INSTRUÇÃO NORMATIVA N°01 DE 15 DE ABRIL DE 2025

"Estabelece a obrigatoriedade do cumprimento do cronograma de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e produtos de origem animal nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM). "

Rodrigo Daniel Bloch, Prefeito de Ubiretama, no uso das atribuições, em cumprimento com a Lei Municipal n° 051/1997, e o DECRETO MUNICIPAL Nº 018/2025, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025, **CONSIDERANDO;**

A necessidade de controle da qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como o controle higiênico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal;

O controle de qualidade contribuirá para que se produzam alimentos com riscos mínimos à saúde pública;

Os padrões de potabilidade de água vigentes e estabelecidos pelo Ministério da Saúde, a Portaria GM/MS 888/2021 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos de origem animal, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto nº 9013/2017;

O dever do Estado (União, estados e municípios) atuar na proteção da saúde, segurança e interesses econômicos dos consumidores, conforme previsto na Lei 8078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor);

RESOLVE;

Art. 1º Estabelecer a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento, gelo e dos produtos de origem animal, em anexo.

Parágrafo Único- As coletas oficiais servirão como referência para os produtos, gelo e água de abastecimento elaborados/ utilizados pelo estabelecimento fiscalizado.

Art. 2º - As análises laboratoriais devem ser realizadas de acordo com o quadro, em anexo, observado:

§ 1º - O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento por este serviço.

§ 2º – A quantidade dos produtos amostrados definidos pelo SIM por estabelecimento, é conforme o número de rótulos aprovados; onde dentro de um ano, cada produto registrado e em linha de produção deve ser amostrado ao menos uma vez. A quantidade de produtos em linha será atualizada anualmente pelas empresas através de comunicação oficial para adequação do cronograma. As quantidades estão determinadas nos ARTs. 4º e 5º.

§ 3º – As amostras serão encaminhadas para laboratórios credenciados pelo SIM.

§ 4º – A coleta de amostras deve ser preferencialmente feita por funcionário do SIM, permitindo se também a coleta com o acompanhamento do funcionário do estabelecimento pelo funcionário do SIM.

§ 5º- Compete ao SIM a lacração das amostras e o encaminhamento ao laboratório.

§ 6º – O custo das análises laboratoriais compete ao estabelecimento fiscalizado.

Art. 3º - Os produtos a serem coletados para análises microbiológicas são aqueles determinados pelo SIM, conforme cronograma. É preenchida a requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto. As amostras devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM, conforme segue.

a) Um a seis produtos industrializados: análise de 01 (um) produto;

b) Sete a doze produtos industrializados: análise de 02 (dois) produtos diferentes;

c) Treze ou mais produtos industrializados: análise de 03 (três) produtos diferentes;

§ 1º - O SIM, pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 2º - O SIM pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 4º As empresas devem encaminhar produtos para análise físico-química para laboratórios devidamente credenciados, de acordo com o artigo 2º dessa Instrução Normativa. É preenchida a requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo SIM, e as amostras devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados, conforme segue:

d) Um a seis produtos industrializados: análise de 01 (um) produto;

e) Sete a doze produtos industrializados: análise de 02 (dois) produtos diferentes;

f) Treze ou mais produtos industrializados: análise de 03 (três) produtos diferentes;

Parágrafo Único - O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

Art. 5º O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será notificado, para corrigir as irregularidades, sendo impedido de comercializar o lote do produto cuja amostra foi considerada imprópria para consumo e terá a linha de produção deste produto suspensa a critério do SIM.

§ 1º - A empresa que tiver sua linha de produção suspensa na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação (não só aquele violado), em acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual de Boas Práticas de Fabricação e parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária. A empresa deverá solicitar formalmente ao SIM a liberação da linha interditada para a fabricação da batida-teste cujo volume poderá ser determinado pela empresa, tendo a sua comercialização liberada ou condenada somente após o resultado laboratorial. A interdição permanecerá até a apresentação de laudo em conformidade. As sanções administrativas cumulativas não serão aplicadas em caso de não conformidade da batida-teste, sendo apenas mantida a suspensão.

§2º - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas na legislação vigente e demais determinações complementares a critério do SIM.

§ 3º - A não apresentação de laudo laboratorial de análises microbiológicas ou físico-químicas em acordo com os padrões legais vigentes para liberar o lote dentro do prazo de 4 (quatro) meses gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 6º As empresas devem encaminhar a água e gelo para análise físico-química e microbiológica para laboratórios devidamente credenciados, de acordo com o artigo 2º dessa Instrução Normativa. Em relação as análises de água, o estabelecimento que apresentar duas análises físico-química e/ou microbiológica sequenciais (incluindo teste e reteste) em desacordo com os padrões legais vigentes será notificado e terá suas atividades suspensas.

Parágrafo Único - A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos nesta legislação, em acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual de Boas Práticas de Fabricação e parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária.

Art. 7º No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes, sejam microbiológicas, físico-químicas, sensoriais ou outras vindas de outros órgãos, denúncias, análises fiscais e outras em desacordo com os padrões legais vigentes será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar uma suspensão de atividades ou outras medidas, a critério da SIM.

Parágrafo Único - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas na legislação vigente.

Art. 8º As coletas das amostras devem seguir as diretrizes informadas no Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal do MAPA, disponível em: https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origem-animal

Art. 9º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Ubiretama, 15 de abril de 2025

Rodrigo Daniel Bloch
Prefeito Municipal

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ANEXO I

CRONOGRAMA DE ANÁLISES DE ÁGUA E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

a) Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento Interno e gelo	- uma amostra anual
b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento Interno e gelo	- a cada 06 (seis) meses
c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite	- trimestralmente
d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal	- uma amostra semestral
e) Análises físico-químicas de leite	- diariamente na plataforma de recebimento

ANEXO II

ANÁLISES DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO

a) Análise Físico-química da Água	Cor (uH): 15 Turbidez (UT): até 5 pH: 6-9,5 Cloretos: 250mg/L Cloro Residual Livre: 0,2 a 2 ppm Dureza total: 300mg/L Ferro total: 0,3mg/L
b) Análise Microbiológica da Água	Coliformes totais: ausência em 100mL Escherichia coli: ausência em 100mL

ANEXO III

ANÁLISES DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
A - CARNE DE AVES				
a)Carne ou miúdos crus temperados ou não refrigerados ou congelados	*Salmonella Enteritidis/25g* *Salmonella Typhimurium/25g* *Escherichia coli/g* *Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos* *Aeróbios mesófilos/g,* somente para miúdos	Aus Aus $5*10^2$ 10^5 $5*10^5$	- - $5*10^3$ 10^6 $5*10^6$	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
b) Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguiças frescais)	*Salmonella Enteritidis/25g* *Salmonella Typhimurium/25g* *Escherichia coli/g* *Aeróbios mesófilos/g,*	Aus Aus $5*10^2$ 10^5	- - $5*10^3$ 10^6	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	*Salmonella/25g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Escherichia coli/g* *Aeróbios mesófilos/g*	Aus 10^2 $5*10$ 10^4	- 10^4 $5*10^2$ 10^5	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines)	*Salmonella/25g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Escherichia coli/g* *Clostridium perfringens/g*	Aus 10^2 <10 10^2	- 10^3 10^2 10^3	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

B- CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS				
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	*Salmonella/25g*, para carne bovina e outras carnes *Salmonella/25g*, para carne suína *Escherichia coli/g*, para carne bovina e outras carnes *Escherichia coli/g*, para carne suína *Aeróbios mesófilos/g*, exceto para miúdos *Aeróbios mesófilos/g*, somente para miúdos	Aus Aus 10 10^2 10^5 $5*10^5$	- - 10^2 10^3 10^6 $5*10^6$	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes)	*Salmonella/25g*, para carne bovina e outras carnes *Salmonella/25g*, para carne suína *Escherichia coli/g*, para carne suína *Escherichia coli/g*, para carne bovina e outras carnes *Estafilococos coagulase positiva/g* *Aeróbios mesófilos/g*, somente para miúdos	Aus Aus 10^2 10 10^2 10^5	- - 10^3 10^2 10^4 10^6	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Embutidos crus (linguiças frescais)	*Salmonella/25g*, para carne bovina e outras carnes *Salmonella/25g*, para carne suína *Escherichia coli/g*, para carne suína *Escherichia coli/g*, para carne bovina e outras carnes *Aeróbios mesófilos/g*	Aus Aus 10^2 10 10^5	- - 10^3 10^2 10^6	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas,salames,linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	*Salmonella/25g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Escherichia coli/g*	Aus 10^2 <10	- 10^3 10^2	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	*Salmonella/25g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Escherichia coli/g*	Aus 10^2 <10	- 10^3 10^2	Seguir os RTIQs, RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	*Salmonella/25g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Escherichia coli/g*	Aus 10^2 <10	- 10^3 10^2	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	*Salmonella/25g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Escherichia coli/g*	Aus $5*10^2$ <10	- $3*10^3$ 10^2	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações Pertinentes

ANEXO IV

ANÁLISES DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCA

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Pescado, (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatoria) crus, temperados ou não, frescos, refrigerados ou congelados	*Escherichia coli/g* (produtos consumidos crus) *Escherichia coli/g* (produtos não consumidos crus) *Estafilococos coagulase positiva/g* *Salmonella/25g*	10 50 10^2 Aus	10^2 $5*10^2$ 10^3 -	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos crus.	*Escherichia coli/g* *Salmonella/25g*	2,3 Aus	7 -	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Produtos a base de carne moída ou picada de pescados, temperados ou não refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas)	*Escherichia coli/g* *Salmonella/25g* *Estafilococos coagulase positiva/g*	50 Aus 10^2	$5*10^2$ - 10^3	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Pescado e miúdos, salgados ou salgados secos, anchovados ou em salmoura;	*Escherichia coli/g* *Salmonella/25g*	<10 Aus	10^2 -	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	*Escherichia coli/g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Salmonella/25g*	50 10^2 Aus	$5*10^2$ 10^4 -	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

ANEXO V

ANÁLISES DE LEITE E DERIVADOS

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Leite pasteurizado	*Enterobactericeae/ml*	10	-	Teor de gordura Acidez titulável Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Peroxidase Fosfatase Pesquisa de resíduos de Antibióticos
b) Queijos	*Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)* *Salmonella/25g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Escherichia coli/g*, para queijos ralado	 Aus Aus 10^2	 - - 10^3	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações Pertinentes

	ou em pó *Escherichia coli/g, /queijos com umidade abaixo de 46%* *Escherichia coli/g, /queijoscom umidade igual ou acima de 46%* *Bolores e leveduras/g, somente para queijos ralados ou em pó*	10^2 10 10^2 $5*10^2$	$5*10^2$ 10^2 10^3 $5*10^3$	
c) Produto Lácteos processado fundidos,incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	*Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Escherichia coli/g*	Aus 10^2 <3	- 10^3 10	Seguir os RTIQs RIISPOA
d) Manteiga, gordura láctea, creme de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	*Salmonella/25g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Escherichia coli/g* *Bolores e leveduras/g*	Aus 10 <3 10^3	- 10^2 10 10^4	Seguir os RTIQs RIISPOA
e) Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	*Enterotoxina estafilocócica* *Salmonella/ 25g* *Enterobacteriaceas/g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Aeróbios mesófilos/g*	Aus Aus 10 10 $3*10^4$	 10^2 $1*10^5$	Seguir os RTIQs RIISPOA
f) Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	*Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Bolores e leveduras/ml*	Aus 10 50	 10^2 10^2	Seguir os RTIQs RIISPOA
g) Produtos lácteos fermentados	*Salmonela/25ml* *E. coli/ml* *Bolores e leveduras/ml*	Aus 3 10^2	- 10 10^3	Seguir os RTIQs RIISPOA
h) Pasta de base lacta pasteurizada, refrigerada com ou sem adição de temperos, excluindo os queijos	*Salmonela/25g* *B. cereus presuntivo/g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Enterobactericeae/g*	Aus 10^2 10^2 10	- $5*10^2$ $5*10^2$ 10^2	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
i) Sobremesas lácteas e leite geleificaddos pasteurizados refrigerados com ou sem adições	*Salmonella/25g* *B. cereus presuntivo/g* *Estafilococos coagulase positiva/g* *Enterobacteriaceae/g*	Aus 10^2 10^2 10	- $5*10^2$ $5*10^2$ 10^2	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

ANEXO VI

ANÁLISES DE OVOS E PRODUTOS DE OVOS

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	PARÂMETROS FÍSICO- QUÍMICOS
a) Ovo íntegro cru (gema e clara)	*Salmonella/25g*	Aus		Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados	*Salmonella/ 25g*	Aus		Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
	Enterobacteriaceae/g	10	10^2	
c) Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis	*Salmonella/ 25g*	Aus		Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
	Enterobacteriaceae/g	10^2	10^3	
	Bolores e leveduras/g	10^3	10^4	
d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis	*Salmonella/ 25g*	Aus		Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
	Enterobacteriaceae/g	10^2	10^3	
	Bolores e leveduras/g	10^3	10^4	

ANEXO VII

ANÁLISES DE MEL

PRODUTO	PARÂMETROS QUALITATIVOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Mel	Prova do Lugol: sem alteração de cor Prova de Lund: 0,6 a 3mL Prova de Fiehe: vermelho=positivo	Umidade: máx 20% Acidez: max 50mEq/Kg Hidroximetilfurfural (HMF): máx 60mg/ Kg Açúcares redutores: min 65%/60% Sacarose: mín 6% (floral)/15% (melato) Sólidos insolúveis: 0,1% a 0,5% Pólen: presença pH: 3,3 a 4,6 Atividade diastática: mín 8 (Goethe) Cinzas: máx 0,6%/1,2%

Ubiretama - RS,15 de abril de 2025