



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

POP 07 - SIM/ROLANTE - PROCEDIMENTOS PARA COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL

Data 1ª Versão: 15/08/2024	Revisões: 02 – 06/01/2026
Versão atual nº: 02	
Elaborado por: Rafael Severino Duarte (Coordenador do SIM/Rolante)	

1. OBJETIVOS

Estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) dos processos administrativos instaurados pelo SIM/Rolante em relação aos procedimentos para realização de coleta de amostras, análise de laudos laboratoriais.

2. ABRANGÊNCIA

Pessoas jurídicas e físicas responsáveis por estabelecimentos com Serviço de Inspeção, produtos de origem animal, animais, matérias primas e seus subprodutos.

3. PRÉ-REQUISITOS

A instauração de um processo administrativo do SIM é prerrogativa do Médico Veterinário Oficial. Sem prejuízo da responsabilidade penal, ambiental e civil cabíveis, os infratores em caso de inobservância ou descumprimento aos dispositivos da Lei, seus regulamentos e demais atos normativos, ficam sujeitos às penalidades, isolada ou cumulativamente, conforme disposto no Decreto Municipal nº 5042 de 05 de agosto de 2024.

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

O POP deve ser aplicado com a finalidade de auxiliar os fiscais nas realizações das atividades, para que ocorra a organização do SIM de forma padronizada e auditável.

As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, segundo o artigo 256 do Decreto Municipal nº 5042 de 05 de agosto de 2024.

Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, são estabelecidos em conformidade com os critérios de recebimento de amostras



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

estipulados pelo Manual de Coletas de produtos de origem Animal disponível na página eletrônica do MAPA, que deve ser consultada a cada coleta devido a novas alterações.

Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) da Secretaria Municipal de Agricultura de Rolante são obrigados a cumprirem o cronograma oficial de análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, conforme determina o **artigo 259 do Decreto Municipal nº 5042 de 05 de agosto de 2024.**

As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas obrigatoriamente em laboratórios indicados e conveniados à Prefeitura Municipal de Rolante, conforme determina o **artigo 262 do Decreto Municipal nº 5042 de 05 de agosto de 2024.**

5. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

5.1 PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRA

Dentro do conceito de que a análise começa com a coleta da amostra, as ações de inspeção, fiscalização e investigações devem estar bem integradas com os laboratórios, devendo haver sincronismo entre a remessa e a capacidade do laboratório em executar as análises, mediante o desenvolvimento e execução de cronogramas de remessa de amostras. Nesse contexto, algumas amostras possuem intervalo de tempo bem definido entre a coleta e o início do ensaio, devendo, necessariamente, ter esse quesito atendido.

As análises oficiais de água e produtos são regulamentadas pelo **Decreto Municipal nº 5042/2024**. A escolha do produto a ser coletado deverá ocorrer de acordo com a **Ordem de Serviço 01/2026** (anexado no e-SISBI).

É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade e confiabilidade documental (informações legíveis). Serão evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original, exceto nos casos de produtos a granel, água de abastecimento e produtos em peças grandes ou excessivamente volumosos.

Sempre que houver necessidade de fracionamento do produto para obtenção da amostra, devem ser tomados todos os cuidados com a assepsia na sua obtenção.

As amostras para análises de identidade e qualidade serão acondicionadas em embalagens limpas e íntegras, sem perfurações ou rachaduras, preferencialmente em sua



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

embalagem original, e, quando isto não for possível, em embalagens adequadas, vedadas, sem sinais de violação, lacradas de forma inviolável e sem sinais de vazamento ou rupturas.

As amostras para realização de ensaios para verificação de atendimento aos parâmetros de identidade e qualidade destinadas a área físico-química devem estar em envoltórios separados daquelas destinadas aos ensaios microbiológicos.

A **coleta de amostra de água de abastecimento** para realização de análises físico químicas e microbiológicas é unitária, constituída apenas da amostra de prova. As amostras oficiais de água de abastecimento devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção dos estabelecimentos, em recipientes específicos. Pontos estes que devem ser identificados pelo estabelecimento no Programa de Autocontrole abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

A **coleta de amostra de produtos** para realização de análises microbiológicas e fisico-químicas, são unitárias, constituídas apenas da amostra de prova. As amostras representativas da área de microbiologia e físico-química devem ser coletadas e acondicionadas individualmente em embalagens plásticas de primeiro uso, devendo ser lacradas e registradas em requisições oficiais de análises.

5.2 QUANTIDADE MÍNIMA DE COLETA DE AMOSTRA PARA ENVIO

As amostras devem chegar ao laboratório em quantidade mínima necessária ao seu preparo e análise, conforme disposto nas Tabelas 1 e 2 (**anexo 1**)

Quando a quantidade unitária do produto embalado não atingir o mínimo aqui estabelecido, deverão ser coletadas tantas embalagens quantas necessárias para obter-se a quantidade mínima estabelecida. Neste caso, o responsável pela coleta deve assegurar que todas as embalagens pertençam ao mesmo lote e partida, a fim de serem mantidas as características de homogeneidade da amostra.

5.3 EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO DAS AMOSTRAS

As embalagens utilizadas devem ser transparentes, permitindo a identificação do seu conteúdo sem a necessidade de abri-las, de forma que as informações de identificação da amostra e rótulo possam ser conferidas no momento da recepção pelo laboratório.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

A empresa é responsável pela conservação e envio da amostra coletada de forma oficial, pela fiscalização, conforme determina o **Decreto Municipal nº 5042 de 05 de agosto de 2024**.

Quando o laboratório não comparecer na empresa para o recolhimento da amostra, a mesma deve providenciar o encaminhamento, devendo respeitar as seguintes determinações:

- A caixa contendo a(s) amostra(s) deverá chegar ao laboratório bem tampada e vedada, não apresentando qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da(s) amostra(s). Ela será preferencialmente de primeiro uso, de isopor ou outro material isolante adequado, íntegra e higienizada, de paredes suficientemente espessas, que proporcione adequada proteção química, microbiológica e física contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou interfiram nos ensaios a serem realizados.
- Em uma mesma caixa poderão estar acondicionadas mais de uma amostra microbiológica e/ou físico-química para produtos de origem animal, desde que as condições de recebimento de todas as amostras sejam respeitadas. No entanto, não serão remetidas juntamente com amostras destinadas para outros fins de investigação, como diagnóstico de doenças de animais, fertilizante, entre outros.
- Amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento deverão ser acondicionadas com substância refrigerante adequada e em quantidade suficiente para a manutenção das condições de seu recebimento. Para amostras congeladas, recomenda-se o uso de gelo seco. Caso não seja possível seu uso, substituir por gelo reciclável com temperatura de congelamento da ordem de -18°C. A amostra não pode estar em contato direto com a substância refrigerante nem em contato com a água do degelo.
- Depois de coletadas, as amostras devem ser adequadamente acondicionadas e enviadas ao laboratório no menor tempo possível, evitando a utilização de mecanismos que impliquem estocagem intermediária entre o local da coleta e o laboratório, diminuindo a chance de alterações em suas características.
- As amostras de produtos altamente perecíveis como, por exemplo, leite cru e pescado fresco devem ser enviadas ao laboratório imediatamente após sua coleta, conferindo tempo hábil ao laboratório para início das análises antes de seu vencimento.
- Deve-se evitar:



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

- acondicionar gelo no interior da embalagem, juntamente com os produtos, o que pode ocasionar o rompimento das embalagens no recebimento;
- o congelamento da amostra imersa em água no interior da caixa, de maneira a formar um bloco;
- usar como refrigerante a mistura “sal + água + álcool” ou qualquer combinação destes.

Observação: Amostras que chegarem ao laboratório em embalagem inadequada, com vazamentos, indícios de contaminação, indícios de violação ou em desacordo com a seção serão descartadas.

5.4 PREENCHIMENTO DA REQUISIÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

As amostras devem ser enviadas acompanhadas de uma via da Requisição Oficial de Análise (ROA), quando tratar-se de coleta do SIM (**anexo 2**).

6. ABERTURA DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

O fluxo de documentos e informações deve seguir o rito do processo administrativo do SIM, conforme determina o POP 01 (PROCESSOS ADMINISTRATIVOS GERAIS).

6.1 ANÁLISE DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

O fluxo de documentos e informações deve seguir o rito do processo administrativo do SIM, conforme determina o POP 01 (PROCESSOS ADMINISTRATIVOS GERAIS).

Os laboratórios conveniados encaminham para o e-mail do serviço de inspeção (sim.rolante@gmail.com) a informação que os laudos das análises já estão disponíveis para consulta no site do laboratório.

Os parâmetros microbiológicos e físico-químicos para as análises laboratoriais de água de abastecimento seguem conforme a legislação vigente.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Quadro resumo para avaliação dos parâmetros microbiológicos e físico- químicos para água coletada em pontos de consumo das áreas de produção industrial de produtos comestíveis

Parâmetros	Fonte: SAA, SAC (captação subterrânea ou superficial) ou carro pipa
E. coli	Ausência em 100ml
Coliformes totais	Ausência em 100ml
Turbidez	5,0 uT
Cor aparente	15 uT
pH	6,0 a 9,0
Cloro residual livre(1)	5mh/l

Nota: É obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/L de cloro residual livre ou 2 mg/L de cloro residual combinado ou de 0,2 mg /L de dióxido de cloro nos pontos de consumo. (Extraído do art. nº 32 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021).

A lista de **parâmetros microbiológicos e físico-químicos para as análises laboratoriais de produtos** a serem analisados devem ser consultados no sitio do MAPA:

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

Verificada sempre que há coleta tendo em vista as atualizações constantes das legislações.

6.2 FORMA DE ORGANIZAÇÃO E ARQUIVAMENTO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO GERAL DO SIM

O fluxo de documentos e informações deve seguir o rito do processo administrativo do SIM, conforme determina o POP 01 (PROCESSOS ADMINISTRATIVOS GERAIS).

7. FORMAS DE COMUNICAÇÃO DO SIM

O fluxo de documentos e informações deve seguir o rito do processo administrativo do SIM, conforme determina o POP 01 (PROCESSOS ADMINISTRATIVOS GERAIS).



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Rolante, 28 de janeiro de 2025.


Rafael Severino Duarte
INSPETOR SANITÁRIO
Matrícula 3700
CRMV 11925

Assinatura e identificação do responsável pelo Serviço de Inspeção



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

ANEXO 1

Tabela 1: Quantidade mínima de amostra para análises microbiológicas.

Matriz	Quantidade mínima	Observações
Água de abastecimento	300 mL	Serão encaminhadas em frascos específicos (com tiossulfato de sódio) fornecidos pelos laboratórios, com capacidade mínima de 300 mL, devendo, preferencialmente, ser preenchido com 2/3 do volume.
Gelo	500 g	–
Produtos de alto valor agregado	–	A quantidade deve ser acordada com o laboratório, em função dos ensaios a serem realizados.
Produtos comercialmente estéreis	3 unidades	As 3 unidades devem pertencer ao mesmo lote.
Ave do PNCP	1 carcaça	ver IN SDA N° 20/2016.
Leite UHT e creme de leite UHT	2 unidades	As 2 unidades devem pertencer ao mesmo lote.
Demais amostras	500 g ou 500 mL	–



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

Tabela 2: Quantidade mínima de amostra para análises fisico-químicas.

Matriz	Quantidade mínima	Observações
Água de abastecimento	1 L	–
Gelo	1 kg	–
Leite e produto lácteos	400g ou 900mL	Amostras para análise de CMP e pesquisa de fraudes em leite cru, pasteurizado e UHT devem ser enviadas separadas das amostras para demais análises fisico-químicas
Mel e cera de abelhas	250 g	–
Própolis e pólen	50 g	–
Extrato de própolis	150 mL	–
Pescados e derivados	500 g	O ensaio FQ 42 - Histamina requer uma amostra composta de: – Produtos <i>in natura</i> : 9 (nove) unidades, embaladas separadamente, em quantidade superior a 500 g por unidade; – Produtos enlatados e conservas: 9 (nove) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem. Para o ensaio FQ 032 - Desglacamento, a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem. Para pescados a granel, glaciados individualmente, devem ser coletadas 6 subamostras de uma mesma unidade do produto
Ovos e derivados	250g ou 250mL	–
Carnes e produtos cárneos	500g	Nos casos em que forem solicitados os ensaios de formaldeído, aumentar em 100 g a quantidade de amostra. Para o ensaio FQ 086 - Teste de Gotejamento (<i>dripping test</i>), a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem. Para o ensaio FQ 081 - Relação umidade/proteína em cortes e carcaças de aves, a amostra é composta por 3 unidades do produto em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.



**Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
*“Capital Nacional da Cuca”***

ANEXO 2

Assinatura do Médico Veterinário Responsável

**Assinatura do Responsável pela Empresa
ou
Monitor do Controle de Qualidade**

INSTRUÇÕES GERAIS:

- 1- As colheitas oficiais devem ser realizadas ou acompanhadas por um funcionário do serviço oficial.
 - 2- O preenchimento da requisição é **OBRIGATÓRIO**.
 - 3- A amostra deve ser lacrada.
 - 4 - A amostra deve ser encaminhada ao laboratório juntamente com essa requisição.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Rolante
Secretaria Municipal da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal
“Capital Nacional da Cuca”

REQUISIÇÃO PARA ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTOS CÁRNEOS	
NOME DO ESTABELECIMENTO	
SIM	
ENDEREÇO/MUNICÍPIO	
PRODUTO COLETADO	
Nº REGISTRO DO PRODUTO	
DATA DE PRODUÇÃO	
DATA E HORA DA COLETA	
ENDEREÇO PARA ENVIO LAUDO	
LACRE:	
MICROBIOLÓGICAS	
<i>Salmonella/25g</i>	ATIVIDADE DE ÁGUA
<i>Salmonella enteritidis/25g</i>	UMIDADE
<i>Salmonella typhimurium/25g</i>	GORDURA
<i>Escherichia coli/g</i>	PROTEÍNA
<i>Aeróbios mesófilos/g</i>	CARBOIDRATOS TOTAIS
<i>Clostridium perfringens/g</i>	AMIDO
<i>Staphylococcus coagulase positiva</i>	NITRITO
<i>Listeria monocytogenes/25g</i>	NITRATO
	RELAÇÃO UMIDADE/PROTEÍNA
	TEOR DE CÁLCIO EM BASE SECA
	CMS
TIPO DE EMBALAGEM E ENVOLTÓRIO	
PLÁSTICA	
VÁCUO	
ENVOLTÓRIO NATURAL	
ENVOLTÓRIO DE COLÁGENO	
TIPO DE PRODUTO	
	RESFRIADO
	CONGELADO
	TEMPERATURA AMBIENTE
INSTRUÇÕES GERAIS	
1. As colheitas oficiais devem ser realizadas ou acompanhadas por um funcionário do serviço oficial;	
2. O preenchimento da requisição é obrigatório;	
3. A amostra deve ser lacrada;	
4. A amostra deve ser encaminhada ao laboratório junto com esta requisição.	
Médico Veterinário Responsável pela coleta	
<hr/> Assinatura do Responsável pela Empresa Ou Monitor do Controle de Qualidade	