

RESOLUÇÃO Nº 015, DE 21 DE JUNHO DE 2023

Estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais de análises e lista de códigos para análises.

José Benedito Rocha Aragão, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia – CONSID, no uso de suas atribuições estatutárias, e:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio CONSID;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 005, de 21 de junho de 2023, deste Consórcio, que estabelece a obrigatoriedade da apresentação de Programas de autocontrole;

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Art. 2º Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento, bem como a verificação oficial e os parâmetros para análises laboratoriais dos produtos de origem animal deverão estar baseados em normas oficiais vigentes.

Art. 3º Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, admite-se a utilização de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que não estejam contemplados por esta Resolução.

Parágrafo único. No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.

Art. 4º Os critérios adotados para determinar os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde, o qual compete este controle, conforme a Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem substituí-la.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado/supervisionado pelo Consórcio CONSID podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único. Como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água pode-se utilizar a captação subterrânea, superficial ou pluvial, observando-se as análises necessárias relativas a cada uma delas.

Art. 6º A verificação oficial dos autocontroles referentes à qualidade da água de abastecimento e a qualidade dos produtos nestes estabelecimentos terá os seguintes procedimentos:

I – O Serviço de Inspeção Municipal, no momento da fiscalização, deve solicitar a apresentação das informações de controle de qualidade da água e dos produtos, bem como laudos de análises que comprovem estes dados.

§ 1º Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

II – Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo Consórcio CONSID.

§ 2º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar mensalmente e em relatório anual informações sobre a qualidade e as características físico-químicas e microbiológicas da água, conforme os padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 3º É de responsabilidade do estabelecimento assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo CONSID verificar este controle.

III – Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea, superficial ou pluvial são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das determinações previstas por esta Resolução.

§ 4º O SIM - CONSID deve solicitar a apresentação dos dados de controle da água, bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

IV – O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à aprovação pelo SIM - CONSID.

§ 5º O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§ 6º O SIM - CONSID avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

V – As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente *in situ*.

§ 7º Quando não for possível realizar a análise *in situ*, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial credenciado ou acreditado.

Art. 7º As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Resolução.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser comunicados oficialmente à empresa e encaminhados à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo Consórcio CONSID em documento oficial para arquivamento.

Art. 9º A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada/supervisionada pelo Consórcio CONSID será anual.

Parágrafo único. A autoridade sanitária do SIM, poderá a qualquer momento, solicitar a coleta de amostras de matéria-prima, de produtos ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, caso tenham dúvidas em relação aos procedimentos de autocontroles e da qualidade sanitária do produto final.

Art. 10º Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM - CONSID poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões,

além daqueles definidos nos anexos desta Resolução ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 11 Os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios, implementando ações corretivas necessárias para evitar que esses resultados voltem a ocorrer.

§ 1º Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

§ 2º Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes do padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM - CONSID poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 12 Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo CONSID, conforme descrito na Resolução nº 002 de 07 de junho de 2023.

Parágrafo Único – A critério da coordenação do SIM - CONSID, análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio consórcio.

Art. 13 O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Resolução, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 14 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Barreiras-BA, 21 de junho de 2023.

José Benedito Rocha Aragão
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO CONSID

ANEXO I
PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS
ÁREAS DE PRODUÇÃO
CONFORME PORTARIA GM/MS Nº 888 DE 04 DE MAIO DE 2021 E OFÍCIO-CIRCULAR
Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA

MICROBIOLÓGICO	PARÂMETRO	VMP
	<i>Escherichia coli</i>	Ausência 100mL
	Coliformes totais	Ausência 100mL
FÍSICO-QUÍMICO	PARÂMETRO	PADRÃO
	Turbidez	5,0 uT (1) (2)
	Cor aparente	15 uH (1) (3)
	pH	6,0 a 9,0 (4)
	Residual de desinfetante	De acordo com o tipo de desinfetante utilizado (5)

1. VMP – Valor Máximo Permitido.
2. uT – Unidade de Turbidez.
3. Unidade Hazen (mgPt-Co/L).
4. Faixa extraída da validação constante nos Anexos 3 e 6 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.
5. Observar o quadro resumo II deste Ofício, extraído do Anexo 8 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.

ANEXO II

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISES DA ÁGUA													
ESTABELECIMENTO	RESPONSÁVEL PELA COLETA	ANO -											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ



ANEXO III

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO - xxxxxx							
MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

M ÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

ANEXO IV

CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS															
UF	Sigla do Consórcio	Município	Estabelecimento (Razão Social)	Nº de Registro do Estabelecimento	CPF/CNPJ do Estabelecimento	Classificação do Estabelecimento	Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovos e mel)	Categoria de Produto	Produto padronizado	Nº do Certificado de Ensaio (Laudo)	Data de coleta	Data da análise	Tipo de análise	Resultado	Observações



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



ANEXO V

MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS

Material necessário para realizar a coleta:

1. Embalagem estéril (vidro, polietileno, pacote plástico etc.) com etiqueta adesiva;
2. Luvas descartáveis;
3. Utensílio estéril (faca, colher, garfo, espátula etc.);
4. Solicitação Oficial de Análise de amostra (SOA);
5. Caneta.

Como realizar a coleta:

A – Alimentos em embalagens individuais: coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois esta não pode ser fracionada, devendo preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g).

B – Alimentos em embalagens não individuais: no caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo $\frac{3}{4}$ de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com álcool 70%, se o material for resistente ao fogo flamar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável ou outro equivalente, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas (água) e, em caso de produtos, enquanto for possível manter a temperatura ideal do mesmo. Preencher Solicitação Oficial de Análise de Amostra (SOA) e identificá-la nas cintas, que deverão ser envoltas por plástico e anexadas ao frasco de coleta.

Como manusear e coletar as amostras: refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente, quando for próprio da amostra.



Prazo ideal para entrega da amostra: 24 horas após coleta.

Como entregar a amostra: Cada amostra deve chegar ao laboratório acompanhada da Solicitação Oficial de Análise (SOA), acondicionada em recipiente apropriado quando refrigerada ou congelada.

Dicas para preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA):

Dados da amostra: identificar detalhadamente a amostra, a empresa e o responsável pela coleta. Preencher todos os campos e utilizar uma ficha para cada amostra.



ANEXO VI

MANUAL PARA COLETAS DE ÁGUA PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

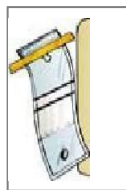
Material necessário para realizar a coleta:







1. Recipiente de 250 ml a 1 L esterilizado e devidamente fechado;
2. Recipiente isotérmico;
3. Gelo reciclável.

Como realizar a coleta:

1. Flambar a torneira onde será coletada a água, quando possível;
2. Deixar correr água durante 1 a 2 minutos;
3. Abrir o recipiente sem tocar no seu interior.
4. Flambar o gargalo do recipiente, quando possível;
5. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco;
6. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco ou atendendo a marcação do frasco disponibilizado;
7. Fechar o Frasco, nunca tocando no interior da tampa;
8. Identificar amostra;
9. Cuidar para que esta não fique vazando e armazenar para o envio.

Recipiente para Coleta: Embalagem “Whril-Pack”.



	<p>Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.</p>
	<p>Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.</p>
	<p>Abrindo a embalagem:</p> <p>1 - Retirar o lacre superior através do picote. 2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.</p>
	<p>3 - Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.</p>
	<p>4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.</p>
	<p>5 – Girar a embalagem com 3 voltas completas. 6 – Juntar as pontas do arame e girá-las. 7- Identificar a amostra.</p>
	<p>Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável ou equivalente) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto.</p>

Remessa: enviar ao laboratório credenciado no menor tempo possível visando manter a integridade, identidade e qualidade da amostra. Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao laboratório, no máximo a 7º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo). Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 horas para o transporte. Preencher Solicitação Oficial de Análise (SOA) que irá acompanhar a amostra até o laboratório.

Cuidados gerais:

1. Identificar a amostra;
2. Nunca congelar a amostra, salvo em casos de produtos congelados;
3. Cuidar para que esta não fique vazando;
4. Não abrir os frascos até o momento da colheita;
5. Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
6. Ser breve na colheita;
7. Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço. A água deve correr por 5 minutos.

ANEXO VII
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA

<p align="center">CONSÓRCIO CONSID SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</p>				01 – LABORATÓRIO:						
				() Físico-química () Microbiologia () RBQL						
				02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:			
				04 – Nº DO SIM CONSID/MUNICÍPIO/UF			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/CPF:				
12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM CONSID:			13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM CONSID):							
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:		15 – DATA DE VALIDADE:		16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA		18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:			
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:			20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM CONSID:			21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:				
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):										
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:		VOLUME DE ABATE/ DIA:	
				<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	
23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:							24 – DATA DA REMESSA			
TEMPERATURA (°C):		<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO		<input type="checkbox"/> RESFRIADO		<input type="checkbox"/> 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		
29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta				
30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO		31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO		
32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO
33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO				
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				

Documento em 2 vias: 1ª via SIM CONSID, 2ª via Laboratório.

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

8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar

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

8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar-----8<-----cortar

CONSÓRCIO CONSÍD SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – Nº DO SIM CONSÍD/MUNICÍPIO/UF :	38 – Nº DO LACRE:
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		



40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA



**ANEXO VIII
CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE**

06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA:			07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:	
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:	09 – MARCA:	10 – N° SIM CONSID:	11 – N° DO CNPJ/CPF:	
12 – ESTABELECIMENTO:			13 – ENDEREÇO:	
14 – RESPONSÁVEL PELA COLETA:	15 – DATA E HORA DA COLETA:	16 – DATA DE FABRICAÇÃO:	17 – DATA DE VALIDADE:	18 – LOTE:
19 – TAMANHO DO LOTE:	20 – LACRE Nº – AMOSTRA:	21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM CONSID:	22 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:	
26 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO)	27 – RESULTADO	28 – UNIDADE	29 – METODOLOGIA	



30 – OBSERVAÇÕES:								
31 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:		32 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:			33 – DATA DE EMISSÃO:			
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:								
01 – LABORATÓRIO:								
02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:				03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:				
04 – Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:				05 – PROGRAMA:				
23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):								
AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/ DIA:
		<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	
24 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO		25 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:						
		TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO		



Rua Professor José Seabra de Lemos, 420 – Recanto dos Pássaros - Barreiras – BA - CEP: 47.808-021
77 3613-3858 - administrativo@consid.ba.gov.br

ANEXO IX
TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XX/ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO	
Nome/Razão Social:	
CPF/CPJ:	
SIM:	
Endereço:	
Município:	UF:

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____-BA, eu, _____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução nº _____, e Lei nº 7.889/89, com fundamento no Art. _____ do Decreto nº _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado:

PRODUTO	Nº REGISTRO DO PRODUTO	MARCA	QUANTIDADE	FABRICAÇÃO	Nº SOA*

* Solicitação Oficial de Análise.

Nº SOA*	LACRE AMOSTRA	LACRE CONTRAPROVA SIM	LACRE CONTRAPROVA EMPRESA

NATUREZA DA ANÁLISE		
() Fiscalizatória	() Monitoramento	() Controle Interno

CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:
O interessado recebeu uma via deste documento em ____ / ____ / ____.



ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO):

--

ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO):

--

ANEXO X
LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS
LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino e suíno. Almôndega congelada mista	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Almôndega congelada de frango	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Almôndega resfriada de bovino e suíno	Salmonella Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

	<p>Estafilococos coagulase positiva</p> <p>Aeróbios mesófilos</p>	
Bacon	<p>Salmonella</p> <p>Escherichia coli</p> <p>Estafilococos coagulase positiva</p>	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Banha	<p>Salmonella</p> <p>Estafilococos coagulase positiva</p> <p>Escherichia coli</p>	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Barriga defumada	<p>Salmonella</p> <p>Clostridium perfringens</p> <p>Estafilococos coagulase positiva</p> <p>Escherichia coli</p>	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne congelada de bovino, ovino e suíno com osso e sem osso	<p>Salmonella</p> <p>Escherichia coli</p> <p>Aeróbios mesófilos</p>	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Carne congelada de frango, galo, galinha com osso e sem osso	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne defumada de suíno sem osso Carne defumada congelada de suíno com osso Carne defumada congelada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno com osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne miúdos temperados cozidos de suíno	Salmonella Clostridium perfringens Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de bovino Carne moída congelada de suíno	Salmonella Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

	Aeróbios mesófilos	
Carne moída resfriada de bovino Carne moída resfriada de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada congelada de bovino Carne moída moldada resfriada de bovino	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída temperada congelada de bovino Carne moída temperada congelada de suíno	Salmonella Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída temperada congelada de frango	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

	Aeróbios mesófilos	
Carne resfriada de bovino com osso	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de bovino sem osso	Escherichia coli	
Carne resfriada de ovino com osso	Aeróbios mesófilos	
Carne resfriada de ovino sem osso		
Carne resfriada de suíno com osso		
Carne resfriada de suíno sem osso		
Carne resfriada de frango com osso	Salmonella enteritidis	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne resfriada de frango sem osso	Salmonella typhimurium	
Carne resfriada de galinha com osso	Escherichia coli	
Carne resfriada de galinha sem osso	Aeróbios mesófilos	
Carne resfriada de galo com osso		
Carne resfriada de galo sem osso		
Carne salgada congelada de suíno com osso	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Carne salgada congelada de suíno sem osso	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	
Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada congelada de bovino com osso Carne temperada congelada de bovino sem osso Carne temperada congelada de ovino com osso Carne temperada congelada de ovino sem osso Carne temperada congelada de suíno com osso	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Carne temperada congelada de suíno sem osso		
Carne temperada congelada de frango com osso	Salmonella enteritidis	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada congelada de frango sem osso	Salmonella typhimurium	
Carne temperada congelada de galinha com osso	Escherichia coli	
Carne temperada congelada de galinha sem osso	Aeróbios mesófilos	
Carne temperada resfriada de bovino com osso	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne temperada resfriada de bovino sem osso	Escherichia coli	
Carne temperada resfriada de ovino com osso	Aeróbios mesófilos	
Carne temperada resfriada de ovino sem osso		
Carne temperada resfriada de suíno com osso		
Carne temperada resfriada de suíno sem osso		
Carne temperada resfriada de frango com osso	Salmonella enteritidis	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Carne temperada resfriada de frango sem osso	Salmonella typhimurium	
Carne temperada resfriada de galinha com osso	Escherichia coli	
Carne temperada resfriada de galinha sem osso	Aeróbios mesófilos	
Charque de bovino	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Embutido frescal	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Embutido frescal suíno	Aeróbios mesófilos Escherichia coli	
Hambúrguer congelado de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Hambúrguer resfriado de bovino	Escherichia coli Estafilococos coagulase positiva Aeróbios mesófilos	
Linguiça dessecada	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	
Linguiça frescal bovina Linguiça frescal suína	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de bovino Miúdos congelados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos congelados de frango Miúdos congelados de galinha Miúdos congelados de galo	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de bovino Miúdos resfriados de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Miúdos resfriados de frango	Salmonella enteritidis	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos resfriados de galinha	Salmonella typhimurium	
Miúdos resfriados de galo	Escherichia coli Aeróbios mesófilos	
Miúdos temperados congelados de bovino	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos temperados congelados de suíno	Escherichia coli Aeróbios mesófilos	
Miúdos temperados congelados de frango	Salmonella enteritidis	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Miúdos temperados congelados de galinha	Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	
Salame	Salmonella	
Salaminho	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Pururuca	Salmonella	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

	Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	
Torresmo	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho salgado de suíno	Salmonella Estafilococos coagulase positiva Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Toucinho congelado de suíno Toucinho resfriado de suíno	Salmonella Escherichia coli Aeróbios mesófilos	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Almôndega congelada de bovino	Gordura Carboidratos Totais Proteína	Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000

Almôndega congelada de frango	Teor de cálcio (base seca)		
Almôndega congelada de suíno	Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Almôndega congelada mista	Nitratos		
Almôndega resfriada de bovino	Gordura		Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2001
Almôndega resfriada de frango	Carboidratos Totais		
	Proteína		
Almôndega resfriada de suíno	Teor de cálcio (base seca)		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitritos		
Bacon	Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos		
Barriga defumada	Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	Nitratos		
Carne congelada de frango com osso	Apenas para carcaça congelada de frango	Dripping test	Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998
	Apenas para cortes de frango: peito e meio peito / peito sem pele / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa	Relação umidade/proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.

Carne congelada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango: peito / peito sem pele	Relação umidade/proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne defumada congelada de suíno sem osso	Para lombo defumado de suíno	Umidade Proteína Carboidratos Gordura	Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Carne defumada de suíno sem osso Carne defumada resfriada de suíno sem osso		Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne moída congelada de bovino		Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022
Carne moída congelada de suíno	Detecção de tecidos não permitidos		Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
	Ácido sórbico e/ou sorbato		
Carne moída resfriada de bovino	Gordura	Art. 3º, § 5º da Portaria SDA Nº 664/2022	Portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
	Detecção de tecidos não permitidos		

Carne moída resfriada de suíno	Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019; portaria SDA nº 664, de 30 de setembro de 2022
Carne moída temperada congelada de bovino	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne moída temperada congelada de frango			
Carne moída temperada congelada de suíno			
Carne resfriada de frango com osso	Apenas para carcaça resfriada de frango Apenas para cortes de frango com pele e com osso: peito / coxa / sobrecoxa / coxa com sobrecoxa	Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.
Carne resfriada de frango sem osso	Apenas para cortes de frango sem pele e sem osso: peito e cortes derivados	Relação Umidade/Proteína	Portaria nº 557, de 30 de março de 2022.

Carne salgada congelada de suíno com osso Carne salgada congelada de suíno sem osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne salgada de bovino com osso Carne salgada de bovino sem osso Carne salgada de suíno com osso Carne salgada de suíno sem osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne salgada resfriada de suíno com osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001.
Carne temperada congelada de frango com osso	Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

<p>Carne temperada congelada de frango sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de galinha com osso</p> <p>Carne temperada congelada de galinha sem osso</p>		
<p>Carne temperada congelada de bovino com osso</p> <p>Carne temperada congelada de bovino sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de ovino com osso</p>	<p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>

<p>Carne temperada congelada de ovino sem osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno com osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno sem osso</p>		
<p>Carne temperada congelada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada congelada de suíno com osso</p>	<p>Apenas para carré temperado congelado de ovino</p> <p>Apenas para carré temperado congelado de suíno</p>	<p>Umidade</p> <p>Proteína</p> <p>Carboidratos</p>
<p>Carne temperada congelada de ovino sem osso</p>	<p>Apenas para lombo temperado congelado de ovino</p> <p>Apenas para lombo temperado congelado de suíno</p>	<p>Umidade</p> <p>Proteína</p> <p>Carboidratos</p>
		<p>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p>
		<p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>
		<p>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p>

Carne temperada congelada de suíno sem osso		Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada resfriada de frango com osso Carne temperada resfriada de frango sem osso Carne temperada resfriada de galinha com osso Carne temperada resfriada de galinha sem osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Carne temperada resfriada de bovino com osso Carne temperada resfriada de bovino sem osso	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

<p>Carne temperada resfriada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de ovino sem osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno sem osso</p>			
<p>Carne temperada resfriada de ovino com osso</p> <p>Carne temperada resfriada de suíno com osso</p>	<p>Apenas para carré temperado congelado de ovino</p> <p>Apenas para carré temperado congelado de suíno</p>	<p>Umidade</p> <p>Proteína</p> <p>Carboidratos</p> <p>Nitritos</p> <p>Nitratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p> <p>Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019</p>
<p>Carne temperada resfriada de ovino sem osso</p>	<p>Apenas para lombo temperado congelado de ovino</p> <p>Apenas para lombo temperado congelado de suíno</p>	<p>Umidade</p> <p>Proteína</p> <p>Carboidratos</p>	<p>Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000</p>

Carne temperada resfriada de suíno sem osso		Nitritos Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Charque de bovino	Atividade de Água Cloreto de sódio (NaCl) Resíduo Mineral Fixo Umidade		Instrução Normativa Nº 92, de 18 de setembro de 2020.
	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e RIISPOA
Hambúrguer congelado Hambúrguer resfriado	Gordura Proteína Carboidratos totais Teor de cálcio (base seca)		Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000
	Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Linguiça dessecada	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido		Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000

	Nitratos Nitritos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
Linguiça frescal	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Amido		Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000
	Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Miúdos temperados congelados de bovino Miúdos temperados congelados de suíno	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019
Miúdos temperados congelados de frango Miúdos temperados congelados de galinha	Nitritos Nitratos		Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019

Salame Salaminho	Atividade de Água	Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000	
	Umidade		
	Gordura		
	Proteína		
	Carboidratos totais		
	Nitratos	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019	
	Nitritos		
	0.02 g/100g Só para uso externo, tratamento de superfície, quantidade máxima no produto, sós ou em suas misturas, expresso como ácido sórbico (ausência na massa)	Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 14, de 3 de junho de 2019 e RDC nº 272, de 14 de março de 2019 e Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE OVOS E SEUS PRODUTOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Ovo	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo de codorna	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo em conserva	Enterobacteriaceae <i>Salmonella</i> spp. Bolors e leveduras	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Ovo em conserva de codorna	Enterobacteriaceae	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

	Salmonella spp. Bolors e leveduras	
Ovo resfriado com casca	<i>Salmonella</i> spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS			
PRODUTO	ANÁLISE	MÉTODO OFICIAL	REFERÊNCIA LEGAL
Geleia real	Coliformes 45°C	APHA, 2015	Instrução Normativa nº 3, de 19 de janeiro de 2001
	Salmonella spp.	ISO 6579	
	Bolors e Leveduras	ISO 6611	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Cera de abelhas	Índice de acidez	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
	Índice de ésteres	
	Ponto de fusão	
	Ponto de saponificação turva	
	Índice de relação ésteres e acidez	
	Teste para cera de carnaúba	
	Teste para cera japonesa, resinas e gorduras	
Mel	Acidez	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000

	<p>Açúcares redutores (glicose+frutose)</p> <p>Cinzas</p> <p>Hidroximetilfurfural (HMF)</p> <p>Índice de amilase (atividade diastásica)</p> <p>Umidade</p> <p>Sacarose</p>	
Mel de melato	<p>Acidez</p> <p>Açúcares redutores (glicose+frutose)</p> <p>Cinzas</p> <p>Hidroximetilfurfural (HMF)</p> <p>Índice de amilase (atividade diastásica)</p> <p>Umidade</p> <p>Sacarose</p>	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000
Derivados da própolis	<p>Compostos fenólicos</p> <p>Compostos flavonoides</p> <p>Extrato Seco</p> <p>Teor alcoólico</p>	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001
Própolis	<p>Atividade de oxidação</p> <p>Cinzas</p> <p>Cera</p> <p>Massa mecânica</p> <p>Perda por dessecação</p>	Instrução Normativa nº 03, de 19 de janeiro de 2001

	Solúveis em etanol	
--	--------------------	--

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada	Coliformes a 30°C/35°C	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Bebida láctea fermentada com adição	Coliformes a 45°C	
	Salmonella spp.	Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022
Doce de leite	Estafilococos coagulase positivo	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
Doce de leite com adição	Bolores e leveduras	
logurte	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
logurte adoçado	Coliformes a 30°C	
logurte adoçado com adição	Coliformes a 45°C	
logurte com adição	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Leite esterilizado desnatado	Aeróbios mesófilos	Portaria nº 370, de 4 de setembro de 1997
Leite esterilizado integral		
Leite esterilizado padronizado		
Leite esterilizado semidesnatado		
Leite fermentado	Bolores e leveduras	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
Leite fermentado adoçado	Coliformes a 30°C	
Leite fermentado adoçado com adição	Coliformes a 45°C	

Leite fermentado com adição		
	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Leite pasteurizado desnatado Leite pasteurizado integral Leite pasteurizado semidesnatado	Enterobacteriaceae	Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN Nº 58/2019
Manteiga	Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Manteiga comum	Bolores e leveduras Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C	Resolução nº 1, de 20 de março de 2019
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C/35°C	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001.

	Estafilococos coagulase positivo	
	Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Nata	Aeróbios mesófilos Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Queijo de coalho	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas frescal	Bolores e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

Queijo minas meia cura	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas padrão	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo mussarela	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.
Queijo prato	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

	Listeria monocytogenes Salmonella spp.	
Queijo ralado	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Bolors e leveduras Salmonella spp.	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Requeijão	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Ricota fresca	Bolors e leveduras Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS		
PRODUTO	PARÂMETROS	REFERÊNCIA LEGAL
Bebida láctea fermentada Bebida láctea fermentada com adição	Matéria gorda / Lipídios Proteína Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Composto lácteo Composto lácteo com adição	Proteína	Instrução Normativa nº 28, de 12 de junho de 2007
Doce de leite	Amido Cinzas Matéria gorda / Lipídios Proteína Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 354, de 04 de setembro de 1997
logurte	Acidez (em ácido láctico) Ácido sórbico e/ou sorbato Matéria gorda / Lipídios Proteína	Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007
Leite cru refrigerado	Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018

	Densidade a 15°C Formaldeído Gordura Índice crioscópico Peróxido de hidrogênio Proteína Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD)	
	Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
	Lactose Extrato seco total	RIISPOA
Leite pasteurizado integral	Acidez (em ácido láctico) Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido Formaldeído Gordura Índice crioscópico Lactose Proteína Sacarose	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018

	Sólidos não gordurosos (ESD) Fosfatase alcalina Peroxidase Densidade a 15°C	
	Índice CMP	Instrução Normativa nº 69, de 13 de dezembro de 2006
Manteiga	Acidez na gordura Cloreto de sódio Extrato seco desengordurado Índice de peróxidos Matéria gorda / Lipídios Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Manteiga comum	Acidez na gordura Cloreto de sódio Matéria gorda / Lipídios Insolúveis Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000
Manteiga de garrafa/manteiga da terra/manteiga do sertão	Acidez na gordura Matéria gorda / Lipídios Sólidos não gordurosos (ESD) Umidade	Instrução normativa nº 30, de 26 de junho de 2001

	Ácido sórbico e/ou sorbato	
Nata	Acidez (em ácido láctico) Matéria gorda / Lipídios	Instrução Normativa nº 23, de 30 de agosto de 2012
Requeijão	Amido Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 359 de 4 de setembro de 1997
Queijo de coalho	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2001; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo minas meia cura	Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 74, de 24 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas padrão	Matéria gorda no extrato seco Umidade Ácido sórbico e/ou sorbato	Instrução Normativa nº 66, de 21 de julho de 2020; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
Queijo minas frescal	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 352, de 4 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 4, de 1 de março de 2004; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo mussarela	Matéria gorda no extrato seco Umidade	Portaria nº 364, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 4 de março de 1996

	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo prato	Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 358, de 4 de setembro de 1997; Portaria nº 146, de 7 de março de 1996
	Umidade	
	Ácido sórbico e/ou sorbato	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
Queijo ralado	Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 357, de 4 de setembro de 1997
	Umidade	
	Ácido sórbico e/ou sorbato	
Soro de leite	pH	Instrução Normativa nº 94, de 18 de setembro de 2020.
	Acidez (em ácido láctico)	
	Sólidos Totais	
Ricota fresca	Umidade	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
	Ácido sórbico e/ou sorbato	
	Matéria gorda no extrato seco	

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E DERIVADOS		
PRODUTO	ANÁLISE	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	Estafilococos coagulase	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
	positivo	
	Salmonella spp.	
	Escherichia coli	
Camarão cozido congelado	Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019

Camarão cozido empanado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Listeria monocytogenes	
Camarão defumado resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Camarão desidratado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão empanado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão empanado pré-frito congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

	Escherichia coli	
Camarão fresco Camarão resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão parcialmente cozido congelado	Salmonella spp. Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Camarão temperado congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe	Escherichia coli Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Moldado cozido congelado de camarão Moldado cozido congelado de peixe	Listeria monocytogenes	Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009
Moldado temperado congelado a base de peixe	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa -nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe congelado	Estafilococos coagulase positivo Escherichia coli Salmonella spp.	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.
Peixe ao natural	O alimento não deve apresentar sinais de	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

	alterações que indiquem a presença de micro-organismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição.	
Peixe com sal congelado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022
Peixe fresco Peixe resfriado	Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp. Escherichia coli	Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E DERIVADOS		
PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	pH Bases voláteis total	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;
	Deteção de polifosfatos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019

	Anidrido sulforoso e sulfitos	
	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão cozido congelado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018
Camarão defumado resfriado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão fresco Camarão resfriado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	pH Bases voláteis totais	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
Camarão desidratado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão salgado resfriado Camarão salgado seco Camarão salgado seco resfriado	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Camarão parcialmente cozido congelado	Desglaciamento	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019; Instrução Normativa 30, de 26 de junho de 2018

Carne moída congelada de peixe Carne moída moldada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017
Carne moída moldada empanada congelada de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Carne moída moldada empanada pré-frita congelada	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado temperado congelado a base de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado cozido congelado de peixe Moldado cozido empanado congelado de peixe	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa 17, de 29 de maio de 2018
Moldado cozido congelado de camarão	Anidrido sulforoso e sulfitos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe congelado	pH Bases voláteis totais Sódio Potássio Relação Umidade/Proteína	Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017.

	Histamina	
	Desglaciamento	
	Deteccção de polifosfatos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
Peixe fresco	Bases voláteis totais	RIISPOA
Peixe resfriado	pH	
	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997
Peixe ao natural	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1999, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa nº 45, de 13 de dezembro de 2011; Instrução Normativa nº 46, de 15 de dezembro de 2011

ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO			
PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	REFERÊNCIA LEGAL
Água	Coliformes totais Escherichia coli	Cloro Residual Livre Ph Turbidez	GM/MS Nº 888/2021