Instrução de trabalho nº 5, de 01 de outubro de 2026.

DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS, MODELOS DE FORMULÁRIOS DE COLETA DE AMOSTRAS E MODELOS DE GESTÃO DOS RESULTADOS DE ANÁLISES.

Genivaldo Fernandes da Silva, presidente do CISCO – CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO CARIRI OCIDENTAL, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, **resolve:**

Art. 1º Instituir os procedimentos e metodologias padronizadas a serem adotadas no âmbito dos Serviços de Inspeção Municipal – SIM dos municípios consorciados, sob a coordenação do CiscoAgro, com o objetivo de garantir a uniformidade, o controle, a rastreabilidade das ações e documentos produzidos.

Parágrafo único. As Instruções de Trabalho (IT) editadas no âmbito desta norma têm por finalidade orientar tecnicamente as atividades dos Serviços de Inspeção Municipal, assegurando a padronização operacional e a observância da legislação sanitária vigente.

Art. 2º Os casos omissos e as situações não previstas nesta Instrução de Trabalho serão analisados e deliberados pela Coordenação do CiscoAgro, responsável pela atualização e padronização dos manuais, instruções e procedimentos aplicáveis aos Serviços de Inspeção Municipal consorciados, respeitadas as competências e a autonomia administrativa de cada município integrante.

Art. 3º Esta Instrução de Trabalho entra em vigor na data de sua publicação.

Sumé - PB, 01 de outubro de 2026.

GENIVALDO FERNANDES DA SILVA

PRESIDENTE DO CONSELHO DIRETOR

ANÁLISES FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

1. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

Decreto Nº 9013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

Decreto Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 – RIISPOA atualizado.

Manual de Análises Laboratoriais – Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, responsável pelas coletas oficiais, sendo que as cópias de solicitação e laudo de análises devem ficar arquivados na sede do Serviço.

4. DEFINIÇÕES

Os programas de redução de patógenos estão vinculados aos sistemas de garantia de qualidade. Neste contexto, as indústrias de alimentos precisam atender o plano de amostragem microbiológico e físico-químico que avalia os índices de higiene e qualidade dos produtos. O bom andamento das atividades industriais converge para bons resultados de análises assegurando a qualidade e inocuidade dos alimentos. As amostras oficiais devem ser coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos com o transporte serão de responsabilidade da empresa, ou podem ficar a cargo do Serviço se assim for acordado.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

6. ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

A coleta, o acondicionamento e o transporte devem preservar as características das amostras e garantir a confiabilidade dos resultados. Amostras microbiológicas e físico-químicas devem ser acondicionadas separadamente e, preferencialmente, em embalagem original.

6.1 Solicitação Oficial de Análise (SOA)

A SOA deverá acompanhar as amostras, possuir numeração anual sequencial do SIM e conter a identificação do produto e das análises solicitadas, conforme as orientações estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) para encaminhamento de amostras e solicitações de análises laboratoriais.

7. PROCEDIMENTO DE COLETA PARA ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS

A coleta será realizada pelo SIM, preferencialmente na presença de representante da empresa, observando as Boas Práticas, identificação, lacração, acondicionamento e temperatura adequada.

A SOA será emitida em duas vias: uma para o laboratório e outra para o SIM. As amostras deverão ser encaminhadas ao laboratório no menor tempo possível.

Para amostras de superfície de carcaças, manter entre 1 °C e 8 °C, sem congelamento.

Não haverá contraprova para: análises microbiológicas, produtos que perdem peso por desidratação, nitratos e/ou nitritos, quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição à lactose, produtos com validade remanescente igual ou inferior a 45 dias.

8. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

As análises deverão seguir a legislação vigente, os RTIQs aplicáveis e as orientações oficiais do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) referentes às análises laboratoriais de produtos de origem animal.

9. FREQUÊNCIA DAS COLETAS

No primeiro ano de registro, realizar no mínimo três análises oficiais de cada produto, conforme planejamento do SIM. Posteriormente, realizar no mínimo duas análises de cada produto registrado e uma da água de abastecimento por ano.

Resultados microbiológicos não conformes deverão gerar nova coleta representativa, conforme orientação do MAPA.

10. AÇÕES FISCAIS MEDIANTE RESULTADOS NÃO CONFORMES:

Quando o resultado da análise apresentar-se não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações:

10.1 Análises Microbiológicas:

- Constatada Não Conformidade (NC) no laudo, o responsável deverá comunicar imediatamente a empresa e definir a ação fiscal cabível, conforme sua natureza e gravidade.
- O SIM deverá emitir o documento oficial correspondente (RNC, Advertência ou Auto de Infração).
- Em caso de Interdição, deverá ser solicitado, por ofício, o recolhimento do lote envolvido, conforme o Programa de Autocontrole da empresa.
- Após as ações corretivas, deverá ser coletada amostra de novo lote para análise oficial, permanecendo o lote sob custódia da empresa e a produção interditada até resultado conforme e liberação pelo SIM.
- Constatada a conformidade, o fiscal deverá emitir o documento de liberação e/ou desinterdição, conforme aplicável.

10.2 Análises Físico-Químicas:

- Constatada NC, comunicar a empresa por escrito e, conforme a gravidade e o risco, interditar a produção.
- Lavrar RNC e, quando cabível, Auto de Infração.

- Quando houver risco à saúde, solicitar o recolhimento do lote por ofício.
- Quando aplicável, encaminhar contraprova. Resultado conforme poderá permitir a liberação; não conforme, ensejará as medidas fiscais cabíveis.
- Na ausência de contraprova, coletar amostra de novo lote, mantendo a produção interditada até resultado conforme e liberação pelo SIM.
- Após resultado conforme, emitir o documento de liberação e/ou desinterdição.

Observações quanto aos resultados de análise Microbiológica e Físico Química:

A compilação e o controle dos resultados dos laudos deverão ser realizados em planilha específica.

Constatados dois resultados insatisfatórios consecutivos para o mesmo produto e parâmetro, deverá ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF), conforme a Instrução de Trabalho nº 06.

11. PROCEDIMENTOS DE COLETAS PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

As amostras de água deverão ser coletadas nas áreas de produção, em frascos ou sacos estéreis, após higienização e desinfecção da torneira, e acondicionadas em recipiente isotérmico com gelo.

A SOA deverá acompanhar a amostra, sendo uma via encaminhada ao laboratório e outra arquivada pelo SIM. O transporte deverá ocorrer em até 24 horas, a no máximo 5 °C, sem congelamento.

As determinações de pH e cloro residual livre poderão ser realizadas in loco pelo SIM, desde que disponha de equipamentos devidamente calibrados, devendo os resultados ser registrados na SOA.

Todas as análises deverão observar os padrões de potabilidade estabelecidos na legislação vigente e as orientações do MAPA.

11.1 Ações fiscais mediante resultados Não Conforme:

- Constatada NC, comunicar imediatamente a empresa e, havendo risco à saúde,

suspender a produção.

- Lavrar RNC e, quando cabível, Auto de Infração.
- Verificar as ações previstas no Programa de Autocontrole.
- Após as correções, realizar nova coleta para análise oficial.
- Com resultado conforme, emitir documento de liberação e/ou desinterdição, quando aplicável.
- A critério do SIM, ampliar amostragem, frequência e parâmetros analisados, conforme a legislação de potabilidade.

12. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
00	01/03/2024	16	Criação do Documento
01	01/10/2026	09	Atualização

13. ANEXOS

ANEXO 01

LOGO DO MUNICÍPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE XXX SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM **SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA**	01. LABORATÓRIO: ☐ Físico-química ☐ Microbiologia ☐ RBQL 02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA: / 03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO: 04 – Nº DO SIM: / 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:

12 – ESTABELECIMENTO:	13 – ENDEREÇO (CONFORME CNPJ):

14– DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:

19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:	20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LFDA/SIM:	21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:

22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):

ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/ DIA:
				☐ 1	☐ 2	☐ 3	☐ 1	☐ 2	☐ 3	

23 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:			24 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	☐ CONGELADO SÓLIDO	☐ RESFRIADO ☐ 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
	Representante Legal do Estabelecimento

29 – E-MAIL PARA CONTATO:

30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO	31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO

32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	☐ CONGELADO SÓLIDO	☐ RESFRIADO	☐ AMBIENTE	☐ DECOMPOSIÇÃO

33 – OBSERVAÇÕES (laboratório):

34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:

ANEXO 02

SLOGAN DO MUNICIPIO	**PREFEITURA MUNICÍPAL DE ...** **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM** SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	**35** – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	**37** – Nº DO SIM:	**38** – Nº DO LACRE:
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

ANEXO 03

PLANILHA DE CONTROLE DE ANÁLISES LABORATORIAIS DE PRODUTOS											
Nº / ANO SOLIC.	Nº SIM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ESTABELECIMENTO	Nº DO LACRE	TIPO DE ANÁLISE	DATA DO ENVIO	Nº DO LAUDO	RESULTADO C/NC	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL / nº RNC	OBSERVAÇÃO

Tipo de Análise: MIC=Microbiológica
FQ=Físico-Química