá ser interditada e será lavrado auto de infração.

A desinterdição será feita após apresentação de análise conforme pelo estabelecimento.

4.4 Recorrência de não conformidades para resultado de análise Microbiológica e Físico Química

Após a verificação do segundo resultado insatisfatório de lotes consecutivos, do mesmo produto e para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF).

4.5 Cuidados Gerais

- As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório;
- Nunca congelar a amostra;
- Cuidar para que não vaze;
- Certificar-se que a mesma foi bem identificada;
- Não abrir os frascos até o momento da coleta;
- Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
- Ser breve na coleta.

4.6 Análises Requeridas

- Para as empresas registradas no SIM com abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises listadas a seguir assinaladas com asterisco (*);
- Para as empresas abastecidas de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises;
- Para os Serviços de Inspeção que possuem mensuradores de Cloro e pH de precisão (com certificado de calibração e desde que os reagentes estejam dentro do prazo de validade) é facultativa a solicitação de ambas as análises. pH e cloro residual livre, em laboratório terceirizado, devendo constar o resultado da análise realizada in loco na



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

Solicitação Oficial de Análise no campo “Observações”. Nos demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados.

PRODUTO	ANÁLISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Água de abastecimento	Microbiológica	* <i>Escherichia coli</i>	Portaria GM/MS nº 888
		* Coliformes totais	
	Físico-Química	Alumínio	
		Amônia (como NH ₃)	
		* Cloro residual livre	
		Cor	
		Dureza total	
		Ferro	
		Nitrato	
		Nitrito	
		* pH	
		Sólidos dissolvidos totais	
		* Turbidez	

Histórico da Instrução de Trabalho

Versão	Data	Páginas	Natureza da mudança
001	15/08/2023	10	Criação



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

--	--	--	--

ANEXO 01

	PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE SOA	01-LABORATÓRIO:	03- Nº DA SOA/ANO
		☐ Microbiologia ☐ Físico-Química	
		02-RESPONSÁVEL PELA COLETA:	04-Nº DO SIM:

05-PRODUTO:	06 - REGISTRO PROD.:	07-MARCA:	08-Nº DO CNPJ:

09-ESTABELECIMENTO:	10-ENDEREÇO:

11-DATA FABRICAÇÃO	12-DATA VALIDADE:	13-Nº DO LOTE:	14-TAMANHO DO LOTE:	15-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	
/ /	/ /			/ /	hs.
Nº DO LACRE:			Nº DO LACRE CONTRAPROVAS:		

16-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:					17-DATA DA REMESSA:
TEMPERATURA °C	CONGELADO SOLIDO ☐	CRISTAIS GELO ☐	RESFRIADO ☐	AMBIENTE ☐	/ /

18-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

19-OBSERVAÇÕES:

20-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	21-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:

22-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:	23- IDENTIFICAÇÃO DE LABORATÓRIO:
/ / : hs.	

24-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:					
TEMPERATURA °C	CONGELADO SOLIDO ☐	CRISTAIS GELO ☐	RESFRIADO ☐	AMBIENTE ☐	DECOMPOSIÇÃO ☐

25-OBSERVAÇÕES:



Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu

ESTADO DO PARANÁ

--

26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:

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

	PREFEITURA MUNICIPAL DE FOZ DO IGUAÇU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA	27- Nº DA SOA/ANO

28-PRODUTO:	29 - DATA DO ENVIO:	30-Nº SIM:

31-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S):	
Nº DO LACRE:	Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:
32-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	

2º PARTE – SIM