



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

**Instrução Normativa nº 4/2022/SMDEA, de 3 de outubro de 2022.**

*Estabelece manual de procedimentos de análise físico-química e microbiológica de produtos e água do Serviço de Inspeção Municipal de Bom Despacho e dá outras providências.*

**O Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico e de agricultura**, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso III, do §1º da art. 91, da Lei Orgânica Municipal, bem como o disposto na Lei 2.565, de 13 de dezembro de 2016 e legislação correlata;

**RESOLVE:**

Art. 1º Os procedimentos de análise FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS E ÁGUA do Serviço de Inspeção Municipal dos estabelecimentos registrados e inspecionados pelo SIM – BD, no Município de Bom Despacho – MG, serão de acordo com o disposto no Manual de procedimentos de análise FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS E ÁGUA do Serviço de Inspeção Municipal, constante do Anexo I, desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação

Bom Despacho, 3 de outubro de 2022, 111º ano de emancipação do Município

Eduardo Majela do Couto  
**Secretário de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

**MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS E ÁGUA**

**OBJETIVOS:**

Estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização das coletas e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de produtos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**APLICAÇÃO:**

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que as análises devem ficar arquivadas na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**DEFINIÇÕES:**

**Amostra Oficial:** amostra coletada por Servidor Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal. Deve ser sempre acompanhada de documento oficial de Termo de colheita de amostra (TCA).

**Amostra de Contraprova:** amostra oficial que pode ser utilizada para a realização de análise exploratória ou pericial.

**USUÁRIOS PRINCIPAIS:**

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Análises Físico-Químicas e Microbiológicas**

Os programas de controle oficial, previstos no [Decreto nº 8.933, de 12 de abril de 2021](#), tem como objetivo avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Neste contexto as indústrias de alimentos precisam atender o plano de amostragem microbiológica e físico-química que deve ser estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal (para análises oficiais/fiscais). Também deverão atender ao disposto descrito do PAC sobre análises de monitoramento, cujo cronograma será estabelecido pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

As amostras oficiais/fiscais serão coletadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, enquanto que as amostras de monitoramento serão acompanhadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para o sucesso de uma análise microbiológica e/ou físico-química. Logo, visando a exatidão dos resultados, as amostras oficiais devem seguir algumas especificações como:

- Estar adequadamente lacradas e sem sinais de violação;
- Em embalagens originais e recipientes adequados;
- Em estado de conservação aceitável – envio de acordo com a temperatura de conservação estabelecido na rotulagem;
- Dentro do prazo de validade do produto;
- Em quantidade suficiente;
- Acompanhadas de documentação adequada e devidamente preenchida.



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

### **1. MATERIAIS NECESSÁRIOS:**

Antes da coleta propriamente dita, você deverá certificar-se da disponibilidade dos materiais necessários nas etapas de coleta, acondicionamento e remessa das amostras que serão coletadas. Para coleta de amostras devem ser preparados os seguintes materiais:

#### **1.1 Produtos Em Suas Embalagens Originais**

- Embalagens íntegras e limpas (sacos plásticos transparentes, por exemplo);
- Lacres ou sacos lacres;
  - Os lacres devem possuir numeração unívoca e indelével. Os lacres devem ser apostos de maneira que qualquer violação se torne evidente.
  - O saco lacre reúne as características necessárias em termos de identificação e inviolabilidade, por isso deve ser preferencialmente utilizado para a coleta de amostras.
  - O lacre ou saco lacre apostos nas amostras oficiais/fiscais devem ser materiais oficiais, portanto devem ficar sob posse do Servidor Responsável pelo SIM.
  - O lacre ou saco lacre apostos nas amostras de monitoramento devem ser fornecidos pelo estabelecimento.
- Envelopes ou sacos para a proteção do documento oficial de Termo de colheita de amostra (TCA);
- Termo de colheita de amostra (TCA);
- Balança;
- Caixas de material isotérmico para transporte de amostras;
- Fita adesiva;

#### **1.2 Amostras De Água**

- Materiais listados no item 1.1;
- Microbiológica: Recipientes estéreis e com adição de preservante específico.
- Físico-Química: utilizar frasco adequado de acordo com as análises que serão solicitadas:
  - Recipientes de vidro ou plástico de cor âmbar para proteger a amostra de água da incidência de luz;
  - Recipientes de vidro ou plástico.

#### **1.3 Amostras Que Requeiram Condições De Resfriamento Ou Congelamento**

- Caixas de isopor ou outro tipo de recipiente de material isotérmico, preferencialmente de primeiro uso, que sejam íntegras e em boas condições higiênicas, dotadas de paredes suficientemente espessas, de forma a conferir proteção física, química e microbiológica e garantir a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra;
- Materiais refrigerantes (gelo seco, gelo reciclável, etc.).  
encaminhada ao laboratório

### **2. AMOSTRAGEM:**

#### **2.1 Análises Físico-Químicas**

Deverão ser coletadas amostras em triplicata, sendo uma amostra oficial/fiscal, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. A amostra oficial/fiscal e uma amostra de contraprova deverão ser encaminhadas ao laboratório e uma amostra de contraprova será entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto. Todas as amostras devem estar devidamente lacradas.

As três amostras devem pertencer ao mesmo lote, não devendo ser consideradas as informações



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo.

Essas três amostras podem, inclusive, ser coletadas na mesma unidade do produto; como, por exemplo, mesma peça, caixa, saco, bag, etc.

De acordo com o [Decreto Municipal 9.537, de 18 de agosto de 2.022](#), não devem ser coletadas amostras fiscais 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;
- Quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.
- Não são coletadas amostras em triplicata para análise de nitritos e ou nitratos e para quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição à lactose tendo em vista que a natureza do produto não permite a realização de análise de contraprova.

## **2.2 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 regulamento do produto, por exemplo n=5 ou n=10. Nesse caso as amostras coletadas devem pertencer ao mesmo lote de produção, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo;
- Não deverão ser coletadas amostras de contraprova para a realização de análises microbiológicas.

## **3. PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS:**

As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção da sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Para a escolha do produto a ser coletado, quando da análise fiscal, primeiramente deverá ser observado o cronograma de coleta definido pelo Serviço de Inspeção Municipal que se encontra no Programa de Atividades de Inspeção e Fiscalização.

Devem ser tomadas providências para garantir a aleatoriedade dos lotes para definição do lote a ser amostrado. Excetuam-se os produtos cujos prazos de validade são curtos. Neste caso recomendamos que sejam coletados os lotes com datas de fabricação mais recentes, a fim de viabilizar uma eventual necessidade de análise da amostra de contraprova, se for pertinente.

No caso de investigações ou ações decorrentes de problemas com lotes específicos, os lotes envolvidos devem ser selecionados para amostragem.

Em todos os casos deverá ser observada a quantidade mínima de amostra a ser coletada de acordo com este manual ou sob orientações do laboratório. Caso a embalagem unitária do produto tenha quantidade inferior ao requerido, devem ser coletadas unidades suplementares tantas quantas forem necessárias.

Preferencialmente, ou sempre que possível, a amostra deverá ser coletada na presença do



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

### **3.1 Produto Em Sua Embalagem Original**

O produto deverá ser coletado na sua embalagem original, fechada, com a qual é destinada ao comércio, devendo ser escolhida a unidade amostral conforme mencionado no item 2 deste manual.

#### **3.1.1 MATERIAIS NECESSÁRIOS:**

- Mesa ou bancada;
- Embalagens limpas e íntegras;
- Lacs ou sacos lacs.

#### **3.1.2 QUANTIDADE MÍNIMA:**

- Análise microbiológica: 300 g;
- Físico-química seguindo o RTIQ ou análise centesimal: 600 a 750 g;
- Pesquisa de Nitrato e Nitrito: 500 g
- Análise Físico-química mais Nitrato e Nitrito: 1000 g
- Recomenda-se confirmar com o laboratório a quantidade mínima de amostra antes de enviá-la. Quando a unidade amostral for composta por mais de uma embalagem do produto (em função do volume da embalagem frente ao volume mínimo necessário para realização da análise), todas as unidades que compõem cada amostra deverão ser de mesmo lote e devem ser acondicionadas em mesmo saco lacre ou saco.

#### **3.1.3 PROCEDIMENTOS DE COLETA:**

- A.** Inserir as amostras em saco lacre ou saco plástico resistente de primeiro uso até completar o peso mínimo amostral conforme item 3.1.2. desta Instrução Normativa;
- B.** Inserir no saco a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário. A cinta deve ser afixada de forma a não comprometer a identificação das informações do rótulo do produto. Ela pode ser afixada acima das informações, no verso da embalagem ou fixada na parte superior da embalagem, conforme item 4 desta Instrução Normativa ;
- C.** Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras conforme item 4 desta Instrução Normativa;
- D.** Acondicionar a amostra conforme item 4 desta Instrução Normativa;
- E.** Depositar a Termo de colheita de amostra (TCA) em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa, conforme item 4 desta Instrução Normativa.

### **3.2 Água De Abastecimento**

As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção. Deverão ser informados no formulário de Termo de colheita de amostra (TCA) os resultados das análises de cloro residual livre e pH, realizados in situ, podendo ser realizado por técnico do laboratório e acompanhado pelo Servidor Responsável pelo SIM.

#### **3.2.1 ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS:**

##### **3.2.1.1 Materiais Necessários**

- Bolsa de coleta ou frascos estéreis com tiosulfato de sódio (fornecido pelos laboratórios);
- Luvas estéreis;
- Álcool 70%;
- Lacs ou sacos lacs.

##### **3.2.1.2 Quantidade Mínima**



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

- Os frascos de coleta devem ter capacidade de no mínimo 300ml sendo necessário que estejam preenchidos com até 2/3 de seu volume.

### **3.2.1.3 Procedimento de Coleta**

- A. Higienizar a torneira com álcool 70%;
- B. 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;
- C. Abrir a torneira, deixando a água escoar por cerca de 3 minutos. Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;
- D. 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;
- E. Coletar a amostra evitando tocar as paredes ou boca do frasco nas bordas da torneira;
- F. 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. No caso de frasco, fechar com cuidado;
- G. Inserir as bolsas ou frascos no saco ou saco lacre e a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;
- H. Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras conforme item 4 desta Instrução de Trabalho;
- I. Acondicionar a amostra conforme item 4 desta Instrução de Trabalho;
- J. Depositar a Termo de colheita de amostra (TCA) em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa, conforme item 4 desta Instrução de Trabalho.

## **3.2.2 ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS:**

### **3.2.2.1 Materiais Necessários**

- Frascos de primeiro uso;
- Frascos de cor âmbar, de acordo com as análises que serão solicitadas (pH, cor e turbidez);
- Lacs ou sacos lacres.

### **3.2.2.2 Quantidade Mínima**

- Os frascos de coleta devem ter capacidade de no mínimo 1.000 ml.

### **3.2.2.3 Procedimento de Coleta**

- A. Abrir a torneira, deixando a água escoar por cerca de 3 minutos. Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;
- B. Abrir os frascos de coleta;
- C. Inserir os frascos no saco ou saco lacre e a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;
- D. Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras conforme item 4 deste manual;
- E. Acondicionar a amostra conforme item 4 deste manual;
- F. Depositar o Termo de colheita de amostra (TCA) em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa, conforme item 4 desta Instrução de Trabalho.

## **4. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE AMOSTRAS:**

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.



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

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.

#### **4.1 Preenchimento do Termo de colheita de amostra (TCA)**

Em relação ao preenchimento do Termo de colheita de amostra (TCA), destacamos os seguintes pontos:

- Todas as informações deverão estar legíveis, incluindo o carimbo (ou identificação) do responsável pela coleta;
- É imprescindível que haja compatibilidade nas informações dos campos “número do lacre”, “número do SIM”, “número do lote do produto”, “número do Termo de colheita de amostra (TCA)”, “data e hora da coleta”, “nome do produto”;
- Os números dos lacres devem ser transpostos para a Termo de colheita de amostra (TCA), tais como constam nos lacres;
- O Termo de colheita de amostra (TCA) deverá ser assinada pelo responsável pela coleta e também pelo responsável pelo estabelecimento;
- O Termo de colheita de amostra (TCA) deverá ser preenchido em duas (02) vias, sendo que a primeira via será enviada ao laboratório e a segunda via ficará sob posse do SIM.
- A cinta de identificação da amostra deverá conter informações compatíveis com as dispostas no corpo do documento do Termo de colheita de amostra (TCA).

Após o preenchimento, a cinta deverá ser destacada e protegida de forma a assegurar que permaneça legível durante todo o transporte e armazenamento da amostra. Para tal fim, a cinta poderá ser inserida em um saco plástico transparente vedado, evitando desta forma que as informações sejam perdidas devido a extravasamento de líquidos ou outros danos. Caso seja utilizado saco lacre, a parte destacável do próprio saco lacre poderá ser utilizada para a proteção da cinta.

#### **4.2 Lacração e Acondicionamento das Amostras**

A amostra e a cinta de identificação da amostra (já protegida) devem ser inseridas dentro do saco ou saco lacre, 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. No caso de produtos rotulados que foram fracionados, quando viável, inserir o rótulo do produto original junto à amostra.

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, além de dar algumas voltas em torno da embalagem.

Em caso de utilização de saco lacre, este deverá 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:

- Amostras destinadas a análises físico-químicas devem ser acondicionadas e lacradas separadamente das amostras destinadas a análises microbiológicas.
- Deverá ser preenchido o Termo de colheita de amostra (TCA) para cada amostra: físico-química e microbiologia em documentos separados.







**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

- Os espaços vazios devem ser preenchidos a fim de evitar danos à amostra;
- Fechar a caixa contendo a amostra com a utilização de fita adesiva;
- Inserir o Termo de colheita de amostra (TCA) em um envelope ou saco plástico e fixá-lo na face externa da caixa de envio da amostra.



**Figura 2 – Acondicionamento da amostra em caixa de isopor e fixação do Termo de colheita de amostra (TCA) na superfície externa da caixa de envio da amostra.**

Considerando que a área de recepção de amostras dos laboratórios usualmente recebe diferentes produtos é importante identificar as caixas que contém produtos resfriados ou congelados para que seja priorizado o seu recebimento

Recomenda-se afixar na superfície externa da caixa uma etiqueta informando se contém produto resfriado ou congelado, qual o produto, dia e horário de coleta. Neste manual, **ANEXO 1** encontra-se um modelo de etiqueta para essa finalidade.

#### **4.2.2 AMOSTRAS DE CONTRAPROVA:**

Quando as amostras de prova forem destinadas aos laboratórios, uma das amostras de contraprova ficará sob domínio do laboratório, enquanto que a outra amostra de contraprova ficará sob domínio da empresa.

É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova/empresa, de modo a garantir a sua integridade física; portanto, não devem ser encaminhadas ao laboratório.

O envio dessa amostra de contraprova ao laboratório somente ocorrerá mediante solicitação de



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

análise pericial que se encontra neste manual – **ANEXO 3.**

O envio da amostra de contraprova será acompanhado por cópia da Termo de colheita de amostra (TCA) que acompanhou a amostra de prova, não devendo ser emitido outro documento.

#### **4.2.2.1 Solicitação de Análise Pericial**

- Após ser notificada do resultado(s) não conforme(s) a empresa interessada tem 48 h para manifestar formalmente ao serviço de inspeção sua opção pela realização da análise de contraprova, após a notificação da mesma.
- Na análise pericial é obrigatório que o fiscalizado esteja presente por meio de um representante ou perito indicado. “O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora, determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.”
- Observações:
  - Questionamentos técnicos serão feitos e respondidos na ocasião da análise de contraprova.
  - Resultados não conformes para análises microbiológicas não são passíveis de análise de contraprova.
- Mediante a solicitação da empresa pela realização da análise pericial de amostra de contraprova, o serviço de inspeção deverá então encaminhar a Solicitação de agendamento de análise pericial de contraprova conforme documento padronizado, cujo modelo se encontra neste manual – **ANEXO 03.**
- Não serão realizadas análises de contraprova:
  - Em produtos perecíveis, ou seja, produtos em natureza ou com validade inferior a 30 dias.
  - Não se aplicam os procedimentos de contraprova e parecer de outro perito, quando se tratar de riscos associados a animais, vegetais e produtos agropecuários perecíveis.
  - Em amostras destinadas para análise microbiológica.
  - Para o ensaio de nitritos e nitratos.
  - Para o ensaio de lactose em produtos declarados “Zero Lactose”.

#### **5. RESULTADO INSATISFATÓRIO DA ANÁLISE FISCALIZATÓRIA:**

- No caso de violação dos parâmetros estipulados pela Legislação vigente, aplicar-se-á os dispositivos legais estabelecidos na legislação, que pode incluir o recolhimento e inutilização de produtos, devendo a empresa detectar a causa que originou a não conformidade e apresentar um plano de ação (no prazo máximo de 10 dias ou conforme estipulado pelo Serviço de Inspeção Municipal) para a correção e prevenção da recorrência do desvio;
- Verificar se as ações para produtos com resultado insatisfatório (inclusive para o produto em estoque) estão descritas no Programa de Autocontrole (PAC). O Serviço de Inspeção Municipal pode determinar o recolhimento de lote(s) de produto(s), caso não seja realizado voluntariamente pela empresa;
- Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole (PAC);
- Em caso de análise microbiológica não conforme da água de abastecimento, o estabelecimento deve ser interditado até sua correção. Quando o resultado inconforme for para parâmetro físico-químico o Serviço de Inspeção Municipal deve avaliar os riscos de contaminação aos alimentos produzidos para definir pela suspensão das atividades de abate e de manipulação e/ou a busca de fonte alternativa de abastecimento de água com potabilidade comprovada.
- Resultados de análises laboratoriais não conforme para a água de abastecimento não ocasionam Regime Especial de Fiscalização – REF. para produtos do estabelecimento.
- Após a verificação do resultado insatisfatório o Servidor Responsável pelo SIM deverá emitir



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

um RNC, devendo a correção ocorrer na maior brevidade possível.

- O Serviço de Inspeção Municipal deve realizar a coleta do produto e/ou água para análise após a execução do plano de ação visando a correção do problema, de preferência para o próximo lote produzido, sendo o prazo máximo de 10 dias úteis para a realização da coleta.
- Deve(m) ser analisado(s) o(s) parâmetro(s) que apresentaram resultados não conformes, para o produto e/ou água.
- Após o segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro analítico, seguir os procedimentos citados para Regime Especial de Fiscalização (REF), conforme item 9 deste manual.

## **6. ANÁLISE LABORATORIAL DE MONITORAMENTO:**

### **6.1 Coleta e Envio de Amostras de Monitoramento**

- a) O Serviço de Inspeção Municipal deve acompanhar a coleta de produtos e água de abastecimento para análises de monitoramento;
- b) Conforme legislação vigente, os custos, materiais necessários, a conservação adequada, bem como o envio a laboratórios acreditados das amostras de monitoramento é de responsabilidade do estabelecimento;
- c) A definição do produto a ser coletado é do Serviço de Inspeção Municipal, garantido a alternância de produtos;
- d) Registrar as coletas no **ANEXO 17** do **Decreto Municipal 9.537, de 18 de agosto de 2.022** – Termo de Coletas de Amostra (TCA). O estabelecimento deve manter cópia do termo de coleta de amostra arquivado junto aos documentos do controle de qualidade; não havendo a necessidade do Servidor Responsável pelo SIM elaborar cronograma anual prévio para as coletas de monitoramento;
- e) O Serviço de Inspeção Municipal deve lacrar as amostras com lacre numerado fornecido pelo estabelecimento;
- f) As análises microbiológicas e físico-químicas de produtos acabados e de potabilidade da água de abastecimento devem ser previstas nos PACs, seguindo as normativas vigentes. Além das coletas previstas podem ser realizadas outras sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário para prevenir fraudes e garantir a inocuidade do produto;
- g) Quando não houver substituição da fonte de água de abastecimento ou quando se tratar de rede pública de abastecimento, considerando o histórico das análises do estabelecimento, a periodicidade da análise físico-química da água poderá ser definida pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- h) Para os produtos com produção sazonal, as coletas de monitoramento deverão ocorrer somente nos meses de produção ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal;
- i) Caso o estabelecimento opte por coleta de amostra em triplicata (amostra de prova, amostras de contraprova do estabelecimento e do laboratório) deve-se seguir os procedimentos estabelecidos descritos neste manual;
- j) O estabelecimento que não realizar as análises de monitoramento, sem justificativa plausível, está sujeito às sanções cabíveis.
- k) Quando houver a coleta de análise fiscal fica dispensada a coleta para análise de monitoramento do referido mês, salvo quando o Serviço de Inspeção julgar necessária esta coleta.

### **6.2 Resultado das Análises de Monitoramento**

- a) O Serviço de Inspeção Municipal deve analisar os relatórios de ensaios de produtos e água, observando se todos os parâmetros microbiológicos e/ou físico-químicos determinados em



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

legislação vigente foram realizados, deve ainda, rubricar, assinar e datar para dar ciência dos resultados.

**b)** O estabelecimento deve manter todos os relatórios de ensaios das análises de monitoramento arquivados no estabelecimento, cronologicamente em pasta própria física ou digital e disponibilizar quando solicitado;

### **6.3 Resultado Insatisfatório da Análise de Monitoramento**

**a)** No caso de violação dos parâmetros estipulados pela Legislação vigente, aplicar-se-á os dispositivos legais estabelecidos na legislação, que pode incluir o recolhimento e inutilização de produtos, devendo a empresa detectar a causa que originou a não-conformidade e apresentar um plano de ação para a correção e prevenção da recorrência do desvio;

**b)** Verificar se as ações para produtos com resultado insatisfatório (inclusive para o produto em estoque) estão descritas no Programa de Autocontrole (PAC). O Servidor Responsável pelo SIM pode determinar o recolhimento de lote(s) de produto(s), caso não seja realizado voluntariamente pela empresa;

**c)** Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole (PAC);

**d)** Em caso de análise microbiológica inconforme da água de abastecimento, deve ser suspensa a fonte de abastecimento da água contaminada até sua correção. Quando o resultado não conforme for para parâmetro físico-químico o Servidor Responsável pelo SIM deve avaliar os riscos de contaminação aos alimentos produzidos para definir pela suspensão das atividades de abate e de manipulação e/ou a busca de fonte alternativa de abastecimento de água com potabilidade comprovada.

**e)** Resultados de análises laboratoriais inconformes para a água de abastecimento não ocasionam o REF para produtos do estabelecimento.

**f)** Após a verificação do resultado insatisfatório o Serviço de Inspeção Municipal deverá emitir um RNC, devendo a correção ocorrer na maior brevidade possível.

**g)** O Serviço de Inspeção Municipal deve realizar a coleta do produto e/ou água para análise após a execução do plano de ação visando a correção do problema, de preferência para o próximo lote produzido, sendo o prazo máximo de 10 dias úteis para a realização da coleta.

**h)** Deve(m) ser analisado(s) o(s) parâmetro(s) que apresentaram resultados inconformes, para o produto e/ou água.

**i)** Após o segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro analítico, seguir os procedimentos citados para Regime Especial de Fiscalização (REF), conforme item 9 deste manual.

## **7. FREQUÊNCIA DE COLETAS**

**Amostra Oficial de Produto:** Será realizada conforme **Decreto Municipal 8.865, de 19 de fevereiro de 2021**.

**Amostra Oficial de Água:** Será realizada no mínimo uma vez a cada seis meses, sendo que o cronograma de coleta será estabelecido por Servidor Responsável pelo SIM.

**Análise de Monitoramento:** Deverá ser coletado mensalmente no mínimo 1 (um) produto, de forma alternada. O Responsável Técnico do estabelecimento deverá montar um cronograma de análises de monitoramento que deverá constar no Programa de Autocontrole. As análises deverão ser acompanhadas pelo Servidor Responsável pelo SIM, que deverá ser comunicado com antecedência mínima de 48 horas da coleta.

Para Entrepasto em supermercado e similares deve ser realizado uma análise oficial microbiológica e físico-química para cada categoria produzida anualmente.



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

Quando mais de uma espécie estar na mesma categoria do produto produzido, deve ser realizada uma análise oficial microbiológica e físico-química por espécie.

## **8. ANÁLISES REQUERIDAS**

As análises físico-químicas e microbiológicas aplicáveis a cada produto podem ser consultadas nas legislações pertinentes e também na página da Prefeitura Municipal de Bom Despacho, sob endereço eletrônico: <https://www.bomdespacho.mg.gov.br/>.

As análises físico-químicas e microbiológicas aplicáveis à água podem ser consultadas no Decreto 8.865 de 19 de fevereiro de 2021.

Recomenda-se que as análises de produtos e/ou água sejam realizadas em laboratórios credenciados pelo MAPA.

O credenciamento dos laboratórios podem sofrer alterações, portanto, antes de enviar a amostra, a empresa deve certificar-se que o laboratório realiza determinada análise laboratorial.

## **9. REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF)**

O Regime Especial de Fiscalização (REF) inicia a partir do recebimento do segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro analítico, em análises laboratoriais fiscais e/ou de monitoramento.

Após o primeiro resultado insatisfatório, deve(m) ser analisado(s) o(s) parâmetro(s) que apresentaram resultados inconformes, para o produto e/ou água. Análises complementares poderão ser solicitadas a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

Lembrando que, após o primeiro resultado insatisfatório, o Serviço de Inspeção Municipal tem até 10 dias, a contar do recebimento do laudo da primeira análise, para realizar a segunda coleta oficial.

### **9.1 Após verificação do segundo resultado insatisfatório consecutivo o Servidor Responsável pelo SIM deve:**

- Emitir um RNC;
- Suspender temporariamente a comercialização do produto;
- Informar que o produto produzido a partir do 2º resultado insatisfatório está sequestrado, e o novo lote do produto produzido só será liberado para comercialização mediante relatório de ensaio laboratorial com resultado satisfatório do parâmetro analisado;
- Solicitar o cumprimento do disposto no Programa de Autocontrole para produtos com resultados insatisfatórios. O recolhimento do produto expedido bem como sua destinação é de responsabilidade do estabelecimento, que deve manter registros auditáveis do processo;
- Solicitar atualização dos Programas de Autocontrole, se necessário;
- Solicitar a alteração do Registro de Rótulos, se necessário;
- Quando suspeitar de problemas na linha de produção o Serviço de Inspeção Municipal pode suspender toda a linha de produção e não apenas o produto em REF;

### **9.2 O REF é finalizado com:**

- A correção do processo, com apresentação do plano de ação, no prazo máximo de 10 dias ou conforme estipulado pelo Serviço de Inspeção Municipal a contar da instauração do REF, descrevendo as ações implantadas;
- Apresentação de 3 (três) relatórios de ensaios laboratoriais com resultado satisfatório de lotes



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

diferentes e consecutivos do produto para o parâmetro analisado. A coleta das amostras deve ser realizada pelo Servidor Responsável pelo SIM. Os lotes produzidos ficarão sequestrados até o resultado da amostra destes lotes;

- O lote com resultado satisfatório é liberado para a comercialização, mesmo o estabelecimento encontrando-se em REF.
- A comercialização dos lotes produzidos e sequestrados com resultado satisfatório durante o REF poderá ser autorizada pela autoridade competente mediante ofício;
- A finalização do REF será formalizada através de ofício.

### **9.3 Observações:**

- Os lotes que apresentarem resultados insatisfatórios deverão ser inutilizados ou encaminhados para outro destino quando houver previsão legal. Este procedimento deve ser acompanhado e registrado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- Caso o plano de ação não contemple medidas aceitáveis o estabelecimento continuará em REF até a revisão do plano e a comprovação de medidas efetivas corretivas.

### **HISTÓRICO**

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: versão, data, número de páginas e a natureza da mudança.



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

**ANEXO 1**  
**ETIQUETA PARA IDENTIFICAÇÃO DA CAIXA DE ACONDICIONAMENTO DE**  
**AMOSTRA PARA FINS DE PRIORIZAÇÃO NO RECEBIMENTO PELOS**  
**LABORATÓRIOS**

**PRODUTO PERECÍVEL**

CONGELADO

RESFRIADO

PRODUTO:

\_\_\_\_\_

DATA DA COLETA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

HORA DA COLETA: \_\_\_\_:\_\_\_\_



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

**ANEXO 2**

**SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE PERICIAL**

Nº: NNN/AAAA
Dia: XX/MM/AAAA
Laboratório:
Interessado/Nº de Registro no SIM:
Município:

**Assunto:** Solicitação de agendamento de análise de contraprova. Prezado senhor, solicitamos a realização da análise de contraprova da amostra com as seguintes especificações:

<b>Nome do produto</b>	
<b>Marca</b>	
<b>Data de fabricação</b>	
<b>Data de validade</b>	
<b>Nº Solicitação Termo de colheita de amostra (TCA) da amostra oficial/ano</b>	
<b>Resultados dos parâmetros não conformes na análise pericial</b>	
<b>Limites legais estabelecidos para os parâmetros não conformes</b>	
<b>Análise(s) solicitada(s)</b>	
<b>Nº lacre da contraprova empresa</b>	
<b>Nº lacre da contraprova Laboratório/SIM</b>	
<b>Lote</b>	
<b>Tamanho da partida</b>	
<b>Data e hora da coleta da amostra</b>	
<b>Responsável pela coleta</b>	
<b>Nome e RG do representante da empresa (se não houver, favor informar que a empresa declinou do direito de acompanhar a análise pericial)</b>	

**Anexo: Cópia do Laudo da amostra oficial e cópia da Termo de colheita de amostra (TCA) da amostra oficial.**





**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

**Assinatura do Servidor Responsável pelo SIM**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Representante Legal da Empresa**



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

**ANEXO 3**  
**TERMO DE COLETA PARA ANÁLISE DE MONITORAMENTO**

1. Nº do TCA (Nº SIM / Nº SEQUENCIAL / ANO):		
2. NATUREZA DE ANÁLISES:		<input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICO <input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICO
<b>3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>		
3.1. Razão Social:	3.2. Nº SIM:	
3.3. Nº CNPJ (Prod. Rural – CPF):	3.4. Nº Inscrição Estadual:	
3.5. Endereço:		
3.6. Município/UF:	3.7. CEP:	
3.8. Fone/Fax: <input type="checkbox"/>	3.9. E-mail:	
<b>4. IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA</b>		
4.1. Tipo de produto: <input type="checkbox"/> Regulamentado <input type="checkbox"/> Não regulamentado		
4.2. Nome oficial do Produto		
4.3. Nome comercial do produto (Conforme rótulo):		
4.4. Nº registro do produto no SIM	4.5. Marca:	
4.6. Data de Fabricação: / /	4.7. Data de validade: / /	
4.8. Lote:	4.9. Embalagem: <input type="checkbox"/> a vácuo <input type="checkbox"/> sem vácuo	
<b>5. AMOSTRAGEM</b>		
5.1. Data da coleta: / /	5.2. Hora da coleta:	
5.3. Local da coleta:	5.4. Temperatura da amostra: °C	
5.5. Nº de amostras:	5.6. Nº Lacre amostra:	
5.7. Nº Lacre contraprova laboratório:	5.8. Nº Lacre contraprova empresa:	
<b>6. ANÁLISE(S) REQUERIDA(S)</b>		
Somente preencher abaixo para produtos não regulamentados e outros		
Nome do ensaio	Referência	
<b>7. OBSERVAÇÕES</b>		
<input type="checkbox"/> Produto em Regime Especial de Fiscalização (REF) - preencher item 6.		
<input type="checkbox"/> Produto em etapa de correção, em virtude de análise inconforme – preencher item 6.		
<input type="checkbox"/> Partida-piloto preencher item 6.		
<input type="checkbox"/> Outra(s):		
<b>8. NATUREZA DA AMOSTRA</b>		
<input type="checkbox"/> monitoramento		
<b>9. RESPONSÁVEL PELA COLETA – COLETOR</b>		<b>10. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>
Assinatura e carimbo:		Assinatura e carimbo:
E-mail:		E-mail:
<input type="checkbox"/> Servidor do SIM <input type="checkbox"/> RT <input type="checkbox"/> Outro		<input type="checkbox"/> Proprietário/sócio <input type="checkbox"/> RT <input type="checkbox"/> Outro:



**Prefeitura Municipal de Bom Despacho**  
**Estado de Minas Gerais**  
**Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e de Agricultura**

<b>11. RESPONSÁVEL PELO ENVIO</b>	
<input type="checkbox"/> Coletor <input type="checkbox"/> Estabelecimento <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> Outro	Data: / / Hora:
<b>12. RECEBIMENTO – PARA USO DO LABORATÓRIO</b>	
Data: / /	Hora:
Protocolo:	Assinatura e carimbo:

**A lista de laboratórios credenciados pode ser encontrado no site:**

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/credenciamento-e-laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-animal>