

Nº 015/2023

RESOLUÇÃO Nº 015, DE 21 DE JUNHO DE 2023

Estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais de análises e lista de códigos para análises.

José Benedito Rocha Aragão, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia – CONSID, no uso de suas atribuições estatutárias, e:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio CONSID;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 005, de 21 de junho de 2023, deste Consórcio, que estabelece a obrigatoriedade da apresentação de Programas de autocontrole;

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Art. 2º Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento, bem como a verificação oficial e os parâmetros para análises laboratoriais dos produtos de origem animal deverão estar baseados em normas oficiais vigentes.

Art. 3º Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, admite-se a utilização de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que não estejam contemplados por esta Resolução.

Parágrafo único. No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.



Art. 4º Os critérios adotados para determinar os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde, o qual compete este controle, conforme a Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem substituí-la.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado/supervisionado pelo Consórcio CONSID podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único. Como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água pode-se utilizar a captação subterrânea, superficial ou pluvial, observando-se as análises necessárias relativas a cada uma delas.

Art. 6º A verificação oficial dos autocontroles referentes à qualidade da água de abastecimento e a qualidade dos produtos nestes estabelecimentos terá os seguintes procedimentos:

I – O Serviço de Inspeção Municipal, no momento da fiscalização, deve solicitar a apresentação das informações de controle de qualidade da água e dos produtos, bem como laudos de análises que comprovem estes dados.

§ 1º Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

II – Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo Consórcio CONSID.

§ 2º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar mensalmente e em relatório anual informações sobre a qualidade e as características físico-químicas e microbiológicas da água, conforme os padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 3º É de responsabilidade do estabelecimento assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo CONSID verificar este controle.

III – Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea, superficial ou pluvial são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das determinações previstas por esta Resolução.

§ 4º O SIM - CONSID deve solicitar a apresentação dos dados de controle da água, bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

IV – O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à aprovação pelo SIM - CONSID.

§ 5º O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§ 6º O SIM - CONSID avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

V – As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente *in situ*.

§ 7º Quando não for possível realizar a análise *in situ*, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial credenciado ou acreditado.

Art. 7º As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Resolução.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser comunicados oficialmente à empresa e encaminhados à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo Consórcio CONSID em documento oficial para arquivamento.

Art. 9º A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada/supervisionada pelo Consórcio CONSID será anual.

Parágrafo único. A autoridade sanitária do SIM, poderá a qualquer momento, solicitar a coleta de amostras de matéria-prima, de produtos ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, caso tenham dúvidas em relação aos procedimentos de autocontroles e da qualidade sanitária do produto final.

Art. 10º Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM - CONSID poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões,

além daqueles definidos nos anexos desta Resolução ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 11 Os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios, implementando ações corretivas necessárias para evitar que esses resultados voltem a ocorrer.

§ 1º Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

§ 2º Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes do padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM - CONSID poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 12 Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo CONSID, conforme descrito na Resolução nº 002 de 07 de junho de 2023.

Parágrafo Único – A critério da coordenação do SIM - CONSID, análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio consórcio.

Art. 13 O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Resolução, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 14 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Barreiras-BA, 21 de junho de 2023.

José Benedito Rocha Aragão
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO CONSID

ANEXO I
PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS
ÁREAS DE PRODUÇÃO
CONFORME PORTARIA GM/MS Nº 888 DE 04 DE MAIO DE 2021 E OFÍCIO-CIRCULAR
Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA

| MICROBIOLÓGICO | PARÂMETRO | VMP |
|----------------|--------------------------|--|
| | <i>Escherichia coli</i> | Ausência 100mL |
| | Coliformes totais | Ausência 100mL |
| FÍSICO-QUÍMICO | PARÂMETRO | PADRÃO |
| | Turbidez | 5,0 uT (1) (2) |
| | Cor aparente | 15 uH (1) (3) |
| | pH | 6,0 a 9,0 (4) |
| | Residual de desinfetante | De acordo com o tipo de desinfetante utilizado (5) |

1. VMP – Valor Máximo Permitido.
2. uT – Unidade de Turbidez.
3. Unidade Hazen (mgPt-Co/L).
4. Faixa extraída da validação constante nos Anexos 3 e 6 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.
5. Observar o quadro resumo II deste Ofício, extraído do Anexo 8 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.

ANEXO II

| CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISES DA ÁGUA | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ESTABELECIMENTO | RESPONSÁVEL PELA COLETA | ANO - | | | | | | | | | | | |
| | | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |

ANEXO III

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO - xxxxxx

| MÊS | DATA | ESTABELECIMENTO | PRODUTO | ANÁLISE SOLICITADA | MODALIDADE DE ANÁLISE | LABORATÓRIO | RESPONSÁVEL PELA COLETA |
|-----|------|-----------------|---------|--------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| MÊS | DATA | ESTABELECIMENTO | PRODUTO | ANÁLISE SOLICITADA | MODALIDADE DE ANÁLISE | LABORATÓRIO | RESPONSÁVEL PELA COLETA |
|-----|------|-----------------|---------|--------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

| MÊS | DATA | ESTABELECIMENTO | PRODUTO | ANÁLISE SOLICITADA | MODALIDADE DE ANÁLISE | LABORATÓRIO | RESPONSÁVEL PELA COLETA |
|-----|------|-----------------|---------|--------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

ANEXO V

MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS



Material necessário para realizar a coleta:

1. Embalagem estéril (vidro, polietileno, pacote plástico etc.) com etiqueta adesiva;
2. Luvas descartáveis;
3. Utensílio estéril (faca, colher, garfo, espátula etc.);
4. Solicitação Oficial de Análise de amostra (SOA);
5. Caneta.

Como realizar a coleta:

A – Alimentos em embalagens individuais: coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois esta não pode ser fracionada, devendo preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g).

B – Alimentos em embalagens não individuais: no caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo $\frac{3}{4}$ de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com álcool 70%, se o material for resistente ao fogo flambar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável ou outro equivalente, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas (água) e, em caso de produtos, enquanto for possível manter a temperatura ideal do mesmo. Preencher Solicitação Oficial de Análise de Amostra (SOA) e identificá-la nas cintas, que deverão ser envoltas por plástico e anexadas ao frasco de coleta.

Como manusear e coletar as amostras: refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente, quando for próprio da amostra.

Prazo ideal para entrega da amostra: 24 horas após coleta.

Como entregar a amostra: Cada amostra deve chegar ao laboratório acompanhada da Solicitação Oficial de Análise (SOA), acondicionada em recipiente apropriado quando refrigerada ou congelada.

Dicas para preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA):

Dados da amostra: identificar detalhadamente a amostra, a empresa e o responsável pela coleta. Preencher todos os campos e utilizar uma ficha para cada amostra.

ANEXO VI

MANUAL PARA COLETAS DE ÁGUA PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS



Material necessário para realizar a coleta:



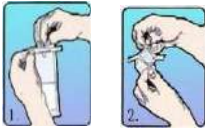




1. Recipiente de 250 ml a 1 L esterilizado e devidamente fechado;
2. Recipiente isotérmico;
3. Gelo reciclável.

Como realizar a coleta:

1. Flambar a torneira onde será coletada a água, quando possível;
2. Deixar correr água durante 1 a 2 minutos;
3. Abrir o recipiente sem tocar no seu interior.
4. Flambar o gargalo do recipiente, quando possível;
5. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco;
6. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco ou atendendo a marcação do frasco disponibilizado;
7. Fechar o Frasco, nunca tocando no interior da tampa;
8. Identificar amostra;
9. Cuidar para que esta não fique vazando e armazenar para o envio.

Recipiente para Coleta: Embalagem “Whril-Pack”.



| | |
|---|---|
|  | Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras. |
|  | Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos. |
|  | Abrindo a embalagem: 1 - Retirar o lacre superior através do picote. 2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem. |
|  | 3 - Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga. |
|  | 4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem. |
|  | 5 – Girar a embalagem com 3 voltas completas. 6 – Juntar as pontas do arame e girá-las. 7- Identificar a amostra. |
|  | Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável ou equivalente) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto. |

Remessa: enviar ao laboratório credenciado no menor tempo possível visando manter a integridade, identidade e qualidade da amostra. Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao laboratório, no máximo a 7º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo). Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 horas para o transporte. Preencher Solicitação Oficial de Análise (SOA) que irá acompanhar a amostra até o laboratório.

Cuidados gerais:

1. Identificar a amostra;
2. Nunca congelar a amostra, salvo em casos de produtos congelados;
3. Cuidar para que esta não fique vazando;
4. Não abrir os frascos até o momento da colheita;
5. Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
6. Ser breve na colheita;
7. Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço. A água deve correr por 5 minutos.

ANEXO VII
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA

| | | | | | | | | | |
|---|---------------------------|--|---|---|-----------------------------------|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| CONSÓRCIO CONSID SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE | | | | 01 – LABORATÓRIO: | | | | | |
| | | | | () Físico-química () Microbiologia () RBQL | | | | | |
| | | | | 02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA: | | 03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO: | | | |
| | | | | 04 – Nº DO SIM CONSID/MUNICÍPIO/UF | | 05 – PROGRAMA: | | | |
| | | | | | | | | | |
| 06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO: | | | | 07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO: | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO: | | 09 – Nº REG. PRODUTO | 10 – MARCA: | | 11 – Nº DO CNPJ/CPF: | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM CONSID: | | | 13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM CONSID): | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 14 – DATA DE FABRICAÇÃO: | 15 – DATA DE VALIDADE: | 16 – Nº DO LOTE | 17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA | 18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA: | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL: | | 20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM CONSID: | | 21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA: | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| 22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS): | | | | | | | | | |
| ANO | CICLO | AMOSTRA | HORA DO INÍCIO DO TURNO | TURNO: | | LINHA: | | VOLUME DE ABATE/ DIA: | |
| | | | | <input type="checkbox"/> 1 | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 3 |
| 23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA: | | | | | 24 – DATA DA REMESSA | | | | |
| TEMPERATURA (°C): | | <input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO | <input type="checkbox"/> RESFRIADO | | <input type="checkbox"/> AMBIENTE | | | | |
| 25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S): | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---|---|--|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 26 – OBSERVAÇÕES: | | | | |
| 27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA | | 28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO | | |
| | | | | |
| 29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta | | | | |
| | | | | |
| 30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO | | 31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO | | |
| | | | | |
| 32 – 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 |
| 33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO | | | | |
| | | | | |
| 34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO: | | | | |
| | | | | |

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

| 30 – OBSERVAÇÕES: | | | | | | | | |
|---|---------------------------------------|--|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------|
| | | | | | | | | |
| 31 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE: | | 32 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE: | | | 33 – DATA DE EMISSÃO: | | | |
| | | | | | | | | |
| 34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL: | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| CONSÓRCIO CONSID SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE | 01 – LABORATÓRIO: | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | 02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA: | | | | 03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO: | | | |
| | | | | | | | | |
| | 04 – Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO: | | | | 05 – PROGRAMA: | | | |
| | | | | | | | | |
| 23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS): | | | | | | | | |
| AMOSTRA | HORA DO INÍCIO DO TURNO | TURNO: | | | LINHA: | | | VOLUME DE ABATE/ DIA: |
| | | <input type="checkbox"/> 1 | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 3 | <input type="checkbox"/> 1 | <input type="checkbox"/> 2 | <input type="checkbox"/> 3 | |
| 24 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO | | 25 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO: | | | | | | |
| | | TEMPERATURA (°C): | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| | | | CONGELADO SÓLIDO | RESFRIADO | AMBIENTE | DECOMPOSIÇÃO | | |

ANEXO IX
TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XX/ANO

| ESTABELECIMENTO FISCALIZADO | |
|-----------------------------|-----|
| Nome/Razão Social: | |
| CPF/CPJ: | |
| SIM: | |
| Endereço: | |
| Município: | UF: |

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____-BA, eu, _____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução nº _____, e Lei nº 7.889/89, com fundamento no Art. ____ do Decreto nº _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado:

| PRODUTO | Nº REGISTRO DO PRODUTO | MARCA | QUANTIDADE | FABRICAÇÃO | Nº SOA* |
|---------|------------------------|-------|------------|------------|---------|
| | | | | | |
| | | | | | |

* Solicitação Oficial de Análise.

| Nº SOA* | LACRE AMOSTRA | LACRE CONTRAPROVA SIM | LACRE CONTRAPROVA EMPRESA |
|---------|---------------|-----------------------|---------------------------|
| | | | |
| | | | |

| NATUREZA DA ANÁLISE | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Fiscalizatória | <input type="checkbox"/> Monitoramento | <input type="checkbox"/> Controle Interno |

| CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS |
|--------------------------------|
| |

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:
O interessado recebeu uma via deste documento em ____ / ____ / ____.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO):

ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO):

ANEXO X

LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

| PRODUTO | ANÁLISE | REFERÊNCIA LEGAL |
|---|--|--|
| Almôndega congelada de bovino e suíno. Almôndega congelada mista | Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Almôndega congelada de frango | Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Almôndega resfriada de bovino e suíno | Salmonella Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|--|---|--|
| | Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos | |
| Bacon | Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Banha | Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Barriga defumada | Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne congelada de bovino, ovino e suíno com osso e sem osso | Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|--|---|--|
| Carne congelada de frango, galo, galinha com osso e sem osso | Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne defumada de suíno sem osso Carne defumada congelada de suíno com osso Carne defumada congelada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno com osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso | Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne miúdos temperados cozidos de suíno | Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne moída congelada de bovino Carne moída congelada de suíno | Salmonella Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|---|--|--|
| | Aeróbios mesófilos | |
| Carne moída resfriada de bovino Carne moída resfriada de suíno | Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne moída moldada congelada de bovino Carne moída moldada resfriada de bovino | Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne moída temperada congelada de bovino Carne moída temperada congelada de suíno | Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne moída temperada congelada de frango | Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | Aeróbios mesófilos | |
|---|------------------------|--|
| Carne resfriada de bovino com osso | Salmonella | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne resfriada de bovino sem osso | Escherichia coli | |
| Carne resfriada de ovino com osso | Aeróbios mesófilos | |
| Carne resfriada de ovino sem osso | | |
| Carne resfriada de suíno com osso | | |
| Carne resfriada de suíno sem osso | | |
| Carne resfriada de frango com osso | Salmonella enteritidis | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne resfriada de frango sem osso | Salmonella typhimurium | |
| Carne resfriada de galinha com osso | Escherichia coli | |
| Carne resfriada de galinha sem osso | Aeróbios mesófilos | |
| Carne resfriada de galo com osso | | |
| Carne resfriada de galo sem osso | | |
| Carne salgada congelada de suíno com osso | Salmonella | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|---|--|--|
| Carne salgada congelada de suíno sem osso | Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | |
| Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso | Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne salgada resfriada de suíno com osso | Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne temperada congelada de bovino com osso Carne temperada congelada de bovino sem osso Carne temperada congelada de ovino com osso Carne temperada congelada de ovino sem osso Carne temperada congelada de suíno com osso | Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|---|------------------------|--|
| Carne temperada congelada de suíno sem osso | | |
| Carne temperada congelada de frango com osso | Salmonella enteritidis | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne temperada congelada de frango sem osso | Salmonella typhimurium | |
| Carne temperada congelada de galinha com osso | Escherichia coli | |
| Carne temperada congelada de galinha sem osso | Aeróbios mesófilos | |
| Carne temperada resfriada de bovino com osso | Salmonella | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne temperada resfriada de bovino sem osso | Escherichia coli | |
| Carne temperada resfriada de ovino com osso | Aeróbios mesófilos | |
| Carne temperada resfriada de ovino sem osso | | |
| Carne temperada resfriada de suíno com osso | | |
| Carne temperada resfriada de suíno sem osso | | |
| Carne temperada resfriada de frango com osso | Salmonella enteritidis | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|--|--|--|
| Carne temperada resfriada de frango sem osso | Salmonella typhimurium | |
| Carne temperada resfriada de galinha com osso | Escherichia coli | |
| Carne temperada resfriada de galinha sem osso | Aeróbios mesófilos | |
| Charque de bovino | Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Embutido frescal Embutido frescal suíno | Salmonella Aeróbios mesófilos Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Hambúrguer congelado de bovino Hambúrguer resfriado de bovino | Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Linguiça dessecada | Salmonella | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|--|--|--|
| | Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | |
| Linguiça frescal bovina Linguiça frescal suína | Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Miúdos congelados de bovino Miúdos congelados de suíno | Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Miúdos congelados de frango Miúdos congelados de galinha Miúdos congelados de galo | Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Miúdos resfriados de bovino Miúdos resfriados de suíno | Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|---|----------------------------------|--|
| Miúdos resfriados de frango | Salmonella enteritidis | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Miúdos resfriados de galinha | Salmonella typhimurium | |
| Miúdos resfriados de galo | Escherichia coli | |
| | Aeróbios mesófilos | |
| Miúdos temperados congelados de bovino | Salmonella | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Miúdos temperados congelados de suíno | Escherichia coli | |
| | Aeróbios mesófilos | |
| Miúdos temperados congelados de frango | Salmonella enteritidis | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Miúdos temperados congelados de galinha | Salmonella typhimurium | |
| | Escherichia coli | |
| | Aeróbios mesófilos | |
| Salame | Salmonella | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Salaminho | Estafilococos coagulase positiva | |
| | Escherichia coli | |
| Pururuca | Salmonella | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|--|--|--|
| | Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | |
| Torresmo | Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Toucinho salgado de suíno | Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Toucinho congelado de suíno Toucinho resfriado de suíno | Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

| PRODUTO | PARÂMETRO | REFERÊNCIA LEGAL |
|----------------------------------|--|---|
| Almôndega congelada de bovino | Gordura Carboidratos Totais Proteína | Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 |

| | | | |
|------------------------------------|---|---|--|
| Almôndega congelada de frango | Teor de cálcio (base seca) | | |
| Almôndega congelada de suíno | Nitritos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 | |
| Almôndega congelada mista | Nitratos | | |
| Almôndega resfriada de bovino | Gordura | Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2001 | |
| | Carboidratos Totais | | |
| | Proteína | | |
| Almôndega resfriada de frango | Teor de cálcio (base seca) | | |
| Almôndega resfriada de suíno | Nitritos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 | |
| | Nitratos | | |
| Bacon | Nitritos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 | |
| | Nitratos | | |
| Barriga defumada | Nitritos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 | |
| | Nitratos | | |
| Carne congelada de frango com osso | Apenas para carcaça congelada de frango | Dripping test | Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998 |
| | Apenas para cortes de frango: peito e meio peito / peito sem pele / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa | Relação umidade/proteína | Portaria nº 557, de 30 de março de 2022. |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Carne congelada de frango sem osso | Apenas para cortes de frango: peito / peito sem pele | Relação umidade/proteína | Portaria nº 557, de 30 de março de 2022. |
| Carne defumada congelada de suíno sem osso | Para lombo defumado de suíno | Umidade | Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000 |
| Carne defumada de suíno sem osso | | Proteína | |
| | | Carboidratos | |
| Carne defumada resfriada de suíno sem osso | Gordura | Nitritos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| | | Nitratos | |
| Carne moída congelada de bovino | Gordura | Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022 | Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022 |
| Carne moída congelada de suíno | Detecção de tecidos não permitidos | | |
| | Ácido sórbico e/ou sorbato | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022 |
| Carne moída resfriada de bovino | Gordura | Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022 | Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022 |
| | Detecção de tecidos não permitidos | | |

| | | | |
|---|--|--------------------------|---|
| Carne moída resfriada de suíno | Ácido sórbico e/ou sorbato | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022 |
| Carne moída temperada congelada de bovino | Nitritos Nitratos | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Carne moída temperada congelada de frango | | | |
| Carne moída temperada congelada de suíno | | | |
| Carne resfriada de frango com osso | Apenas para carcaça resfriada de frango Apenas para cortes de frango com pele e com osso: peito / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa | Relação Umidade/Proteína | Portaria nº 557, de 30 de março de 2022. |
| Carne resfriada de frango sem osso | Apenas para cortes de frango sem pele e sem osso: peito e cortes derivados | Relação Umidade/Proteína | Portaria nº 557, de 30 de março de 2022. |

| | | |
|--|----------------------|---|
| Carne salgada congelada de suíno com osso Carne salgada congelada de suíno sem osso | Nitritos Nitratos | Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001. |
| Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso | Nitritos Nitratos | Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001. |
| Carne salgada resfriada de suíno com osso | Nitritos Nitratos | Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001. |
| Carne temperada congelada de frango com osso | Nitritos Nitratos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |

| | | |
|---|----------------------|--|
| Carne temperada congelada de frango sem osso | | |
| Carne temperada congelada de galinha com osso | | |
| Carne temperada congelada de galinha sem osso | | |
| Carne temperada congelada de bovino com osso | Nitritos Nitratos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Carne temperada congelada de bovino sem osso | | |
| Carne temperada congelada de ovino com osso | | |

| | | | |
|---|--|-------------------------------------|--|
| Carne temperada congelada de ovino sem osso Carne temperada congelada de suíno com osso Carne temperada congelada de suíno sem osso | | | |
| Carne temperada congelada de ovino com osso | Apenas para carré temperado congelado de ovino Apenas para carré temperado congelado de suíno | Umidade Proteína Carboidratos | Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000 |
| Carne temperada congelada de suíno com osso | | Nitritos Nitratos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Carne temperada congelada de ovino sem osso | Apenas para lombo temperado congelado de ovino Apenas para lombo temperado congelado de suíno | Umidade Proteína Carboidratos | Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000 |

| | | | |
|--|----------------------|----------------------|---|
| Carne temperada congelada de suíno sem osso | | Nitritos Nitratos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Carne temperada resfriada de frango com osso Carne temperada resfriada de frango sem osso Carne temperada resfriada de galinha com osso Carne temperada resfriada de galinha sem osso | Nitritos Nitratos | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Carne temperada resfriada de bovino com osso Carne temperada resfriada de bovino sem osso | Nitritos Nitratos | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |

| | | | |
|---|--|--------------|---|
| Carne temperada resfriada de ovino com osso | | | |
| Carne temperada resfriada de ovino sem osso | | | |
| Carne temperada resfriada de suíno com osso | | | |
| Carne temperada resfriada de suíno sem osso | | | |
| Carne temperada resfriada de ovino com osso | Apenas para carré temperado congelado de ovino | Umidade | Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000 |
| | Apenas para carré temperado congelado de suíno | Proteína | |
| | | Carboidratos | |
| Carne temperada resfriada de suíno com osso | | Nitritos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 |
| | | Nitratos | e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Carne temperada resfriada de ovino sem osso | Apenas para lombo temperado congelado de ovino | Umidade | Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000 |
| | Apenas para lombo temperado congelado de suíno | Proteína | |
| | | Carboidratos | |

| | | | |
|--|---|----------------------|---|
| Carne temperada resfriada de suíno sem osso | | Nitritos Nitratos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Charque de bovino | Atividade de Água Cloreto de sódio (NaCl) Resíduo Mineral Fixo Umidade | | Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020. |
| | Nitritos Nitratos | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA |
| Hambúrguer congelado Hambúrguer resfriado | Gordura Proteína Carboidratos totais Teor de cálcio (base seca) | | Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 |
| | Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Linguiça dessecada | Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido | | Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 |

| | | | |
|---|---|--|--|
| | Nitratos Nitritos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 | |
| | 0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa) | Ácido sórbico e/ou sorbato | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 |
| Linguiça frescal | Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido | | Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000 |
| | Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Miúdos temperados congelados de bovino Miúdos temperados congelados de suíno | Nitritos Nitratos | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| Miúdos temperados congelados de frango Miúdos temperados congelados de galinha | Nitritos Nitratos | | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |

| | | |
|-----------|---|---|
| Salame | Atividade de Água | Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 |
| Salaminho | Umidade | |
| | Gordura | |
| | Proteína | |
| | Carboidratos totais | |
| | Nitratos | Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 |
| | Nitritos | |
| | 0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa) | Ácido sórbico e/ou sorbato Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 |

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE OVOS E SEUS PRODUTOS

| PRODUTO | ANÁLISE | REFERÊNCIA LEGAL |
|----------------------------|--|--|
| Ovo | <i>Salmonella</i> spp. | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Ovo de codorna | <i>Salmonella</i> spp. | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Ovo em conserva | Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolors e leveduras | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Ovo em conserva de codorna | Enterobacteriaceae | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|-------------------------|---------------------------------------|--|
| | Salmonella spp. Bolors e leveduras | |
| Ovo resfriado com casca | Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS

| PRODUTO | ANÁLISE | MÉTODO OFICIAL | REFERÊNCIA LEGAL |
|-------------|--------------------|----------------|--|
| Geleia real | Coliformes 45°C | APHA, 2015 | Instrução Normativa nº 3, de 19 de janeiro de 2001 |
| | Salmonella spp. | ISO 6579 | |
| | Bolors e Leveduras | ISO 6611 | |

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS

| PRODUTO | PARÂMETRO | REFERÊNCIA LEGAL |
|-----------------|--|---|
| Cera de abelhas | Índice de acidez | Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001 |
| | Índice de ésteres | |
| | Ponto de fusão | |
| | Ponto de saponificação turva | |
| | Índice de relação ésteres e acidez | |
| | Teste para cera de carnaúba | |
| | Teste para cera japonesa, resinas e gorduras | |
| Mel | Acidez | Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000 |

| | | |
|-----------------------|---|---|
| | Açúcares redutores (glicose+frutose) Cinzas Hidroximetilfurfural (HMF) Índice de amilase (atividade diastásica) Umidade Sacarose | |
| Mel de melato | Acidez Açúcares redutores (glicose+frutose) Cinzas Hidroximetilfurfural (HMF) Índice de amilase (atividade diastásica) Umidade Sacarose | Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000 |
| Derivados da própolis | Compostos fenólicos Compostos flavonoides Extrato Seco Teor alcoólico | Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001 |
| Própolis | Atividade de oxidação Cinzas Cera Massa mecânica Perda por dessecação | Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001 |

Solúveis em etanol

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

| PRODUTO | ANÁLISE | REFERÊNCIA LEGAL |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Bebida láctea fermentada | Coliformes a 30°C/35°C | Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 |
| Bebida láctea fermentada com adição | Coliformes a 45°C | |
| | Salmonella spp. | Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Doce de leite | Estafilococos coagulase positivo | Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997 |
| Doce de leite com adição | | |
| logurte | Bolores e leveduras | Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 |
| logurte adoçado | Coliformes a 30°C | |
| logurte adoçado com adição | Coliformes a 45°C | |
| logurte com adição | Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Leite esterilizado desnatado | Aeróbios mesófilos | Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997 |
| Leite esterilizado integral | | |
| Leite esterilizado padronizado | | |
| Leite esterilizado semidesnatado | | |
| Leite fermentado | Bolores e leveduras | Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 |
| Leite fermentado adoçado | Coliformes a 30°C | |
| Leite fermentado adoçado com adição | Coliformes a 45°C | |

| | | |
|---|---|--|
| Leite fermentado com adição | | |
| | Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Leite pasteurizado desnatado Leite pasteurizado integral Leite pasteurizado semidesnatado | Enterobacteriaceae | Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN Nº 58/2019 |
| Manteiga | Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. | Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 |
| Manteiga comum | Bolores e leveduras Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. | Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000 |
| | Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C | Resolução nº 1, de 20 de março de 2019 |
| Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão | Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C/35°C | Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001. |

| | | |
|----------------------|--|--|
| | Estafilococos coagulase positivo | |
| | Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Nata | Aeróbios mesófilos Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo | Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012 |
| Queijo de coalho | Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |
| Queijo minas frescal | Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp. | Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |

| | | |
|------------------------|---|---|
| Queijo minas meia cura | Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 |
| Queijo minas padrão | Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 |
| Queijo mussarela | Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp. | Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018. |
| Queijo prato | Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo | Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 |

| | | |
|---------------|--|--|
| | Listeria monocytogenes Salmonella spp. | |
| Queijo ralado | Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Bolors e leveduras Salmonella spp. | Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997 |
| | Listeria monocytogenes | Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009 |
| Requeijão | Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo | Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997 |
| Ricota fresca | Bolors e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp. | Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 |

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

| PRODUTO | PARÂMETROS | REFERÊNCIA LEGAL |
|---|--|--|
| Bebida láctea fermentada Bebida láctea fermentada com adição | Matéria gorda / Lipídios Proteína Ácido sórbico e/ou sorbato | Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005 |
| Composto lácteo Composto lácteo com adição | Proteína | Instrução Normativa nº 28, de 12 de junho de 2007 |
| Doce de leite | Amido Cinzas Matéria gorda / Lipídios Proteína Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato | Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997 |
| Iogurte | Acidez (em ácido láctico) Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda / Lipídios Proteína | Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 |
| Leite cru refrigerado | Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido | Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018 |

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| | Densidade a 15°C Formaldeído Gordura Índice crioscópico Peróxido de hidrogênio Proteína Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD) | |
| | Índice CMP | Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006 |
| | Lactose Extrato seco total | RIISPOA |
| Leite pasteurizado integral | Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido Formaldeído Gordura Índice crioscópico Lactose Proteína Sacarose | Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018 |

| | | |
|--|--|--|
| | Sólidos não gordurosos (ESD) Fosfatase alcalina Peroxidase Densidade a 15°C | |
| | Índice CMP | Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006 |
| Manteiga | Acidez na gordura Cloreto de sódio Extrato seco desengordurado Índice de peróxidos Matéria gorda / Lipídios Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato | Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 |
| Manteiga comum | Acidez na gordura Cloreto de sódio Matéria gorda / Lipídios Insolúveis Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato | Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000 |
| Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão | Acidez na gordura Matéria gorda / Lipídios Sólidos não gordurosos (ESD) Umidade | Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001 |

| | | |
|------------------------|---|--|
| | Ácido sórbico e/ou sorbato | |
| Nata | Acidez (em ácido láctico) Matéria gorda / Lipídios | Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012 |
| Requeijão | Amido Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato | Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997 |
| Queijo de coalho | Matéria gorda no extrato seco Umidade | Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |
| | Ácido sórbico e/ou sorbato | Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |
| Queijo minas meia cura | Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato | Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 |
| Queijo minas padrão | Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato | Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 |
| Queijo minas frescal | Matéria gorda no extrato seco Umidade | Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |
| | Ácido sórbico e/ou sorbato | Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |
| Queijo mussarela | Matéria gorda no extrato seco Umidade | Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |

| | | |
|---------------|--|---|
| | Ácido sórbico e/ou sorbato | Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |
| Queijo prato | Matéria gorda no extrato seco Umidade | Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996 |
| | Ácido sórbico e/ou sorbato | Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |
| Queijo ralado | Matéria gorda no extrato seco | Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997 |
| | Umidade | |
| | Ácido sórbico e/ou sorbato | |
| Soro de leite | pH | Instrução Normativa nº 94, de 18 de setembro de 2020. |
| | Acidez (em ácido láctico) | |
| | Sólidos Totais | |
| Ricota fresca | Umidade | Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 |
| | Ácido sórbico e/ou sorbato | |
| | Matéria gorda no extrato seco | |

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E DERIVADOS

| PRODUTO | ANÁLISE | REFERÊNCIA LEGAL |
|--------------------------|-------------------------------------|--|
| Camarão congelado | Estafilococos coagulase positivo | Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019 |
| | Salmonella spp. | |
| | Escherichia coli | |
| Camarão cozido congelado | Escherichia coli | Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019 |

| | | |
|--------------------------------------|---|--|
| Camarão cozido empanado congelado | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Listeria monocytogenes | |
| Camarão defumado resfriado | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| | Listeria monocytogenes | Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009 |
| Camarão desidratado | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Camarão empanado congelado | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Camarão empanado pré-frito congelado | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|---|--|--|
| | Escherichia coli | |
| Camarão fresco Camarão resfriado | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019 |
| Camarão parcialmente cozido congelado | Salmonella spp. Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli | Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019 |
| Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado | Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Camarão temperado congelado | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe | Escherichia coli Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|--|--|---|
| Carne moída moldada empanada congelada de peixe | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Carne moída moldada empanada pré-frita congelada de peixe | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Moldado cozido congelado de camarão Moldado cozido congelado de peixe | Listeria monocytogenes | Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009 |
| Moldado temperado congelado a base de peixe | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa -nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Peixe congelado | Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli Salmonella spp. | Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017. |
| Peixe ao natural | O alimento não deve apresentar sinais de | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

| | | |
|---------------------------------|--|--|
| | alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição. | |
| Peixe com sal congelado | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |
| Peixe fresco Peixe resfriado | Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli | Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 |

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E DERIVADOS

| PRODUTO | PARÂMETRO | REFERÊNCIA LEGAL |
|-------------------|----------------------------|--|
| Camarão congelado | pH Bases voláteis total | Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; |
| | Deteção de polifosfatos | Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019 |

| | | |
|---|-------------------------------|--|
| | Anidrido sulforoso e sulfitos | |
| | Desglaciamento | Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018 |
| Camarão cozido congelado | Anidrido sulforoso e sulfitos | Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019 |
| | Desglaciamento | Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018 |
| Camarão defumado resfriado | Anidrido sulforoso e sulfitos | Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019 |
| Camarão fresco Camarão resfriado | Anidrido sulforoso e sulfitos | Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019 |
| | pH Bases voláteis totais | Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019 |
| Camarão desidratado | Anidrido sulforoso e sulfitos | Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019 |
| Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado | Anidrido sulforoso e sulfitos | Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019 |
| Camarão parcialmente cozido congelado | Desglaciamento | Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018 |

| | | |
|---|---|--|
| Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe | Histamina | Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 |
| Carne moída moldada empanada congelada de peixe | Histamina | Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018 |
| Carne moída moldada empanada pré-frita congelada | Histamina | Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018 |
| Moldado temperado congelado a base de peixe | Histamina | Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018 |
| Moldado cozido congelado de peixe Moldado cozido empanado congelado de peixe | Histamina | Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018 |
| Moldado cozido congelado de camarão | Anidrido sulfuroso e sulfitos | Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019 |
| Peixe congelado | pH Bases voláteis totais Sódio Potássio Relação Umidade/Proteína | Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017. |

| | | |
|---------------------------------|-----------------------------|--|
| | Histamina Desglaciamento | |
| | Deteção de polifosfatos | Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019 |
| Peixe fresco Peixe resfriado | Bases voláteis totais pH | RIISPOA |
| | Histamina | Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997 |
| Peixe ao natural | Histamina | Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa nº 45, de 13 de dezembro de 2011; Instrução Normativa nº 46, de 15 de dezembro de 2011 |

| ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO | | | |
|------------------------------|---------------------------------------|--|-------------------|
| PRODUTO | PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS | PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS | REFERÊNCIA LEGAL |
| Água | Coliformes totais Escherichia coli | Cloro Residual Livre Ph Turbidez | GM/MS Nº 888/2021 |