
ESTADO DE MINAS GERAIS
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DE BAIXA MOGIANA

EDITAIS
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 014, DE 1º DE SETEMBRO DE 2023

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 014, de 1º DE SETEMBRO DE 2023.

Institui a padronização de coletas e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de produtos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CIMOG e dá outras providências.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto no art. 19I, da Resolução nº 01, de 12 de março de 2021 que “*Aprova o Programa de Serviço de Inspeção Municipal - SIM CIMOG*” e dá outras providências”

RESOLVE:

CAPÍTULO I
DOS OBJETIVOS

Art. 1º Esta Instrução de Trabalho institui a padronização de coletas e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de produtos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CIMOG.

Parágrafo único. O procedimento regulamentado por esta Instrução Normativa aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana - CIMOG, sendo que as análises deverão ser arquivadas na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CIMOG.

CAPÍTULO II
DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º Considera-se:

I – Amostra Oficial: amostra coletada por Servidor Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

II – Amostra de Contraprova: Amostra Oficial que pode ser utilizada para a realização de análise exploratória ou pericial.

Parágrafo único. A Amostra Oficial deverá obrigatoriamente estar acompanhada de Solicitação Oficial de Análise (SOA).

CAPÍTULO III
DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

Art. 3º Os programas de controle oficial, previstos no art. 82 do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, terão como objetivo avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Art. 4º As indústrias de alimentos deverão atender o plano de amostragem microbiológica e físico-química estabelecido pelo SIM/CIMOG, cujo cronograma deverá constar no Programa de Trabalho.

Art. 5º As indústrias de alimentos deverão atender ao disposto descrito no Programa de Autocontrole (PAC) sobre análises de monitoramento, cujo cronograma será estabelecido pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

Art. 6º As amostras oficiais e fiscais serão coletadas por Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG, e as amostras de monitoramento deverão ser acompanhadas por servidor responsável pelo SIM/CIMOG.

Art. 7º As despesas com as análises de contraprova serão de responsabilidade da empresa.

Art. 8º A obtenção correta das amostras, o transporte para o laboratório e a preparação para análise deverão ser realizados de forma que a análise microbiológica e análise físico-química sejam, ao final, adequadas aos fins a que se destinam.

Art. 9º As amostras oficiais deverão seguir as seguintes especificações visando a exatidão dos resultados:

I – estar adequadamente lacradas e sem sinais de violação;

II – estar armazenadas em embalagens originais e recipientes adequados;

III – estar em estado de conservação aceitável;

IV – serem enviadas de acordo com a temperatura de conservação estabelecido na rotulagem;

V – estar dentro do prazo de validade do produto;

VI – estar em quantidade suficiente, e;

VII – estar acompanhada de documentação adequada e devidamente preenchida.

SEÇÃO I

Dos Materiais Necessários

Art. 10. Antes da coleta propriamente dita, o responsável deverá certificar-se sobre a disponibilidade dos materiais necessários nas etapas de coleta, acondicionamento e remessa das amostras que serão coletadas.

SEÇÃO II

Dos Produtos em suas Embalagens Originais

Art. 11. Para coleta de amostras devem ser preparados os seguintes materiais:

I - embalagens íntegras e limpas;

II - lacres ou sacos-lacres;

§1º Os lacres devem possuir numeração unívoca e indelével.

§2º Os lacres devem ser apostos de maneira que qualquer violação se torne evidente.

§3º Os sacos-lacres deverão ser utilizados preferencialmente à utilização de outras embalagens.

Art. 12. O lacre ou saco-lacre deverá estar de posse do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CIMOG.

Art. 13. O lacre ou saco-lacre utilizados para guardar amostras de monitoramento deverão ser fornecidos pelo estabelecimento, às suas expensas.

Art. 14. Deverão ainda serem utilizados:

I - envelopes ou sacos para a proteção do documento oficial de Solicitação Oficial de análise;

II - solicitação oficial de análise;

III - balança;

IV - caixas de material isotérmico para transporte de amostras;

V - fita adesiva.

SEÇÃO III

Das Amostras de Água

Art. 15. As amostras de água deverão ser guardadas em embalagens íntegras e limpas ou lacres ou em sacos-lacres.

§1º Para fins de análise de microbiológica, os recipientes deverão estar esterilizados e com adição de preservante específico.

§2º Para fins de análise Físico-Química, deverá ser utilizado frasco adequado às análises como recipientes de vidro ou plástico comum ou de cor âmbar para proteger a amostra de água da incidência de luz.

SEÇÃO IV

Das Amostras que Necessitem de Condições de Resfriamento ou Congelamento

Art. 16. Para as amostras que necessitem de condições adequadas de resfriamento ou congelamento, poderão ser utilizados os seguintes materiais:

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, como gelo seco, gelo reciclável, dentre outros.

SEÇÃO V

Da Amostragem para Análises Físico-Químicas

Art. 17. Deverão ser coletadas amostras em triplicata, sendo uma amostra oficial/fiscal e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

Art. 18. A amostra oficial/fiscal e uma amostra de contraprova deverão ser encaminhadas ao laboratório e uma amostra de contraprova será entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto.

Art. 19. Todas as amostras deverão estar devidamente lacradas.

Art. 20. As três amostras devem pertencer ao mesmo lote, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo.

Parágrafo único. As amostras a que se referem o caput poderão, inclusive, ser coletadas na mesma unidade do produto; como, por exemplo, mesma peça, caixa, saco, “bag”, dentre outros.

Art. 21. 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;

Parágrafo único. Não deverão ser 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.

SEÇÃO VI

Das Coletas para Análises Microbiológicas

Art. 22. Em regra, para cumprimento dos programas oficiais deverão ser coletadas amostras indicativas (n=1; uma unidade amostral).

Art. 23. Quando houver necessidade de coleta de amostras representativas, deverá ser respeitado o número de unidades amostrais proposto no regulamento do produto, por exemplo n=5 ou n=10.

§1º As amostras coletadas devem pertencer ao mesmo lote de produção, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo;

§2º São vedadas coletadas de amostras de contraprova para a realização de análises microbiológicas.

CAPÍTULO IV

DO PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS

Art. 24. 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.

Art. 25. Para a escolha do produto a ser coletado, quando da análise fiscal, inicialmente deverá ser observado o cronograma de coleta definido pelo SIM/CIMOG.

Art. 26. Deverão ser tomadas providências para garantir a aleatoriedade dos lotes para definição do lote a ser amostrado, exceto em relação aos produtos cujos prazos de validade são exíguos.

Parágrafo único. Em relação aos produtos cujos prazos de validade são exíguos, os lotes com datas de fabricação mais recentes deverão ser coletados, de forma a viabilizar eventual necessidade de análise da amostra de contraprova.

Art. 27. No caso de investigações ou ações decorrentes de problemas com lotes específicos, os lotes envolvidos deverão ser selecionados para amostragem.

Art. 28. Em todos os casos deverá ser observada a quantidade mínima de amostra a ser coletada de acordo com essa Instrução de Trabalho ou sob orientações do laboratório.

Art. 29. Caso a embalagem unitária do produto tenha quantidade inferior ao requerido, deverão ser coletadas unidades suplementares tantas quantas forem necessárias.

Art. 30. A amostra deverá ser coletada na presença do detentor do produto ou de seu representante, caso haja possibilidade fática para tanto.

Art. 31. O produto deverá ser coletado na sua embalagem original, devidamente fechada, com a qual é destinada ao comércio, devendo ser escolhida a unidade amostral.

Parágrafo único. Os materiais necessários para coleta são:

- I - mesa ou bancada;
- II - embalagens limpas e íntegras;
- III - lacres ou sacos-lacres.

Art. 32. As quantidades mínimas para análise do produto são:

- I - análise microbiológica: 300 gramas;
- II - físico-química seguindo o RTIQ ou análise centesimal: 600 a 750 gramas;
- III - pesquisa de Nitrato e Nitrito: 500 gramas;
- IV - análise físico-química mais Nitrato e Nitrito: 1000 gramas.

Art. 33. É recomendável confirmar com o laboratório a quantidade mínima de amostra antes de enviá-la.

Art. 34. Quando a unidade amostral for composta por mais de uma embalagem do produto, devido ao volume da embalagem ser insuficiente para suportar o 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.

Art. 35. Deverá ser adotado o seguinte procedimento de coleta:

- I - inicialmente, deve-se inserir as amostras em saco-lacre ou saco plástico resistente de primeiro uso até completar o peso mínimo amostral;
- II - inserir no saco a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;
- III - a cinta deverá ser afixada de forma a não comprometer a identificação das informações do rótulo do produto;
- IV - a cinta deverá ser afixada acima das informações, no verso da embalagem ou fixada na parte superior da embalagem;
- V - lacrar o saco-lacre ou o saco de amostras;
- VI - acondicionar a amostra;
- VII - depositar a Solicitação Oficial de análise em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.

Art. 36. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.

Art. 37. Deverão ser informados no formulário de Solicitação Oficial de Análise os resultados das análises de cloro residual livre e pH, realizados in loco, podendo ser realizado por técnico do laboratório e acompanhado pelo Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG.

Art. 38. Para análises microbiológicas, deverão ser utilizados os seguintes materiais:

- I - bolsa de coleta ou frascos estéreis com tiosulfato de sódio (fornecido pelos laboratórios);
- II - luvas estéreis;

- III - álcool 70%;
- IV - lacres ou sacos-lacres.

Art. 39. Os frascos de coleta devem ter capacidade de no mínimo 300 mililitros (ml), sendo necessário que estejam preenchidos com até dois terços (2/3) de seu volume.

Art. 40. Deverá ser adotado o seguinte procedimento de coleta para análises microbiológicas:

- I - higienizar a torneira com álcool 70%;
- II - calçar as luvas ou, na ausência destas, higienizar as mãos com água a 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;
- III - abrir a torneira, deixando a água escoar por cerca de três (03) minutos;
- IV - ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;
- V - destacar a parte superior da bolsa de coleta e com auxílio das fitas laterais, abrir a bolsa;
- VI - em caso de frasco de coleta, abrir a tampa tomando cuidado com as bordas do frasco;
- VII - coletar a amostra evitando tocar as paredes ou boca do frasco nas bordas da torneira;
- VIII - no caso de bolsa de coleta, dobrar quatro vezes a parte superior e dobrar as pontas do saco no sentido contrário ao que foi inicialmente dobrado, fixando-as.
- IX - no caso de frasco, fechar com cuidado;
- X - inserir as bolsas ou frascos no saco ou no saco-lacre e a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, caso seja necessário;
- XI - lacrar o saco-lacre ou o saco de amostras;
- XII - acondicionar a amostra;
- XIII depositar a Solicitação Oficial de Análise em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.

CAPÍTULO V DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Seção I – Dos Materiais Necessários

Art. 41. Para análises físico-químicos, deverão ser utilizados os seguintes materiais:

- I - frascos de primeiro uso;
- II - frascos de cor âmbar, de acordo com as análises que serão solicitadas (pH, cor e turbidez);
- III - lacres ou sacos lacres.

Art. 42. Os frascos de coleta devem ter capacidade de no mínimo 1.000 (um mil) mililitros.

Seção II – Do Procedimento de Coleta

Art. 43. Deverá ser adotado o seguinte procedimento de coleta para análises físico-químicas:

- I - abrir a torneira, deixando a água escoar por cerca de 03 (três) minutos;
- II - ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água;
- III - abrir os frascos de coleta;
- IV - inserir os frascos no saco ou saco-lacre e a cinta de identificação da amostra, devidamente protegida, se necessário;
- V - lacrar o saco-lacre ou o saco de amostras;
- VI - acondicionar a amostra;
- VII - depositar a Solicitação Oficial de Análise em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.

Art. 44. 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.

Art. 45. 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.

Art. 46. O modelo da Solicitação Oficial de Análise encontra-se no Anexo I desta Instrução de Trabalho.

Art. 47. O preenchimento da Solicitação Oficial de Análise deverá observar o seguinte:

I - todas as informações deverão estar legíveis, incluindo o carimbo (ou identificação) do responsável pela coleta;

II - é imprescindível que haja compatibilidade nas informações dos campos "número do lacre", "número do SIM", "número do lote do produto", "número da Solicitação Oficial de Análise", "data e hora da coleta" e "nome do produto";

III - os números dos lacres deverão ser transpostos para a Solicitação Oficial de Análise tais como constam nos lacres;

IV - a Solicitação Oficial de Análise deverá ser assinada pelo responsável pela coleta e também pelo responsável pelo estabelecimento;

V - a Solicitação Oficial de Análise deverá ser preenchida em duas (02) vias, sendo que a primeira via deverá ser enviada ao laboratório e a segunda via será mantida sob a posse do SIM/CIMOG;

VI - a cinta de identificação da amostra deverá conter informações compatíveis com as dispostas no corpo do documento da Solicitação Oficial de Análise;

VII - 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;

VIII - 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;

IX - caso seja utilizado saco-lacre, a parte destacável do próprio saco-lacre poderá ser utilizada para a proteção da cinta.

Art. 48. 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.

Art. 49. A cinta não deverá ser enrolada na amostra, tendo em vista que tal proceder impede a leitura das informações do rótulo do produto, impossibilitando a conferência das informações pela área de recepção dos laboratórios.

Art. 50. No caso de produtos rotulados que foram fracionados, quando viável, deve-se inserir o rótulo do produto original junto à amostra.

Art. 51. O lacre deverá ser aplicado de forma a garantir o fechamento da embalagem externa e a inviolabilidade da amostra.

Parágrafo único. O lacre deverá transpassar a embalagem várias vezes, além de dar algumas voltas em torno da embalagem.

Art. 52. 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.

Art. 53. Para fins de lacração e acondicionamento, deverão ser observados os seguintes critérios:

I - amostras destinadas a análises físico-químicas devem ser acondicionadas e lacradas separadamente das amostras destinadas a análises microbiológicas;

II - deverá ser preenchido a Solicitação Oficial de Análise para cada amostra: físico-química e microbiologia, em documentos apartados;

III - amostras representativas para análises microbiológicas deverão ser acondicionadas e lacradas individualmente;

IV - deverá ser preenchido a Solicitação Oficial de Análise para cada amostra;

V - amostras de prova, contraprova do laboratório e contraprova da empresa deverão ser acondicionadas e lacradas individualmente, devendo as amostras de contraprova serem registradas no mesmo documento oficial de solicitação de análise da amostra de prova.

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

Art. 54. Deverá ser adotado o seguinte procedimento de coleta de amostras de produtos refrigerados ou congelados:

I - 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;

II - utilizar material refrigerante em quantidade proporcional ao volume da amostra, garantindo a sua conservação conforme as recomendações do fabricante indicada no rótulo do produto;

III - amostras congeladas devem ser acondicionadas separadamente das amostras resfriadas;

IV - para amostras que devam estar congeladas na recepção em laboratório, deve-se utilizar, preferencialmente, gelo seco para a manutenção das amostras;

V - o gelo seco não deverá ser acondicionado em contato direto com as embalagens primárias, tendo em vista que as deixam quebradiças no momento da recepção;

VI - 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 (zero grau Celsius), preferencialmente à -18°C (dezoito graus Celsius negativo), e que seja suficiente para manter o congelamento;

VII - a amostra não poderá ficar em contato direto com o material refrigerante, nem em contato com a água do degelo;

VIII - os espaços vazios deverão ser preenchidos a fim de evitar danos à amostra;

IX - fechar a caixa contendo a amostra com a utilização de fita adesiva;

X - inserir a Solicitação Oficial de Análise em um envelope ou saco plástico e fixá-lo na face externa da caixa de envio da amostra.

Art. 55. É obrigatória a identificação das caixas que contém produtos resfriados ou congelados de forma a ser priorizado o seu recebimento, caso os laboratórios recebam diferentes produtos.

Parágrafo único. A identificação deve ser feita afixando na superfície externa da caixa uma etiqueta informando se contém produto resfriado ou congelado, a especificação do produto, assim como o dia e o horário de coleta, conforme modelo constante no Anexo II.

Art. 56. Quando as amostras de prova forem destinadas aos laboratórios, uma das amostras de contraprova deverá ser guardada laboratório e a outra em guarda da empresa.

Art. 57. De acordo com o § 2º do art. 470 do Decreto Federal 9.013/2017, é de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a guarda e conservação da amostra de contraprova de posse da empresa.

Parágrafo único. É vedado o envio da contraprova de posse da empresa ao laboratório, exceto mediante solicitação de análise pericial conforme modelo constante do Anexo III.

Art. 58. O envio da amostra de contraprova será acompanhado por cópia da Solicitação Oficial de Análise que acompanhou a amostra de prova, não devendo ser emitido outro documento.

Art. 59. Após ser notificada do resultado não conforme, a empresa interessada terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas a partir da data da notificação, para se manifestar formalmente ao SIM/CIMOG sobre sua opção pela realização da análise de contraprova, conforme artigo 474, do Decreto Federal nº 9.013/2017.

Art. 60. O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinada ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

§1º Os questionamentos técnicos serão feitos e respondidos na ocasião da análise de contraprova.

§2º Os resultados não conformes para análises microbiológicas não são passíveis de análise de contraprova.

§3º Mediante a solicitação da empresa pela realização da análise pericial de amostra de contraprova, o SIM/CIMOG deverá encaminhar solicitação de agendamento de análise pericial conforme modelo constante do Anexo III.

§4º Ainda não serão realizadas análises de contraprova:

I - em produtos perecíveis, ou seja, produtos em natureza ou com validade inferior a 30 (trinta) dias, como estabelecido no artigo 91 do Decreto nº 5741/2006.

II - quando se tratar de riscos associados a animais, vegetais e produtos agropecuários perecíveis;

III - Em amostras destinadas para análise microbiológica, conforme descrito no inciso IV, parágrafo 3º, artigo 470, Decreto nº 9.013/2017;

IV - para fins de ensaio de nitritos e nitratos;

V - para fins de ensaio de lactose em produtos declarados “Zero Lactose”.

Seção III – Do Resultado Insatisfatório da Análise Fiscalizatória

Art. 61. No caso de violação dos parâmetros estipulados pela legislação vigente, sujeita-se o infrator ao recolhimento e a 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.

Parágrafo único. O plano de ação deverá ser apresentado no prazo máximo de 10 (dez) dias, quando não fixado outro prazo pelo SIM/CIMOG, tendo em vista a complexidade do caso.

Art. 62. O Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG deverá determinar o recolhimento de lote de produto, caso não seja realizado voluntariamente pela empresa.

Art. 63. Poderão ser utilizadas as ações descritas no Programa de Autocontrole (PAC) para os produtos com resultado insatisfatório, inclusive para os produtos em estoque.

Art. 64. Deve-se verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole (PAC).

Art. 65. Em caso de análise microbiológica inconforme da água de abastecimento, deve ser suspensa a fonte de abastecimento da água contaminada até sua correção.

Art. 66. Quando o resultado inconforme for para parâmetro físico-químico, o servidor responsável pelo SIM deverá avaliar os riscos de contaminação aos alimentos produzidos.

Parágrafo único. O SIM deverá decidir sobre a suspensão das atividades de abate e de manipulação ou a busca de fonte alternativa de abastecimento de água com potabilidade comprovada.

Art. 67. Os resultados de análises laboratoriais inconformes para a água de abastecimento poderão ocasionar Regime Especial de Fiscalização (REF) para produtos do estabelecimento.

Art. 68. Após a verificação do resultado insatisfatório, o Servidor Responsável pelo SIM deverá emitir um Relatório de Não Conformidade (RNC).

Parágrafo único. O estabelecimento deverá efetuar as correções apontadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Ipatinga na maior brevidade possível.

Art. 69. O Servidor Responsável pelo SIM deverá realizar a coleta do produto ou água para análise após a execução do plano de ação.

Parágrafo único. A realização da coleta deverá ser feita no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, preferencialmente antes do próximo lote produzido.

Art. 70. Deve(m) ser analisado(s) o(s) parâmetro(s) que apresentaram resultados inconformes, para o produto e/ou água.

Parágrafo único. Após o segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro analítico, deverão ser aplicados os procedimentos do Regime Especial de Fiscalização (REF).

CAPÍTULO VI – DA ANÁLISE LABORATORIAL DE MONITORAMENTO

Seção I

Da Coleta e Envio de Amostras de Monitoramento

Art. 71. O Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG deverá acompanhar a coleta de produtos e água de abastecimento para análises de monitoramento.

Art. 72. O estabelecimento é responsável por todos os custos de coleta e envio de amostras de monitoramento, como custos de materiais necessários, conservação adequada, bem como custos de envio a laboratórios acreditados.

Art. 73. A definição do produto a ser coletado é do Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG, garantido a alternância de produtos.

Art. 74. O estabelecimento deverá manter cópia do termo de coleta de amostra arquivado junto aos documentos do controle de qualidade, conforme modelo constante do Anexo IV.

Art. 75. O Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG deverá lacrar as amostras com lacre numerado fornecido pelo estabelecimento.

Art. 76. As análises microbiológicas e físico-químicas de produtos acabados e de potabilidade da água de abastecimento deverão ser previstas nos Programas de Autocontrole (PAC), seguindo as normas vigentes.

Art. 77. Poderão ser realizadas coletas sempre que o servidor responsável pelo SIM/CIMOG julgar necessário para prevenir fraudes e garantir a inocuidade do produto.

Art. 78. A periodicidade da análise físico-química da água poderá ser definida pelo servidor responsável pelo SIM/CIMOG quando não houver substituição da fonte de água de abastecimento ou quando se tratar de rede pública de abastecimento.

Art. 79. Para os produtos com produção sazonal, as coletas de monitoramento deverão ocorrer somente nos meses de produção ou a critério do servidor responsável pelo SIM/CIMOG.

Art. 80. Caso o estabelecimento opte por coleta de amostra em triplicata deve-se seguir os procedimentos estabelecidos descritos nesta Instrução de Trabalho.

Parágrafo único. Considera-se coleta de amostra em triplicata a amostra de prova, amostras de contraprova do estabelecimento e do laboratório.

Art. 81. O estabelecimento que não realizar as análises de monitoramento injustificadamente está sujeito às sanções cabíveis.

Art. 82. Quando houver a coleta de análise fiscal, será dispensada a coleta para análise de monitoramento no mês de referência, salvo quando o servidor responsável pelo SIM/CIMOG julgar necessária.

Seção II

Do Resultado das Análises de Monitoramento

Art. 83. O servidor responsável pelo SIM/CIMOG deverá 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. Deverá ainda, rubricar, assinar e datar para dar ciência dos resultados.

Art. 84. O estabelecimento deve manter todos os relatórios de ensaios das análises de monitoramento arquivados na sede do SIM/CIMOG, cronologicamente em pasta própria física ou digital e disponibilizar quando solicitado.

Seção III

Do Resultado Insatisfatório da Análise de Monitoramento

Art. 85. No caso de violação dos parâmetros estipulados pela Legislação vigente, aplicar-se-ão os dispositivos legais.

Parágrafo único. Poderá haver recolhimento compulsório 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.

Art. 86. O Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG deverá verificar se as ações para produtos com resultado insatisfatório, inclusive para o produto em estoque, estão descritas no Programa de Autocontrole (PAC).

Art. 87. O Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG poderá determinar o recolhimento de lote(s) de produto(s), caso não seja realizado voluntariamente pela empresa.

Art. 88. O servidor responsável pelo SIM/CIMOG deverá verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole (PAC).

Art. 89. Em caso de análise microbiológica inconforme da água de abastecimento, deverá haver a suspensão da fonte de abastecimento da água contaminada até sua correção.

Art. 90. Quando o resultado inconforme for para parâmetro físico-químico, o Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG deverá 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.

Art. 91. Resultados de análises laboratoriais inconformes para a água de abastecimento poderão ocasionar o Regime Especial de Fiscalização (REF) para produtos do estabelecimento.

Art. 92. Após a verificação do resultado insatisfatório, o Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG deverá emitir um RNC, devendo a correção ocorrer em prazo razoável fixado pelo SIM/CIMOG.

Art. 93. O Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG deverá 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 (dez) dias úteis para a realização da coleta.

Art. 94. Deverá ser analisado(s) o(s) parâmetro(s) que apresentaram resultados inconformes, para o produto e/ou água.

Art. 95. Após o segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro analítico, o Regime Especial de Fiscalização (REF) deverá ser adotado.

Seção IV Da Frequência de Coletas

Art. 96. A frequência de coletas será realizada:

I – para amostra oficial de produto: anualmente, no mínimo, uma análise microbiológica e uma análise físico-química, de cada produto produzido;

II – para amostra oficial de água: semestralmente;

III – para análise de monitoramento: mensalmente, no mínimo, de forma alternada, em um produto.

§1º O cronograma de coleta será estabelecido em Programa de Trabalho do SIM/CIMOG, no caso dos incisos I e II.

§2º No caso do inciso III, o responsável técnico do estabelecimento deverá elaborar cronograma de análises de monitoramento que deverá ser contido no Programa de Autocontrole (PAC).

§3º As análises deverão ser acompanhadas pelo Servidor Responsável pelo SIM/CIMOG, que deverá ser comunicado com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da coleta.

§4º Para entreposto em supermercado, casa atacadista, armazenagem e similares deverá ser realizado uma análise oficial microbiológica e físico-química para cada categoria produzida anualmente.

§5º Deverá ser realizada uma análise oficial microbiológica e uma análise físico-química por espécie, no caso de mais de uma espécie estar na mesma categoria do produto produzido.

Seção V

Das Análises Requeridas

Art. 97. Informações e critérios sobre procedimentos aplicáveis às análises físico-químicas e microbiológicas de cada produto poderão ser consultadas na legislação específica e também no sítio eletrônico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, sob endereço eletrônico:

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

Art. 98. Informações e critérios de análises físico-químicas e microbiológicas aplicáveis à água poderão ser consultadas na Portaria de Consolidação nº 05 do Ministério da Saúde.

Art. 99. É recomendado que as análises de produtos água sejam realizadas em laboratórios credenciados pelo CIMOG e pelo MAPA, constantes no Anexo V.

Art. 100. A empresa deverá certificar-se que o laboratório realiza a análise laboratorial pretendida.

CAPÍTULO VII

DO REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF)

Art.101. O Regime Especial de Fiscalização (REF) consistirá no regime que se inicia a partir da recepção do segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro analítico, em análises laboratoriais fiscais e/ou de monitoramento.

§1º Após o primeiro resultado insatisfatório, deverá ser analisado o parâmetro que apresenta resultados inconformes para o produto ou água.

§2º Análises complementares poderão ser solicitadas a critério do servidor responsável pelo SIM.

§3º Posteriormente ao primeiro resultado insatisfatório, o servidor responsável pelo SIM terá até 10 (dez) dias, a contar do recebimento do laudo da primeira análise, para realizar a segunda coleta oficial.

Art. 102. Verificado o segundo resultado insatisfatório consecutivo, o servidor responsável pelo SIM deverá:

I – emitir RNC;

II - suspender temporariamente a comercialização do produto, conforme Anexo IV da Instrução de Trabalho nº 08;

III - informar o sequestro do produto produzido a partir do segundo resultado insatisfatório;

IV – emitir aviso de que o novo lote do produto produzido apenas será liberado para comercialização mediante relatório de ensaio laboratorial com resultado satisfatório do parâmetro analisado;

V - solicitar o cumprimento do disposto no Programa de Autocontrole para produtos com resultados insatisfatórios.

Art. 103. O recolhimento do produto expedido, bem como sua destinação, será de responsabilidade do estabelecimento, que deverá manter registros auditáveis do processo.

Art. 104. Em Regime Especial de Fiscalização (REF), o SIM poderá:

I - solicitar atualização dos Programas de Autocontrole, se necessário;

II - solicitar a alteração do Registro de Rótulos, se necessário;

III - suspender toda a linha de produção da empresa em caso de suspeita da existência de não conformidades na mesma, e não apenas na linha de produção do produto em REF.

Art. 105. O Regime Especial de Fiscalização (REF) findará quando:

I – houver correção do processo, com apresentação do plano de ação, no prazo máximo de 10 dias ou conforme estipulado pelo Servidor Responsável pelo SIM, a contar da instauração do REF, descrevendo as ações implantadas;

II – for apresentado 03 (três) relatórios de ensaios laboratoriais com resultado satisfatório de lotes diferentes e consecutivos do produto para o parâmetro analisado;

§1º O lote com resultado satisfatório deverá ser liberado para a comercialização, mesmo se estabelecimento se encontrar em Regime Especial de Fiscalização (REF);

§2º A comercialização de lotes produzidos e sequestrados poderá ser autorizada caso, ao longo do processo em Regime Especial de Fiscalização (REF), os lotes alcancem resultado satisfatório.

Art. 106. A coleta das amostras deverá ser realizada pelo Servidor Responsável pelo SIM.

Parágrafo único. Os lotes produzidos ficarão sequestrados até o resultado da amostra.

Art. 107. A finalização do Regime Especial de Fiscalização será comunicada à empresa por meio de ofício.

Art. 108. Os lotes que apresentarem resultados insatisfatórios deverão ser inutilizados ou encaminhados para outro destino quando houver previsão legal.

Parágrafo único. O procedimento de inutilização e dispensa deverá ser informado no processo por servidor responsável pelo SIM/CIMOG.

Art. 109. Caso o plano de ação não contemple medidas aceitáveis, o estabelecimento continuará em REF até a revisão do plano de ação e a comprovação de medidas efetivas corretivas.

Art. 110. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Guaxupé – MG, 1º de setembro de 2023.

CUSTODIO RIBEIRO GARCIA

Presidente do CIMOG

Prefeito de São Pedro da União

Publicado por:

Marco Antonio Godoy

Código Identificador:3D1A295E

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros no dia 05/09/2023. Edição 3595

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/>