



RESOLUÇÃO CIDERSU 28 DE 05 DE NOVEMBRO DE 2024

Regulamenta o procedimento padrão de coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM pelo Serviço de Inspeção Municipal promovidas pelos técnicos do SIM nos municípios consorciados e revoga a Resolução nº 15 de 10 de abril de 2023.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável, no uso das atribuições legais, especialmente o que lhe confere o artigo 39, inciso VIII do Estatuto do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável e tendo em vista o previsto na legislação municipal de cada ente consorciado,

REGULAMENTA:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1 Esta Resolução dispõe sobre o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, onde serão descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

Art. 2 Os procedimentos ora dispostos serão aplicados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados na sede.

Art. 3 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.


Art. 4 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 são coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises bem como o transporte são, obrigatoriamente, responsabilidade da empresa conforme Resolução nº 11 de 10 de abril de 2023.

Art. 5 A presente resolução visa estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da produção e rotulagem, das empresas registradas, enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, definindo a metodologia a ser utilizada.

CAPÍTULO II

DA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

Art. 6 A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável, sendo a exatidão dos resultados obtidos depende da execução correta dessas três etapas.


Gabriel Pereira de Macedo
PREFEITO MUNICIPAL



Art. 7 As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico.

Art. 8 A critério do fiscal do SIM, a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.

Art. 9 Sempre que possível às amostras deve ser enviada em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações.

Parágrafo único: Quando tal procedimento for inviável em função do volume mínimo disponível para coleta, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador da empresa capacitado, acompanhado pelo fiscal do SIM, cabendo, nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

DO TERMO DE SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA

Art. 10 O Termo de Solicitação Oficial de Análise é o documento que acompanha as amostras para análise conforme ANEXO I. Os SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas.

Art. 11 O fiscal deve confeccionar a SOA para análises físico-químicas, microbiológicas ou ambas dos produtos. Para tanto, deverá utilizar os seguintes materiais:

I – Solicitação oficial de análise SOA;

II - Caixa Isotérmica

III - Swabs de esfregaduras, quando aplicável;

IV - Gelo ou outra substância refrigerante;

V – Embalagens plásticas;

VI – Fita adesiva;

VII –Papel toalha;

VIII – Álcool;

IX - Lacre enumerado.

Art. 12 A responsabilidade pela coleta é do fiscal do SIM, sendo que sempre que possível esse procedimento deve ser realizado na presença do responsável da empresa conforme artigo 483, § 1º da Resolução nº 11 de 10 de Abril de 2023.

Art. 13 O fiscal deve atentar-se ao tipo de amostra coletada e o dia da semana em que a mesma chegará ao destino, evitando assim o descarte da amostra pelo laboratório.

Art. 14 O responsável pela coleta dos produtos deve ter cuidados de Boas Práticas durante o procedimento, tais como: lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também passar álcool para assepsia da embalagem.

Art. 15 As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório.

Art. 16 O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em duas vias, sendo que a 1ª deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª deve ficar sob posse de quem coletou, fiscal do SIM, e arquivada em pasta específica.

Art. 17 O produto deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres enumerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo, se necessário, mantendo as amostras sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório.

Art. 18 Após esse procedimento, o fiscal do SIM deve lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior. Ato contínuo, o fiscal deverá encaminhar para o laboratório o mais breve possível.

§1ºA responsabilidade pelos custos gerados é da indústria que produziu o produto de origem animal.



§ 2º As empresas registradas no SISBI devem utilizar laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura – MAPA, observando se o mesmo possui escopo para todas as análises requeridas.

Art. 19 Para o procedimento de coleta de amostras de superfície de carcaça, o fiscal do SIM deve solicitar que o laboratório providencie o material necessário, sendo que a amostra deve ser transportada entre 1°C e 8°C.

Parágrafo único: É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório.

Art. 20 As análises físico-químicas devem ser aguardadas até o resultado final.

Parágrafo Único: Em caso de resultados não conformes, uma amostra da contraprova deve ser entregue ao detentor ou responsável pela empresa e a outra amostra da contraprova deve ser entregue ao SIM, devendo cada parte encaminhar a amostra da contraprova ao laboratório para nova análise, a critério das partes.

Art. 21 É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física, sendo que estas amostras devem ser lacradas isoladamente.

Art. 22 Não há contraprova para análises microbiológicas;

Art. 23 Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;

Art. 24 Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos

Art. 25 Não há contraprova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose;

Art. 26 Não há contraprova quando o produto apresentar prazo de validade exíguo sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

CAPÍTULO III

DO PROCEDIMENTO PARA COLETA DE AMOSTRA DE CARÇAÇAS E MEIA CARÇAÇA, COM OU SEM PELE EM ABATEDOUROS FIGORÍFICOS

Art. 27 A coleta de amostras para análise de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos pode ser realizada de duas formas sendo a coleta através de swabs ou coleta de cortes.

Art. 28 A coleta através de swabs será realizada por esfregadura desuperfície das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, perfazendo um total de (400cm²) quatrocentos centímetros quadrados, com o uso de materiais adequados para este fim.

Art. 29 A coleta através de cortes será utilizando-se de váriospequenos cortes das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, totalizando uma amostra de no mínimo (500g) quinhentos gramas, os quais serão colocados em sacos plásticos estéreis.

CAPÍTULO IV

DO PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS DE LEITE CRU REFRIGERADO PARA ESTABELECIMENTOS QUE BENEFICIAM LÁCTEOS NO ÂMBITO MUNICIPAL E CONSORCIAL

Art. 30 Deve ser coletada amostra de leite cru refrigerado nos estabelecimentos que recebem leite da propriedade e de terceiros ou somente recebam de terceiros e que não possuem laboratório físico químico completo.

Art. 31 Os parâmetros solicitados no artigo 30 estão previstos no artigo 31 da Instrução normativa nº 77 de 26/1/2018 do MAPA.

Art. 32 As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto Federal Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 e suas alterações, Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 do Ministério da Saúde que estabelece as lista de padrões microbiológico para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária, Abastecimento, Instrução Normativa nº 76 de 26 de Novembro de 2018 e suas alterações do Ministério da Agricultura, Pecuária,



Abastecimento; Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 272, de 14 de março de 2019 do Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas.

Art. 33 As análises laboratoriais físico/químicos e microbiológicas oficiais de produtos acabados serão realizadas por meio de amostragem totalizando 50% dos estabelecimentos registrados e com produtos registrados junto ao SIM, através de um sorteio anual.

I - Deve ser realizada análise oficial microbiológica e físico-química, sendo que a quantidade de produtos a serem analisados será baseado na % de produtos produzidos, estes serão definidos por escala de maior volume de produção e/ou maior risco do produto, de acordo com a tabela abaixo:

Nº PRODUTOS PRODUZIDOS	Nº DE AMOSTRAS REALIZADAS
1 - 5	1
6- 10	2
11 – 20	3
21 ou mais	5

II - Estabelecimentos registrados no SISBI, obrigatoriamente, deverão ter no mínimo um produto analisado anualmente.

§ 1º O SIM não fará coleta e envio de água do estabelecimento para análise oficial. Contudo, os estabelecimentos são obrigados a promover a coleta e envio da água do estabelecimento para análise.

§ 2º As frequências e os resultados de coleta de amostras de água do estabelecimento serão fixadas no programa de autocontrole, levando em consideração a fonte e os pontos de coleta da água.

Art. 34 Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma descrito nos Programas de Trabalho dos Serviços de Inspeção Municipais.

Art. 35 Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar a justificativa da não realização da coleta para anexar ao seu Programa de Trabalho.

§ 1º O fiscal deve manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuar-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque. Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o número de amostras deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, sendo de responsabilidade da empresa as despesas com as análises.

§ 2º Os parâmetros disponíveis estão dispostos em

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analiseslaboratoriais>.

CAPÍTULO V DAS AÇÕES FISCAIS MEDIANTE RESULTADOS NÃO-CONFORMES

Art. 36 O técnico do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade nas amostras dos produtos e/ou quando o resultado da análise apresentar não-conformidades, pode adotar, de forma isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;



- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
- IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 491.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 3º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 4º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 5º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 6º O disposto no **caput** não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

§ 7º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 8º Em caso de Interdição da produção do produto não-conforme, será adotado o Termo de interdição, conforme Anexo II desta Resolução.

§ 9º Em caso de Apreensão do produto não conforme, será adotado o Termo de Apreensão, conforme Anexo V desta Resolução com o recolhimento do lote do produto envolvido, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

Art. 37 O fiscal do SIM deverá lavrar o Termo de Notificação conforme Anexo VI e/ou Termo de infração conforme Anexo IV;

Art. 38 O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

Art. 39 Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente resultados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação.

Art. 40 Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação da produção através do Termo de Desinterdição, conforme Anexo III desta Resolução, autorizando o retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Art. 41 Para os produtos maturados acima de 30 (trinta) dias, deve seguir o procedimento descrito acima, sendo que não deve ser suspensa a sua produção.

CAPÍTULO V DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Carvalhópolis, 14 de maio de 2017
PREFEITO MUNICIPAL



Art. 42 O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através do Termo de Notificação por escrito e dependendo da causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deverá adotar as ações previstas no artigo 36 desta resolução;

Art. 43 Obrigatoriamente deve ser lavrado o Termo de Notificação conforme o anexo VI e Termo de infração, conforme o Anexo IV, dependendo da causa e grau de desvio encontrado.

§ 1º Dependendo da causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através do Termo de Apreensão, conforme Anexo V desta Resolução, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

§ 2º- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise, sendo que nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuada a liberação da produção;

§ 3º Nos casos em que não exista contraprova ou a contraprova apresenta-se não conforme, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial.

§ 4º O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM façam a liberação;

§ 5º Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição, conforme o Anexo III desta Resolução, da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Art. 44 Para os produtos maturados acima de 30 (trinta) dias deve seguir o procedimento descrito acima, sendo que não deve ser suspensa a sua produção.

§ 1º O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

§ 2º A empresa deve apresentar as ações corretivas para o desvio ocorrido;

§ 3º O SIM deve efetuar a coleta da contraprova, caso esta apresentar desvio, deve ser efetuada a coleta de 01 (uma) amostra de 03 lotes consecutivos após o lote de desvio.

Art. 45 Os laudos com resultados dentro das conformidades, o fiscal do SIM deve emitir o Termo de Notificação, conforme o Anexo VI para dar ciência ao responsável legal.

Art. 46 Ficam aprovados os anexos I, II, III, IV, V e VI da presente resolução publicados no sítio do Cidersu, no seguinte endereço: <https://www.cidersu.mg.gov.br/resolucoes-anexos>

Art. 47 Esta Resolução passa a valer a partir da data de sua publicação.

Carvalhópolis, 05 de novembro de 2024.

Gabriel Pereira de Moraes Filho
Presidente do Cidersu