

## RESOLUÇÃO Nº 012 de 06 de junho de 2023.

“Regulamenta o procedimento padrão de coletas oficiais envios de amostras para análises físico-química, microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM pelo Serviço de Inspeção Municipal promovidas pelos técnicos do SIM nos municípios consorciados.”

O Presidente – Consórcio Público Prodnorte, no uso de suas atribuições legais conforme inciso III da clausula trigésima segunda do Protocolo de Intenções, resolve:

### RESOLVE:

#### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** - Esta Resolução dispõe sobre o procedimento operacional padrão que possibilita garantir 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, onde serão descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

**Art. 2º** - Os procedimentos ora dispostos serão aplicados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados na sede.

**Art. 3º** - Os programas de redução de patógenos estão vinculados aos sistemas de garantia de qualidade neste contexto, as indústrias de alimentos precisam atender o plano de amostragem microbiológico e físico-químico que avalia os índices de higiene e qualidade dos produtos.

**Parágrafo único** – O bom andamento das atividades industriais converge para bons resultados de análises assegurado a qualidade e inocuidade dos alimentos, as amostras oficiais são coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises bem como transporte são, obrigatoriamente, responsabilidade da empresa ou empreendimento interessado, conforme Lei ou decreto municipal do município consorciado.

**Art. 4º** - A presente resolução visa estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir padronização da produção e rotulagem, das empresas registrada, enviada ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, definindo a metodologia a ser utilizada.

#### CAPÍTULO II

##### DA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

**Art.5º** - 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, sendo a exatidão dos resultados obtidos dependente da execução correta dessas três etapas.

**Art.6º** - As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico.

**Art.7º** 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 separação.



**Art.8º** Sempre que possível às amostras deve ser enviada em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações.

**Parágrafo único-** Quando tal procedimento for inviável em função do volume mínimo disponível para coleta, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador da empresa capacitado e acompanhado pelo fiscal do SIM, cabendo, nesse caso, ao fracionado da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

### DO TERMO DE SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA

**Art.9º** O termo de Solicitação Oficial de Análise é o documento que acompanha as amostras para análise conforme anexo I. Os SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas.

**Art.10** O fiscal deve confeccionar a SOA para análises físico-químicas, microbiológicas ou ambas dos produtos e da água de abastecimento. Para tanto, deverá utilizar os seguintes materiais:

- I- Solicitação oficial de análise SOA;
- II- Caixa Isotérmica;
- III- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;
- IV- Gelo ou outra substância refrigerante;
- V- Embalagem plásticas;
- VI- Fita adesiva;
- VII- Papel toalha;
- VIII- Álcool;
- IX- Lacre enumerado.

**Art.11** A responsabilidade pela coleta é do fiscal do SIM, sendo que sempre que possível esse procedimento deve ser realizado na presença da empresa ou pessoal física responsável pelo empreendimento, conforme legislação legal.

**Art.12** O fiscal deve atentar-se ao tipo de amostra coletada e o dia da semana em que a mesma chegará ao destino, evitando assim o descarte da amostra pelo laboratório.

**Art.13** O responsável pela coleta dos produtos deve ter 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 passa álcool para assepsia da embalagem.

**Art.14** As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório.

**Art.15** O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em duas vias, sendo que a 1ª deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª deve ficar sob posse de quem coletar, fiscal do SIM, e arquivada em pasta específica.

**Art.16** O produto deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacre enumerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo se necessário, mantendo as amostras sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada ao laboratório.

**Art.17** Após esse procedimento, o fiscal do SIM deve lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior. Ato contínuo, o fiscal deve encaminhar para laboratório o mais breve possível.

§1º A responsabilidade pelos custos gerados é da indústria que produziu o produto de origem animal.



§2º As empresas registradas no SISBI devem utilizar laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura – MAPA, observando se o mesmo possui escopo para todas as análises requeridas.

**Art.18** Para o procedimento de coleta de amostras de superfície de carcaça, o fiscal do SIM deve solicitar que o laboratório providencie o material necessário, sendo que a amostra deve ser transportada entre 1°C e 8°C

**Parágrafo único:** É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório.

**Art.19** As análise físico-químicas devem ser guardadas, sendo duas amostras para contraprova do mesmo lote. Em caso de resultados não conformes, uma deve ser entregue ao detentor ou responsável pela empresa ou empreendimento, e a outra sob a responsabilidade do laboratório ou SIM.

**Art.20** É de responsabilidade do detentor ou responsável pelo produto a conservação de sua amostra e contraprovas, de modo a garantir a sua integridade física, sendo que estas amostras devem ser lacradas isoladamente.

**Art.21** Não há contraprova para análises microbiológicas;

**Art.22** Não há contraprova para produtos que perdem peso por desidratação;

**Art.23** Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos;

**Art.24** Não há contraprova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrições e lactose;

**Art.25** Não há contraprova quando o produto apresentar prazo de validade exíguo sem que haja tempo habitual para realização da análise de contraprova;

### CAPÍTULO III

#### DO PROCEDIMENTO PARA COLETA DE AMOSTRA DE CARÇAÇA E MEIA CARÇAÇA, COM OU SEM PELE EM ABATEDOUROS FIGORÍFICOS

**Art.26** A coleta de amostras para análise de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouro frigorífico pode ser realizada de duas formas sendo coleta através de swabs ou coleta de cortes.

**Art.27** A coleta através de swabs será realizada por esfregadura de superfície das carcaças e/ou meio carcaça, após resfriamento, perfazendo um total de (400cm<sup>2</sup>) quatrocentos centímetros quadrados, com uso de materiais adequados para esse fim.

**Art.28** A coleta através de cortes será utilizando-se de vários pequenos cortes das carcaças e/ou meio carcaças, após resfriamento, totalizando uma amostra de no mínimo (500g) quinhentas gramas, os quais serão colocados em sacos plásticos estéreis.

### CAPÍTULO IV

#### DO PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS DE LEITE CRU REFRIGERADO PARA ESTABELECIMENTOS QUE BENEFICIAM LÁCTEOS NO ÂMBITO MUNICIPAL E CONSORCIAL

**Art.29** Deve ser coletada amostra de leite cru refrigerado nos estabelecimentos que recebem leite de propriedade e de terceiros ou somente recebam de terceiros e que não possuem laboratórios físicos químico completo.



**Art.30** Os parâmetros solicitados no art.29 estão previstos no art.31 da instrução normativa nº 77 de 26/01/2018 do MAPA, sendo que a frequência da coleta do leite cru refrigerado deve estar prevista no programa de trabalho do serviço de inspeção municipal, no mínimo uma vez por ano.

**Art.31** As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme decreto federal 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações, instrução normativa nº 60 de 23/12/2019 do Ministério da Saúde que estabelece a lista de padrões microbiológico para alimentos; regulamentos técnicos, identidade e qualidade (RTIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária, Abastecimento, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 272, de 14 de março de 2019, do Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais legislações pertinentes e padrões de análises físico-químicas microbiológicas.

**Art.32** Deve ser realizada ao menos uma análise oficial microbiológica e físico-química de cada produto registrado e da água de abastecimento, anualmente.

**Art.33** Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma descrito nos Programas de Trabalho dos Servidores de Inspeção Municipal.

**Art.34** Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar justificativa da não realização da coleta para anexar ao seu Programa de Trabalho.

§1º O fiscal deve manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuar as análises assim que houver disponibilidade de produto em estoque. Em casos de resultados de análises microbiológicas não conforme as novas amostras devem ser coletadas de forma representativas onde o número de amostras deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, sendo de responsabilidade da empresa as despesas com as análises.

§2º Os parâmetros disponíveis estão disponíveis em <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analiseslaboratoriais>.

## CAPÍTULO V

### DAS AÇÕES FISCAIS MEDIANTE RESULTADOS NÃO-CONFORMES

**Art.35** Quando o resultado da análise apresentar-se não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações;

Parágrafo único: O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar número conformidade nas amostras dos produtos, deve informar imediatamente a empresa e solicitar a suspensão da produção do produto envolvido através do TERMO DE INTERDIÇÃO conforme anexo II desta resolução, solicitar através do AUTO DE APREENSÃO, conforme anexo V desta Resolução o recolhimento do lote de produto envolvido, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

**Art.36** O fiscal do SIM deverá lavrar Notificação, nos termos do Anexo VI e/ou Auto de infração, os termos do anexo IV;

**Art.37** O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio análises;

**Art.38** Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostras representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresentar resultados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação.

**Art.39** Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação da produção através do termo de Desinterdição, conforme Anexo III desta resolução, autorizando o retorno das atividades, conforme julgar necessário.



**Art.40** Para os produtos maturados acima de 30 (trinta) dias, deve seguir o procedimento descrito acima, sendo que não deve ser suspensa a sua produção.

## CAPÍTULO V

### DAS ANÁLISES FÍSICOS-QUÍMICAS

**Art.41** O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade, deve informar imediatamente a empresa através de notificação por escrito e dependendo da causa, grau e desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser suspensa a produção do produto envolvido através de termo de interdição, conforme Anexo II desta Resolução;

**Art.42** Obrigatoriamente deve ser lavrada notificação nos termos do anexo VI e auto de infração, nos termos do Anexo IV, dependendo da causa e grau desvio encontrado.

§1º Dependendo da causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através do Termo de Apreensão, conforme Anexo V desta Resolução, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

§2º Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise, sendo que nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuada a liberação da produção;

§3º Nos casos em que não exista contraprova ou a contraprova apresenta-se não conforme, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial.

§4º O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM façam a liberação;

§5º Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição, nos termos do Anexo II desta Resolução, da produção e retorno das atividades conforme julgar necessário.

**Art.43** Para os produtos maturados acima de 30 (trinta) dias deve seguir o procedimento descrito acima, sendo que não deve ser suspensa a sua produção.

§1º O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

§2º A empresa deve apresentar as ações corretivas para desvio ocorrido;

§3º O SIM deve efetuar coleta da contraprova, caso esta apresentar desvio, deve ser efetuada a coleta de 1 (uma) amostra de 03 (três) lotes consecutivos após o lote de desvio.

**Art.44** As amostras oficiais de água devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção sendo necessários os seguintes materiais;

I- Solicitação oficial de análise (SOA)

II- Álcool 70%

III- Gaze ou algodão hidrófilo;

IV- Isqueiro

V- Frasco específicos para cada tipo de análise.



Parágrafo único: O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da adição de tiosulfato de sódio, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente.

**Art.45** Quando o Fiscal do SIM for realizar a coleta, este deverá assegurar que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa.

Parágrafo Único: Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração de 1°C a 5°C, sendo proibido congelar as amostras.

**Art.46** Para realizar a coleta de água de abastecimento, o fiscal do SIM deverá abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta e fechar a torneira; Ato contínuo, com auxílio de uma gaze ou algodão umedecido em solução detergente neutro diluído friccionar toda a extensão da torneira interna (bocal) e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente.

§1º Para desinfecção da torneira, o fiscal do SIM deverá embeber um algodão ou gaze em álcool 70% friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Se a torneira for de metal ou aço inox, flambar com auxílio de uma chama a parte interna e externa da torneira, durante 40 segundos.

§2º Para realizar a coleta da água, o fiscal do SIM, após limpeza e desinfecção, deverá abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos. Após deverá abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo. Posteriormente, fechar o frasco imediatamente.

§3º O responsável pela coleta deve preencher a solicitação Oficial de Análise (SOA), nos termos do anexo desta Resolução, em duas vias, sendo que a 1ª ao frasco e enviada ao laboratório e a 2ª ficando sob posse do fiscal do SIM que realizou a coleta.

§4º O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

**Art. 47** A amostra deve ser enviada ao laboratório no menor tempo possível, não podendo nunca exceder horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas. O transporte deve ser feito no máximo a 5°C, devendo ser obrigatoriamente utilizar recipiente isotérmico com gelo.

**Art.48** As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório, não podendo congelar a amostra.

Parágrafo único: O fiscal do SIM, responsável pela coleta, deverá tomar todos os cuidados para que não vaze a amostra, certificando que a mesma foi bem identificada. Ademais deve-se evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.

**Art.49** Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM deve avisar imediatamente a empresa e dependendo a causa e grau do desvio, se gerar algum risco a saúde do consumidor, suspender a produção dos produtos através de termo de interdição, conforme anexo II desta Resolução.

§1º Ocorrendo a situação prevista no caput, o fiscal do SIM deverá, obrigatoriamente, lavar a notificação nos termos do Anexo VI e o Auto de Infração, nos termos do Anexo IV desta Resolução, dependendo da causa e grau de desvio.

§2º O fiscal do SIM deverá verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no programa de autocontrole da empresa.



§3º Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar outra amostra de água abastecimento para análise oficial.

§4º Se o resultado da nova análise de água estiver conforme, o SIM deve emitir, Termo de Desinterdição conforme Anexo III desta Resolução, para liberação da produção, quando aplicável.

§5º A critério do Sim, caso seja observado ocorrência de resultados não conformes com o padrão de portabilidade da água ou outros fatores de risco a saúde, é possível determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

**Art.50** Os laudos com resultados dentro das conformidades, o fiscal do SIM deve emitir o termo de notificação, nos termos do Anexo VI para dar ciência ao responsável legal.

**Art.51** Ficam aprovados os anexos da presente Resolução.

**Art.52** Essa resolução entra em vigor na data de sua publicação, revoga-se todos os dispositivos em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Pinheiros/ES, 06 de junho de 2023.

**André dos Santos Sampaio**  
Presidente



ANEXO I

TERMO DE SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

CONSÓRCIO PÚBLICO PROD NORTE SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	<b>01 - LABORATÓRIO</b>		<b>03 – Nº da SOA/ANO</b>	
	Microbiologia ( ) Físico-químico ( )			
	02- Responsável pela coleta		<b>04 – Nº DO SIM</b>	
<b>05 – PRODUTO</b>	<b>06- REGISTRO PROD:</b>	<b>07- MARCA</b>	<b>08 – Nº DO CNPJ</b>	
<b>09 – ESTABELECIMENTO</b>	<b>10 - ENDEREÇO</b>			
11 – DATA FABRICAÇÃO	12 – DATA VALIDADE	13 – Nº DO LOTE	14-TAMANHO DO LOTE	15-DATA E HORA DA COLETA DA AMOSTRA
/ /	/ /			/ /
<b>Nº DO LACRE</b>		<b>Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS</b>		

16-TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA	17-DATA E HORA DA COLETA DA AMOSTRA
Temperatura C° ( ) Cristais de Gelo ( ) Congelado Sólido ( ) Resfriado ( ) Ambiente ( )	/ /

<b>18 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>
<b>19 – OBSERVAÇÕES</b>

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 DO LABORATÓRIO
/ /	

<b>24-TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO</b>
Temperatura C° ( ) Congelado Sólido ( ) Cristais de Gelo ( ) Resfriado ( ) Ambiente ( ) Decomposição ( )
<b>25-OBSERVAÇÕES</b>
<b>26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO</b>

1ªVIA – Laboratório e 2ª VIA – SIM







ANEXO IV

TERMO DE INFRAÇÃO Nº	
<b>01-IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:</b>	
Razão Social:	
Nome do produtor:	
Nº de Reg. No SIM/PROD NORTE:	CLASSIFICAÇÃO:
Endereço:	
Município:	UF: CEP:
Telefone:	
<b>02 – DATA:</b> /     /	
<b>03 – Instrumento normativo:</b>	
<b>04 – Descrição da Ação:</b>	
Em / / à(s) : Hora(s) no exercício de inspeção e fiscalização sanitária, ao realizar inspeção periódica, no estabelecimento acima citado, constatei(amos) a(as) seguintes(s) irregularidades(s):	
<b>05-Enquadramento legal (artigos, parágrafos, incisos, alíneas, lei, decreto, resolução, portaria)</b>	
<b>06-O infrator estará sujeito a(s) penalidade(s) previstas em lei ficando notificado, neste ato, que responderá pelo fato em processo administrativo, tendo 10 (dez) dias a contar desta data para apresentar defesa ou impugnação ao auto perante o SIM/PROD NORTE.</b>	
<b>7-Autoridade</b> _____	<b>Local e data:</b> _____, ____/____
<b>8-Testemunha</b> _____	<b>Testemunha</b> _____
<b>9-Recebi a 2º via deste laudo em: ____/____/____ às ____ horas.</b>	
<b>10-Proprietário ou representante legal</b> _____	<b>Nome:</b> _____ <b>RG:</b> _____ <b>CPF:</b> _____

1º Via – Arquivo SIM – 2º Via: Estabelecimento.





