



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



PORTARIA Nº 01, DE 11 DE MARÇO DE 2026.

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 microbiológico, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais.

A Secretaria de Desenvolvimento Humano, por meio desta Portaria, considerando a importância da qualidade da água de abastecimento para a inocuidade dos alimentos produzidos,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e os 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 Unidade de beneficiamento de leite e derivados que possuem como matéria-prima o leite cru, devem realizar além das análises oficiais e de controle de qualidade, análises mensais do leite pela Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL) para atendimento ao Plano Nacional de Qualidade do Leite (PNQL).

Art. 4º No caso de análises de produtos não caracterizadas 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. 5º 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



este controle, conforme a Portaria GM/MS N° 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem substituí-la.

Art. 6º Os critérios adotados para determinar os parâmetros das análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos registrados no SIM devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 7º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal 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 ou superficial desde que seja realizada a cloração da mesma.

Art. 8º As análises para verificação da água de abastecimento e dos produtos serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas.

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

Art. 9º Os resultados das análises realizados no local deverão ser comunicados oficialmente à empresa e encaminhados a coordenação do Serviço de Inspeção Municipal em documento oficial para arquivamento.

Art. 10. As análises fiscais oficiais, realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, serão efetuadas anualmente. Já as análises de controle de qualidade, de responsabilidade do estabelecimento, deverão ser realizadas conforme análise de risco, considerando, entre outros fatores, o volume de produção do estabelecimento.

Parágrafo único. As análises fiscais oficiais e as de controle de qualidade não poderão ser realizadas no mesmo período.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



Art 11. Durante a fiscalização no estabelecimento, o S.I.M. poderá coletar amostras para análises a fim de verificar o atendimento dos padrões definidos em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 12. Em caso de resultados insatisfatórios, os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas, 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-conforme o padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM 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. 13. O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta portaria, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 14. Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação, revogando-se a Portaria nº 32, de 09 de outubro de 2025.

Formiga/MG, 11 de março de 2026.

Paula Carolina Couto Lima

Secretária Municipal de Desenvolvimento Humano



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 físicos químicas e microbiológicas de produtos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal

APLICAÇÃO:

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

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.

Os programas de controle oficial, previstos no Decreto nº 10.144, de 20 de setembro de 2023, 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). 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:

- I – Estarem adequadamente lacradas e sem sinais de violação;
- II – Estarem em embalagens originais e recipientes adequados;
- III – Estarem em estado de conservação aceitável – envio de acordo com a temperatura de conservação estabelecido na rotulagem;
- IV – Estarem dentro do prazo de validade do produto;
- V – Estarem em quantidade suficiente;
- VI – Estarem acompanhadas de documentação adequada e devidamente preenchida.

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA

Análises microbiológicas

Materiais necessários:

- I – Lacres ou sacos lacres (lacres devem possuir numeração unívoca e indelével);
- II – Envelopes ou sacos para a proteção do documento oficial de Termo de colheita de amostra (TCA);
- III – Termo de colheita de amostra (TCA);
- IV – Caixas de material isotérmico para transporte de amostras;
- V – Recipientes estéreis e com adição de conservante específico (para análise físico-química);
- VI – Bolsa de coleta ou frascos estéreis com tiosulfato de sódio (fornecido pelos laboratórios);
- VII – Luvas estéreis;
- VIII – Álcool 70%;
- IX – Frascos de coleta com capacidade de no mínimo 300ml, sendo necessário que estejam preenchidos com até 2/3 de seu volume.

Quantidade mínima de amostra: 300 mL;

Procedimento de Coleta:

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 no local da coleta, podendo ser realizado por técnico do laboratório e acompanhado pelo Servidor Responsável pelo SIM.

Higienizar a torneira com álcool 70%;

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;

Abrir a torneira, deixando a água escoar por cerca de 3 minutos. Ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;

Abrir a tampa do frasco de coleta, tomando cuidado com as bordas;

Coletar a amostra evitando tocar as paredes ou boca do frasco nas bordas da torneira;

Fechar o frasco com cuidado;

Inserir os frascos no saco e a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;

Lacrar o saco lacre ou o saco de amostras;

Acondicionar a amostra;

Depositar a Termo de colheita de amostra (TCA) em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.

Análises físico-químicas

Materiais Necessários:

- I – Frascos de primeiro uso, com capacidade de no mínimo 1.000 ml;
- II – Frascos de cor âmbar, de acordo com as análises que serão solicitadas (pH, cor e turbidez);
- III – Lacres ou sacos lacres.

Quantidade mínima de amostra: 1.000 mL.

Procedimento de Coleta:

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

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO

Materiais necessários:

- I – Embalagens íntegras e limpas (sacos plásticos transparentes, por exemplo);
- II – Lacres ou sacos lacres (lacres devem possuir numeração unívoca e indelével);
- III – Envelopes ou sacos para a proteção do documento oficial de Termo de colheita de amostra (TCA);

IV – Termo de colheita de amostra (TCA);

V – Balança;

VI – Caixas de material isotérmico para transporte de amostras;

VII – Fita adesiva;

Amostras Que Requeiram Condições De Resfriamento Ou Congelamento:

I – 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;

II – Materiais refrigerantes (gelo seco, gelo reciclável, etc.).

Procedimento de coleta:

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.

Sempre que possível, a amostra deverá ser coletada na presença do detentor do produto ou de seu representante.

O produto deverá ser coletado na sua embalagem original, fechada, com a qual é destinada ao comércio.

Amostragem

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 SIM. Todas as amostras devem estar devidamente lacradas.

As três amostras devem pertencer ao mesmo lote.

Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I – A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II – O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III – Quando se tratar de análises fiscais que, a critério do SIM, possam ser realizadas durante os procedimentos de verificação oficial.
- IV – 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.

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.

Não deverão ser coletadas amostras de contraprova para a realização de análises microbiológicas.

Quantidade mínima de amostra

Análise microbiológica: 300 g;

Físico-química: 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.

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.

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.

PREENCHIMENTO DO TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRA (TCA)

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.

LACRAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DAS AMOSTRAS



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



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.

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.

Amostras representativas para análises microbiológicas deverão ser acondicionadas e lacradas individualmente.

Deverá ser preenchido o Termo de colheita de amostra (TCA) para cada amostra; Amostras de prova, contraprova do laboratório e contraprova da empresa deverão ser acondicionadas e lacradas individualmente.

Neste caso, as amostras de contraprova deverão ser registradas no mesmo documento oficial de solicitação de análise da amostra de prova.

Os sacos lacrados devem ser embalados em caixas ou outros continentes, preferencialmente de primeiro uso e que sejam adequados à temperatura de conservação da amostra.

AMOSTRAS DE PRODUTOS REFRIGERADOS OU CONGELADOS:

Acondicionar as amostras em caixas de isopor ou outro material isolante adequado, íntegras e em condições higiênicas, de paredes suficientemente espessas, que confirmem adequada proteção física, química e microbiológica, preferencialmente de primeiro uso, que garantam a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra;

Utilizar material refrigerante em quantidade proporcional ao volume da amostra, garantindo a sua conservação conforme as recomendações do fabricante, indicadas no rótulo do produto;

Amostras congeladas devem ser acondicionadas separadamente das amostras resfriadas;

Para amostras que deverão chegar congeladas ao laboratório deve-se utilizar, preferencialmente, gelo seco para a manutenção das amostras;

O gelo seco não deverá ficar em contato direto com as embalagens primárias, pois as deixam quebradiças no momento do recebimento;

Na ausência de gelo seco, a amostra (previamente embalada) poderá ser envolta em papel alumínio ou plástico e poderá ser utilizado gelo reciclável, composto por material que congele em temperatura inferior à 0° C, preferencialmente à -18°C, e que seja suficiente para manter o congelamento. A amostra não poderá ficar em contato direto com o material refrigerante, nem em contato com a água do degelo;

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;

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 análise pericial que se encontra neste manual.

Solicitação de Análise Pericial

Após ser notificada do resultado (s) não conforme(s) a empresa interessada tem 48 horas 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.

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.

Não serão realizadas análises de contraprova:

- I – Em produtos perecíveis, ou seja, produtos em natureza ou com validade inferior a 30 dias;
- II – Quando se tratar de riscos associados a animais, vegetais e produtos agropecuários perecíveis;
- III – Em amostras destinadas para análise microbiológica;
- IV – Para o ensaio de nitritos e nitratos;
- V – Para o ensaio de lactose em produtos declarados “Zero Lactose”.

RESULTADO INSATISFATÓRIO DA ANÁLISE FISCALIZATÓRIA:

No caso de violação dos parâmetros estipulados pela Legislação vigente, serão aplicados 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;

Deverá ser verificado 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;

Em caso de análise microbiológica não conforme, o estabelecimento deve ser interditado até sua correção.

Quando o resultado inconforme for relacionado a 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



Após a verificação do resultado insatisfatório o Servidor Responsável pelo SIM deverá emitir um relatório de não conformidades, 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).

ANÁLISE LABORATORIAL DE CONTROLE DE QUALIDADE:

Coleta e Envio de Amostras de Controle de Qualidade

Conforme legislação vigente, os custos, materiais necessários, a conservação adequada, bem como o envio a laboratórios acreditados das amostras de controle de qualidade é de responsabilidade do estabelecimento.

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.

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.

Para os produtos com produção sazonal, as coletas de controle de qualidade deverão ocorrer somente nos meses de produção ou a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

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.

O estabelecimento que não realizar as análises de controle de qualidade, sem justificativa plausível, está sujeito às sanções cabíveis.

Quando houver a coleta de análise fiscal fica dispensada a coleta para análise de controle de qualidade do referido mês, salvo quando o Serviço de Inspeção julgar necessária esta coleta.

Resultado das Análises de Controle de Qualidade

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 legislação vigente foram realizados.

O estabelecimento deve manter todos os relatórios de ensaios das análises de controle de qualidade arquivados no estabelecimento, cronologicamente em pasta própria física ou digital e disponibilizar quando solicitado.

Resultado Insatisfatório da Análise de Controle de Qualidade

No caso de violação dos parâmetros estipulados pela Legislação vigente, serão aplicados 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.

Deverá ser verificado se as ações para produtos e água de abastecimento com resultado insatisfatório (inclusive para o produto em estoque) estão descritas no Programa de Autocontrole (PAC).



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



O Servidor Responsável pelo SIM pode determinar o recolhimento de lote (s) de produto(s), caso não seja realizado voluntariamente pela empresa.

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.

Após a verificação do resultado insatisfatório o Serviço de Inspeção Municipal deverá emitir um relatório e não conformidade, 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 inconformes, 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).

ANÁLISES REQUERIDAS

As análises físico-químicas e microbiológicas aplicáveis a cada produto e a água de abastecimento podem ser consultadas sob endereço eletrônico:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



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

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 controle de qualidade.

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.

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.

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

I – Emitir um RNC;

II – Suspender temporariamente a comercialização do produto;

III – 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;

IV – 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;

IV – Solicitar atualização dos Programas de Autocontrole, se necessário;

V – 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;

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 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.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



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 FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



ANEXO I: SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE PERICIAL

Nº: NNN/AAAA

Dia: XX/MM/AA

Laboratório:

Interessado/ Nº de Registro no SIM:

Município:

Assunto: Solicitação de agendamento de análise de contraprova. Prezados senhores, solicitamos a realização da análise de contraprova da amostra com as seguintes especificações:

Nome do produto

Marca

Data de fabricação

Data de validade

Nº Solicitação Termo de colheita de amostra (TCA) da amostra oficial/ano

Resultados dos parâmetros não conformes na análise pericial

Limites legais estabelecidos para os parâmetros não conformes

Análise(s) solicitada(s)

Nº lacre da contraprova empresa

Nº lacre da contraprova Laboratório/SIM

Lote

Tamanho da partida

Data e hora da coleta da amostra



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



Responsável pela coleta

Nome e RG do representante da empresa (se não houver, favor informar que a empresa declinou do direito de acompanhar a análise pericial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO HUMANO
Rua Sete de Setembro, 18 – Centro – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: (37) 3329-1820 e-mail: dev.humano@formiga.mg.gov.br



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

Assinatura do Servidor Responsável pelo SIM

Assinatura do Representante Legal da Empresa

01- LABORATÓRIO							
☐ FÍSICO-QUÍMICO		☐ MICROBIOLÓGICO		☐ RBLQ			
02- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:				03- N° DA SOLICITAÇÃO:			
04- MUNICÍPIO/UF:							
06- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:				07- PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA):			
08- NOME COMERCIAL DO PRODUTO:				09- N° PRODUTO		REG.	10- MARCA
12- ESTABELECIMENTO REGISTRO NO SIM:				11- N° DO CNPJ/CPF:			
14- DATA DE FABRICAÇÃO:				13- ENDEREÇO (CIDADE, UF):			
15- DATA VALIDADE:		16- N° LOTE:		17- TAMANHO DO LOTE KG/ UNIDADES:		18- DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	
19- LACRE N° - AMOSTRA FISCAL:				20- LACRE CONTRAPROVA SIM:		N° LAB/	21- LACRE N° - CONTRAPROVA EMPRESA:
22- PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):							
ANO:		CICLO:		AMOSTRA:		HORA DO INÍCIO	
						TURNOS:	
☐ 1 ☐ 2 ☐ 3		☐ 1 ☐ 2 ☐ 3					
23- TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA: ☐ CONGELADO SÓLIDO ☐ RESFRIADO ☐ AMBIENTE						24- DATA DA REMESSA:	
25- ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):							

Ativar o Windows

Área de notificações para ativar o Windows

Assinantes

Veracidade do documento



Documento assinado digitalmente.
Verifique a veracidade utilizando o QR Code ao lado ou acesse
o site **verificador-assinaturas.plataforma.betha.cloud** e insira o código abaixo:

8OZ**NKK****9K4****8ZJ**