



MANUAL DE PROCEDIMENTOS E FREQUÊNCIA DE COLETAS DE ANÁLISES LABORATORIAIS

Considerando o que estabelecem a Portaria MS Nº 2914, de 12 de dezembro de 2011, a Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021 e a Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

E, tendo em vista o disposto no Decreto Federal nº 5.741, de 30 março de 2006, na Instrução Normativa - MAPA Nº 57, de 11 de dezembro de 2013, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos (RTIQ) e Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 30 de março de 2017, alterado pelo Decreto Federal nº 10.468, de 19 de agosto de 2020;

RESOLVE-SE:

Art. 1º Estabelecer a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção do consórcio CODENOP, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 2º Esta norma complementar será executada visando a consecução dos seguintes objetivos:

- I - Obter dados para determinar o índice de conformidade de produtos de origem animal;
- II - Subsidiar a avaliação dos controles de produtos e processos realizados pelos estabelecimentos;
- III - Planejar e sistematizar a avaliação de risco para o gerenciamento das ações realizadas pelo consórcio CODENOP.

Art. 3º As coletas oficiais devem ser realizadas por um funcionário do Serviço Oficial de Inspeção ou na presença deste, com preenchimento da SOA onde deve constar, obrigatoriamente, informações sobre o número de registro do produto, data de produção, validade e lote. A coleta da amostra deve ser devidamente especificada e lacrada após a coleta. Os procedimentos de coletas deverão ser realizados conforme descrito neste artigo:

PROCEDIMENTOS DE COLETA:

Análises físico-química e microbiológica de alimentos:

- I. As amostras para ensaios microbiológicos devem ser encaminhadas, preferencialmente separadas daquelas destinadas aos ensaios físico- químicos.

Sempre que possível, devem ser enviadas na embalagem original, para evitar modificações em suas características. Quando esse procedimento não for possível, em função do volume mínimo, pode ser feito o fracionamento, desde que em condições adequadas.

II. A temperatura e as condições da amostra na coleta devem ser respeitadas para o envio da remessa ao laboratório, utilizando caixas diferentes para condições distintas (resfriado x congelado).

III. Material necessário:

- Solicitação Oficial de Análise – SOA;
- Caixa isotérmica;
- Gelos recicláveis;
- Embalagem plástica;
- Papel toalha;
- Lacs;
- Álcool 70%.

IV. O responsável pela coleta deve ter cuidados de boas práticas de coleta tais como: higienizar as mãos antes de manusear o produto, limpar com papel toalha ao redor da embalagem.

V. As embalagens devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros na quantidade de, no mínimo, 250 (duzentos e cinquenta) gramas para laboratórios credenciados e 500 (quinhentos) gramas para os laboratórios do MAPA (LFDA).

VI. Deve-se preencher a SOA em duas vias, sendo que a primeira deve ser anexada a caixa do produto e a outra arquivada na sede do SICODENOP.

VII. O produto deve ser coletado em segunda embalagem plástica, fechada com lacre e acondicionada em caixa isotérmica com gelo (se necessário), que deve ser lacrada com fita adesiva e identificada com a SOA e as informações do laboratório para onde será enviada, caso seja necessário.

VIII. Fica a cargo do SICODENOP a responsabilidade de enviar as amostras para o laboratório, mantendo a temperatura indicada de cada produto.

IX. É opcional ao estabelecimento dispensar a amostra de contraprova em análises físico-químicas.

X. Quando forem coletados os produtos para análises físico-químicas, deve-se guardar duas amostras lacradas pelo fiscal como contraprova, facultado o armazenamento no estabelecimento. Em caso de resultado não conforme estas amostras podem ser enviadas ao laboratório. É permitido ao interessado requerer ao SICODENOP a análise de contraprova, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a data da ciência do resultado.

XI. Não devem ser coletadas amostras de produtos cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

XII. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- a) a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

- b) o produto apresentar prazo de validade exíguo, isto é, menor do que 45 dias a partir da data de coleta, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- c) tratarem-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e
- d) as amostras são destinadas para a realização de análise microbiológica, pois é considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS:

O SICODENOP utilizará a lista de padrões para produtos de origem animal disponibilizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como referência para interpretar os resultados das análises requeridas.

FREQUÊNCIA DE COLETAS:

As coletas de amostras para análises laboratoriais oficiais acordo com o seguinte cronograma:

CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS:

I – Ensaio de Produtos:

Área	Categoria	Análises	Frequência
Carnes e Derivados/ Pescado e Derivados	Produtos	Microbiológicas	- a cada 03 (três) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 12 (doze) meses;
	Água	Microbiológicas	- a cada 06 (seis) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 12 meses;
Leite e Derivados	Produtos	Microbiológicas, pesquisade antibióticos no leite e fraudes no leite	- a cada 3 (três) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 06 (seis) meses em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto;
	Água	Microbiológicas	- a cada 06 (seis) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 12 meses;
Mel e Derivados	Produtos	Microbiológicas	-----
		Físico-Químicas	- a cada 12 (doze) meses;
	Água	Microbiológicas	- a cada 06 (seis) meses;
		Físico Químicas	- a cada 12 meses;
Ovos in natura	Produtos	Microbiológicas	- a cada 03 (três) meses;
		Físico Químicas	-----
	Água	Microbiológicas	- a cada seis meses;
		Físico Químicas	- a cada 12 meses;

- I. Fica estabelecido uma amostragem anual para análises físico-químicas de, no mínimo, um produto de cada categoria registrada pelo estabelecimento no

SIM/POA.

- II. A frequência de análises microbiológicas segue cronograma estabelecido no deste artigo sendo, no mínimo, uma amostragem anual para cada categoria de produto registrado.
- III. Os ensaios microbiológicos e físico-químicos de produtos nas áreas de carnes, leite, ovos, mel e pescado devem seguir os parâmetros atualizados frequentemente na listagem de análises laboratoriais do site do MAPA, constantes no programa de avaliação de conformidade de padrões físico- químicos e microbiológicos de produtos de origem animal comestíveis e água de abastecimento.

Os ensaios de água de abastecimento interno devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

Parâmetros	Ensaio requerido
Análise Físico-química	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pH ▪ Cloro residual livre ▪ Dureza ▪ Turbidez
Análise Microbiológica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coliformes Totais ▪ <i>Escherichia coli</i>

- I. Fica estabelecido a realização de análise microbiológica de água semestralmente e a físico-química, anualmente.
- II. As amostras devem ser coletadas em um ou dois pontos da indústria, após a etapa de cloração.
- III. As amostras devem ser encaminhadas ao laboratório credenciado e analisadas em conformidade equivalente com a metodologia reconhecida pelo MAPA (Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021).

Art. 4º O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção do consórcio CODENOP, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste artigo, podendo estas serem alteradas através de análise do grau de risco e por meio do histórico gerado.

- I. O cronograma de análises da água de abastecimento interno de qualquer tipo de estabelecimento fica definido o mínimo de: realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas), ou seja, a cada 6 meses, análises microbiológicas ou a critério do consórcio CODENOP;
- II. No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada 03 (três) meses não importando o número de produtos registrados, respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada categoria de produto registrado por ano.
- III. As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas anualmente ou sempre que o Serviço de Inspeção Oficial julgar necessário;

- IV. Análises físico-químicas e pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru serão realizadas diariamente na plataforma de recebimento e uma (1) análise mensal em laboratório oficial e/ou credenciado.
- V. Para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (um) ano;

Parágrafo único: A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gera o cancelamento do registro do produto e a comercialização do estabelecimento na área de atuação do consórcio CODENOP.

Art. 5º Quando um resultado de análise se apresentar não conforme serão adotadas as seguintes ações corretivas:

- a) Microbiológica: o fiscal do SICODENOP pela verificação do laudo deve comunicar imediatamente a empresa e solicitar a interdição da produção detal produto, através de termo de interdição e lavrar auto de infração. O estabelecimento deve tomar as ações pertinentes para correção do desvio, fazendo recolhimento do lote expedido. Depois de executado o plano de ação pelo estabelecimento, a mesma deve enviar outra amostra do produto para análise, sendo liberada a produção assim que a análise se apresente conforme os padrões exigidos. A liberação da produção será realizada através de termo de fiscalização emitido por fiscal responsável pela verificação do laudo.
- b) Físico-química: o fiscal do SICODENOP responsável pela verificação do laudo deve comunicar imediatamente a empresa e, dependendo da causa, grau de desvio e se este compromete a saúde do consumidor, deve ser realizado a interdição da produção, através de termo de interdição. Pode ser solicitado o recolhimento do lote expedido. Deve ser lavrado o auto de infração.

ANEXOS

ANEXO 01 - Solicitação Oficial de Análises (SOA);

ANEXO 02 - Cronograma de análises laboratoriais dos estabelecimentos (água e produtos);

ANEXO 03 - Planilha de Monitoramento de Análises Laboratoriais;

ANEXO 04 - Plano de Ação - RNC (medidas corretivas dos estabelecimentos);

ANEXO 05 - Planilha de resultados das análises laboratoriais;



<h1 style="margin: 0;">CODENOP</h1>	CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DO TERRITÓRIO NORDESTE DO PARANÁ SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			01 – LABORATÓRIO:		
				<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL		
				02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:	
				04 – Nº DO SIM/POA:	05 – PROGRAMA:	
06 – CATEGORIA DO PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):			07 – PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):			
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – Nº REG. PRODUTO:	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ:		
12 – RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:			13 – ENDEREÇO (CONFORME CARTÃO CNPJ):			
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 SIM/POA:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:		
22 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				23 – DATA DA REMESSA		
TEMPERATURA (°C):		<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE				
24 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):						
<input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICO <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aeróbios mesófilos/g (M11) <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i>/g (M01) <input type="checkbox"/> Coliformes totais/g (M16) <input type="checkbox"/> Coliformes 45°C/g (M15) <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> (M03) <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> (M32) <input type="checkbox"/> Estafilococos Coagulase Positiva/g (M12A) <input type="checkbox"/> Fungos e leveduras UFC/g (M02) <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>/25g (M20) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp/25g (M26) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella enteritidis</i>/25g (M26) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella typhimurium</i>/25g (M26) <input type="checkbox"/> Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo (M08) <input type="checkbox"/> Contagem de <i>Escherichia coli</i> em Água e Gelo (M10) <input type="checkbox"/> Outros: 		<input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICO <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Acidez (004) <input type="checkbox"/> Acidez na gordura (005) <input type="checkbox"/> Ácido sórbico e/ou sorbato (008) <input type="checkbox"/> Açúcares redutores (glicose) (010) <input type="checkbox"/> Amido (013) <input type="checkbox"/> Atividade de Água (016) <input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais (018) <input type="checkbox"/> Carboidratos totais (096) <input type="checkbox"/> Cinzas (082) <input type="checkbox"/> Cloreto de sódio (022) <input type="checkbox"/> Desglaciamento (032) <input type="checkbox"/> <i>Dripping Test</i> (086) <input type="checkbox"/> Gorduras (058) <input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF) (048) <input type="checkbox"/> Histamina (042) <input type="checkbox"/> Índice de amilase (atividade diastásica) (044) <input type="checkbox"/> Matéria gorda / Lipídios (058) 		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nitrato (064) <input type="checkbox"/> Nitrito (065) <input type="checkbox"/> pH (071) <input type="checkbox"/> Proteína (075) <input type="checkbox"/> Potássio (107) <input type="checkbox"/> Relação umidade x proteína (081) <input type="checkbox"/> Resíduo mineral fixo (082) <input type="checkbox"/> Sacarose (083) <input type="checkbox"/> Sódio (108) <input type="checkbox"/> Sólidos insolúveis em água (056) <input type="checkbox"/> Sólidos Totais (084) <input type="checkbox"/> Umidade (090) <input type="checkbox"/> Valor Energético <input type="checkbox"/> Cor aparente <input type="checkbox"/> Cloro residual livre <input type="checkbox"/> Dureza total (034) <input type="checkbox"/> Turbidez (089) <input type="checkbox"/> Outros: 		
25 – OBSERVAÇÕES:						
COLETA OFICIAL – ENVIAR RESULTADOS APENAS AOS SERVIÇOS SOLICITANTES						
26 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO			
28 – E-MAIL PARA CONTATO:						
sicodenop@gmail.com;						
29 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO			30 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO			
31 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:						
TEMPERATURA (°C):		<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO				
32 – OBSERVAÇÕES (laboratório):						
33 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:						



Documento em 2 vias: 1ª via SIM/POA, 2ª via Laboratório.

EXEMPLO DE CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS

Cronograma para análises MICROBIOLÓGICAS para ALIMENTOS

Estabelecimento:								ANO:				
PRODUTOS (CATEGORIA)	MÊS											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Queijo Mussarela				X								
Bebida láctea							X					
Leite Integral Pasteurizado										X		
Creme de leite	X											

Cronograma para análises FÍSICO-QUÍMICAS para ALIMENTOS

Estabelecimento:								ANO:				
PRODUTOS (CATEGORIA)	MÊS											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Linguiça suína defumada		X										
Banha					X							
Salame								X				

Cronograma para análises FÍSICO-QUÍMICAS e MICROBIOLÓGICAS para ÁGUA

Estabelecimento:								ANO:				
PRODUTOS	MÊS											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

Água (FQ)											X	
Água (MB)		X						X				

4								
5								

6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

() DEFERIDO.

() INDEFERIDO. REAVALIAR ITENS e rerepresentar nova proposta no prazo de dias.

Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção ⁽⁷⁾