

INSTRUÇÃO NORMATIVA SIM CODEVAR Nº 003/2024
17 DE SETEMBRO DE 2024

Aprova os procedimentos para a realização de análises laboratoriais oficiais de produtos de origem animal e água de abastecimento pelo SIM CODEVAR.

O Presidente do CODEVAR – Consórcio de Desenvolvimento do Vale do Rio Grande, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para a realização de análises laboratoriais fiscais de produtos de origem animal e água de abastecimento aplicados em atendimento aos programas e controles oficiais do SIM executado pelo CODEVAR, na forma do Anexo I desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.


1

ANEXO I

PROCEDIMENTOS PARA COLHEITA DE PRODUTOS E ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. Objetivo

Avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos e contemplam a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

2. Introdução

O programa de controle oficial do SIM – CODEVAR, previsto na Resolução CODEVAR 001/2024, nos artigos 463 ao 475, consiste na coleta de amostras oficiais, acompanhadas da lavratura de termo de Solicitação Oficial de Amostra (SOA), para análises laboratoriais. É uma importante ferramenta para o Serviço de Inspeção garantir a inocuidade dos alimentos de origem animal produzidos pelas empresas registradas no serviço.

A coleta de amostras para análises oficiais do SIM será efetuada por servidor do SIM e estas devem ser manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

As amostras para análises de identidade e qualidade serão acondicionadas em embalagens limpas e íntegras, sem perfurações ou rachaduras, preferencialmente em sua embalagem original, e, quando isto não for possível, em embalagens adequadas, vedadas, sem sinais de violação, lacradas de forma inviolável e sem sinais de vazamento ou rupturas. Serão evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original, exceto nos casos de produtos a granel, água de abastecimento, gelo e produtos em peças grandes ou excessivamente volumosos (Exemplos: presuntos Parma, Pata Negra e algumas variedades de queijos com peças acima de 5 kg), nos quais poderá ser feito fracionamento, tomando todos os cuidados com a assepsia do processo.

As amostras para análises físico-químicas devem ser coletadas em triplicata, constituindo uma amostra de prova, uma contraprova SIM e uma contraprova da empresa, embaladas e lacradas individualmente. A análise pericial de contraprova do SIM será enviada ao laboratório juntamente à amostra fiscal, devendo permanecer sob a guarda deste. As amostras de contraprova devem ser registradas na mesma Solicitação Oficial de Análises (SOA) da amostra fiscal. Cada amostra deverá ser acondicionada em embalagem com lacre exclusivo, embalagem esta distinta de suas contraprovas.

Para amostras destinadas às análises microbiológicas, deve-se coletar apenas a amostra fiscal. Não serão coletadas amostras de contraprova. As amostras representativas da área de microbiologia devem ser coletadas e acondicionadas individualmente em sacos-lacre e registradas em SOAs distintas, uma para cada amostra.

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

3. Materiais Necessários para a coleta

Antes da coleta propriamente dita, você deverá certificar-se da disponibilidade dos materiais necessários nas etapas de coleta, acondicionamento e remessa das amostras que serão coletadas

em atendimento aos programas oficiais e ou demandas extraordinárias.
A empresa será responsável por garantir todo o material necessário para a coleta da amostra.
Para coleta de amostras devem ser preparados os seguintes materiais:

3.1. Materiais para coleta de produtos em suas embalagens originais

- Embalagens íntegras e limpas (sacos plásticos transparentes, por exemplo);
- Lacs ou sacos lacs;
 - Os lacs devem possuir codificação unívoca e indelével, preferencialmente sem identificação do SIM ou empresa. Os lacs devem ser apostos de maneira que qualquer violação se torne evidente.
 - O saco lacre reúne as características necessárias em termos de identificação e inviolabilidade, por isso deve ser prioritariamente utilizado para a coleta de amostras.
- Envelopes ou sacos para a proteção do documento oficial de solicitação de análise;
- Balança;
- Caixas de material isotérmico para transporte de amostras;
- Fita adesiva.

3.2. Materiais para coleta de produtos fracionados (complementando os materiais do item 3.1)

- Suporte para o fracionamento da amostra;
- Material para assepsia (papel toalha, por exemplo);
- Luvas descartáveis estéreis;
- Embalagens limpas e íntegras, sendo estas obrigatoriamente estéreis no caso de amostras destinadas a análises microbiológicas;
- Facas, tesouras, conchas e ou outros utensílios (corretamente limpos ou estéreis) necessários para fracionamento ou homogeneização de amostras, conforme a natureza do produto;
- Bico de Bunsen;
- Fósforo ou isqueiro;
- Álcool 70%.

3.3. Materiais para coleta de água (complementando os materiais do item 3.1)

- Microbiologia: Recipientes estéreis e com adição de preservante específico.
- Físico-Química: utilizar frasco adequado de acordo com as análises que serão solicitadas:
 - Recipientes de vidro ou plástico de cor âmbar para proteger a amostra de água da incidência de luz;
 - Recipientes de vidro ou plástico.

3.4. Materiais para coleta de produtos que requeiram condições de resfriamento ou congelamento (complementando os materiais do item 3.1)

- 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;
- Materiais refrigerantes (gelo seco, gelo reciclável, etc.).

4. Metodologia

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.

A escolha do produto a ser coletado deve seguir o cronograma oficial de análises fiscais desenvolvida pelo SIM-CODEVAR, podendo ser realizada coletas extraordinárias, conforme necessidade detectada pelo fiscal.

Deverá ser observada a quantidade mínima de amostra prevista nessa norma, ou quando aplicável, em orientações específicas de acordo com o método de análise. Caso a embalagem unitária do produto tenha quantidade inferior ao requerido, devem ser coletadas unidades suplementares tantas quantas forem necessárias.

Em geral, o produto deve ser coletado em sua embalagem original. Mas se isso não for possível ou viável, poderá ser realizado fracionamento, desde que em condições assépticas e que a nova embalagem (estéril no caso de análise microbiológica) garanta as mesmas condições de segurança ao produto que a sua embalagem original. Para isso, deve-se usar os materiais do item 3.2, mantendo toda as condições que mantenham o produto livre de contaminação que possam interferir no resultado da análise.

Para as análises físico-químicas, deverão ser coletadas amostras em triplicata, excluindo os casos descritos no §3º do art. 465 da Resolução CODEVAR 0001/2024, sendo uma amostra encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM-CODEVAR e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra de contraprova deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra de contraprova deverá ser mantida em poder do laboratório ou, em casos especiais, na sede do SIM-CODEVAR. As três amostras devem pertencer ao mesmo lote, essas três amostras podem, inclusive, ser coletadas na mesma unidade do produto; como, por exemplo, mesma peça, caixa, saco, bag, etc.

Para amostras destinadas às análises microbiológicas, deve-se coletar apenas a amostra fiscal. Não serão coletadas amostras de contraprova. As amostras representativas da área de microbiologia devem ser coletadas e acondicionadas individualmente em sacos-lacre e registradas em SOAs distintas, uma para cada amostra.

A caixa contendo a(s) amostra(s) deverá chegar ao laboratório bem tampada e vedada, não apresentando qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da(s) amostra(s). Ela será preferencialmente de primeiro uso, de isopor ou outro material isolante adequado, íntegra e higienizada, de paredes suficientemente espessas, que proporcione adequada proteção química, microbiológica e física contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou interfiram nos ensaios a serem realizados.

Em uma mesma caixa poderão estar acondicionadas mais de uma amostra microbiológica e/ou físico-química para produtos de origem animal, desde que as condições de recebimento de todas as amostras sejam respeitadas.

Amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento deverão ser acondicionadas com substância refrigerante adequada e em quantidade suficiente para a manutenção das condições de seu recebimento. Para amostras congeladas, recomenda-se o uso de gelo seco. Caso não seja possível seu uso, substituir por gelo reciclável com temperatura de congelamento da ordem de -18°C . A amostra não pode estar em contato direto com a substância refrigerante nem em contato com a água do degelo.

Depois de coletadas, as amostras devem ser adequadamente acondicionadas e enviadas ao laboratório dentro de 48 horas, evitando a utilização de mecanismos que impliquem estocagem intermediária entre o local da coleta e o laboratório, diminuindo a chance de alterações em suas características. As amostras recebidas após o prazo deverão ser rejeitadas. As amostras de produtos altamente perecíveis como, por exemplo, leite cru e pescado fresco devem ser enviadas ao laboratório imediatamente após sua coleta, conferindo tempo hábil ao laboratório para início das análises antes de seu vencimento.

Amostras que chegarem ao laboratório em embalagem inadequada, com vazamentos, indícios de contaminação, indícios de violação ou em desacordo com a seção 2.4 serão descartadas. No momento da lacração da caixa, o servidor responsável pela coleta irá assinar a fita que fecha a caixa. Caso a assinatura esteja ausente ou rompida, as amostras deverão ser rejeitadas. A empresa será a responsável pelo encaminhamento correto das amostras ao laboratório credenciado. As análises devem sempre ser realizadas em laboratórios credenciados pelo SIM-CODEVAR. Em condições excepcionais a empresa poderá optar por realizar as análises em laboratórios credenciados pelo SIF, após a empresa apresentar os documentos necessários para a qualificação do laboratório e a aprovação do SIM-CODEVAR.

4.1. Quantidade mínima para coleta e envio

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

Tabela 1: Quantidade mínima (QM) de amostra para análises microbiológicas.

Matriz	Quantidade mínima	Observações
Água de abastecimento	300 mL	Serão encaminhadas em frascos específicos (com tiosulfato de sódio) fornecidos pelos laboratórios, com capacidade mínima de 300mL, devendo, preferencialmente, ser preenchido com 2/3 do volume.
Gelo	500 g	-
Produtos de alto valor agregado	-	A quantidade deve ser acordada com o laboratório, em função dos ensaios a serem realizados.
Produtos comercialmente estéreis	3 unidades	As 3 unidades devem pertencer ao mesmo lote.
Ave do PNCP	1 carcaça	ver IN SDA Nº 20/2016.
Leite UHT e creme de leite UHT	2 unidades	As 2 unidades devem pertencer ao mesmo lote.
Demais amostras	500 g ou 500 mL	-

Tabela 2: Quantidade mínima (QM) de amostra para análises físico-químicas.

Matriz	Quantidade mínima	Observações
Água de abastecimento	1 L	-
Gelo	1 kg	-
Leite e produtos lácteos	400 g ou 900 mL	Amostras para análise de CMP e pesquisa de fraudes em leite cru, pasteurizado e UHT devem ser enviadas separadas das amostras para demais análises físico-químicas
Mel e cera de abelhas	250 g	-
Própolis e pólen	50 g	-
Extrato de própolis	150 mL	-
Pescado e derivados	500 g	Nos casos em que for solicitado o ensaio FQ 040 – Fósforo total, aumentar em 100g a quantidade de amostra. O ensaio FQ 42 – Histamina requer uma amostra composta de: - Produtos in natura: 9 (nove) unidades, embaladas separadamente, em quantidade superior a 500g por unidade; - Produtos enlatados e conservas: 9 (nove) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem. Para o ensaio FQ 032 - Desglaciamento, a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.
Ovos e derivados	250 g ou 250 mL	-
Carnes e produtos cárneos	500g	Nos casos em que forem solicitados os ensaios de formaldeído, aumentar em 100 g a quantidade de amostra. Para o ensaio FQ 086 – Teste de Gotejamento (dripping test), a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem. Para o ensaio FQ 081 – Relação umidade/proteína em cortes e carcaças de aves, a amostra é composta por 3 unidades do produto em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.

4.2. Preenchimento do Termo de Solicitação Oficial de Análise (SOA)

As amostras devem ser enviadas acompanhadas de uma via da Solicitação Oficial de Análise (SOA), devidamente preenchida, carimbada e assinada pelo servidor responsável pela coleta. O Anexo A apresenta o modelo de SOA a ser utilizado. Seus campos devem ser preenchidos da seguinte forma:



- Campo 1:** Assinalar a qual tipo de análise destina-se a amostra: microbiologia ou físico-química;
- Campo 2:** Serviço responsável pela coleta da amostra;
- Campo 3:** Informar a identificação da solicitação (nº 000/ano);
- Campo 4:** Informar o nº do SIM do estabelecimento produtor da amostra;
- Campo 5:** Informar, se aplicável, a qual programa pertence a amostra (exemplo: PROGRAMA DE AVALIAÇÃO DE CONFORMIDADE – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL / PAC-POA)
- Campos 6 e 7:** Informar a categoria e nome do produto padronizado de acordo com a classificação fornecida pelo DIPOA e utilizada pelo SIM;
- Campos 8, 9 e 10:** Informar o nome comercial do produto, seu nº de registro (se aplicável) e marca (se aplicável);
- Campos 11, 12 e 13:** Informar o CNPJ (se aplicável), nome e endereço do estabelecimento produtor. Não utilizar estes campos para informações sobre o detentor do produto. Informações sobre o detentor do produto devem ser fornecidas no Campo 26 - Observações;
- Campos 14, 15 e 16:** Informar a data de fabricação, validade e no do lote da amostra;
- Campo 17:** Informar o tamanho do lote amostrado;
- Campo 18:** Informar a data e hora da coleta da amostra;
- Campos 19, 20 e 21:** Informar os números de lacre da Amostra Fiscal, Contraprova Laboratório/SIM e Contraprova Empresa;
- Campo 22:** Informar as informações relativas ao PNCP;
- Campo 23:** Informar a temperatura e estado de conservação na coleta. Esta temperatura/estado de conservação será utilizada como referência durante o recebimento da amostra pelo laboratório, salvo casos específicos;
- Campo 24:** Informar a data de remessa da amostra ao laboratório;
- Campo 25:** Informar, utilizando os códigos apresentados nas Tabelas 3 e 4, os ensaios requeridos;
- Campo 26:** Informações adicionais a serem repassadas ao laboratório, como a(s) justificativa(s) para pedido de urgência nas análises, justificativa(s) para acréscimo de análises a serem realizadas, tratar-se de casos de apreensão ou deflagração de operações especiais, etc;
- Campo 27:** Assinatura e identificação do responsável pela coleta. A identificação poderá ser feita por meio de carimbo ou texto impresso previamente na SOA;
- Campo 28:** Assinatura e identificação do responsável pelo estabelecimento. Este campo pode estar em branco caso a coleta seja realizada no varejo ou em caso de SOA em substituição a uma anterior por solicitação do laboratório;
- Campo 29:** Informar o e-mail para contato do SIM e do responsável pela coleta;
- Campos 30, 31, 32, 33 e 34:** Preenchidos pelo laboratório no recebimento da amostra.
- Campo 35:** Deve replicar a informação contidas no Campo 3;
- Campo 36:** Deve replicar as informações contidas nos Campo 7 e 8;
- Campo 37:** Deve replicar a informação contida no Campo 9;
- Campo 38:** Deve conter o lacre da amostra;
- Campo 39:** Deve replicar a informação contida no Campo 25;
- Campo 40:** Assinatura e identificação do responsável pela coleta. A identificação poderá ser feita por meio de carimbo ou texto impresso previamente na SOA;

A cinta destacável, parte da SOA, deverá acompanhar a amostra sem contato direto e ser acondicionada em saco plástico vedado. A amostra e a cinta identificadora devem estar acondicionadas em embalagem lacrada.

Deve-se garantir que todas as informações constantes na cinta sejam visíveis após a inserção da amostra na embalagem lacrada.

A cinta não deve cobrir as informações constantes do rótulo do produto, impedindo a conferência das informações.

Tabela 03 – Códigos dos ensaios Microbiológicos

Código	Ensaio	Código	Ensaio
M01	Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	M20	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>
M02	Contagem Total de Bolores e Leveduras	M21	Detecção de Microrganismos Mesófilos Aeróbios – Teste de esterilidade comercial
M03	Contagem Total de <i>Clostridium perfringens</i>	M22	Detecção de Microrganismos Mesófilos Anaeróbios – Teste de esterilidade comercial
M04	Contagem Total de <i>Clostridium perfringens</i> em Água – Método de Filtração em Membrana	M23	Pesquisa de Microrganismos Termófilos Aeróbios – Teste de esterilidade comercial
M05	Contagem Total de <i>Clostridium</i> Sulfito Redutor	M24	Pesquisa de Microrganismos Termófilos Anaeróbios – Teste de esterilidade comercial
M06	Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C	M25	Pesquisa de <i>Paenibacillus larvae</i> subs. <i>larvae</i>
M07	Contagem de Coliformes Totais	M26	Detecção de <i>Salmonella</i> spp.
M08	Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo – Método de filtração em membrana	M27	Detecção de <i>Vibrio cholerae</i>
M09	Detecção e Contagem de <i>Enterococos</i> spp. em Água e Gelo- Método de filtração em membrana	M29	Pré-incubação a 55°C ± 1°C por 5 a 7 dias enlatados – Teste de esterilidade comercial
M10	Contagem de <i>Escherichia coli</i> em Água e Gelo – Método de filtração em membrana	M30	Pré-incubação a 36 C±1 C por 10 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial
M11	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	M31	Detecção de <i>Escherichia coli</i> O157:H7
M11A	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C após pré-incubação a 35°C por 7 dias	M32	Contagem total de <i>Escherichia coli</i>
M12	Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	M33	Contagem Total de Leveduras Específicas
M12A	Contagem de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	M34	Contagem total de Bactérias Acidófilas Específicas
M13	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 36°C em Água e Gelo	M35	Identificação de Bactérias Acidófilas Específicas
M13A	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 22°C em Água e Gelo	M36	Detecção de <i>Escherichia coli</i> verotoxigenica não O157:H7
M13B	Contagem de Microrganismos Heterotrófitos Estritos e Facultativos Viáveis em Água e Gelo	M37	Detecção de <i>Campilobacter</i> spp.
M14	Contagem Total de Enterobactérias	MB01	pH antes da incubação a 35°C
M15	NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C	MB02	pH após incubação a 35°C
M16	NMP de Coliformes Totais	MB04	Avaliação da Embalagem - incubação a 35°C
M17	Detecção de <i>Staphylococcus aureus</i>	MB05	Avaliação da Embalagem - incubação a 55°C
M17A	Detecção de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	MB06	pH antes incubação a 55°C
M18	NMP de <i>Staphylococcus aureus</i>	MB07	pH após a incubação a 55°C
M18A	NMP de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	MB08	Detecção de Mesófilos e Identificação Morfológica



Tabela 04 – Códigos dos ensaios físico-químicos

Código	Ensaio	Código	Ensaio
FQ001	Acidez (ác. Láctico)	FQ060	Matéria gorda no extrato seco
FQ002	Acidez (ác. Oleico)	FQ064	Nitratos
FQ004	Acidez (mEq/kg)	FQ065	Nitritos
FQ005	Acidez (SAN%)	FQ068	Nitrogênio total
FQ005A	Acidez (mmol/100g de gordura)	FQ070	Peroxidase
FQ006	Acidez titulável, mL de NaOH 0,1N/10g de SNG	FQ071	pH
FQ007	Ácido cítrico/citrato	FQ072	Poder coagulante do coalho
FQ008	Ácido sórbico e/ou sorbato	FQ073	Ponto de fusão
FQ008A	Ácido Benzóico e/ou benzoatos	FQ074	Ponto de saponificação turva
FQ010	Açúcares redutores (glicose + frutose)	FQ075	Proteína total
FQ012	Peróxido de hidrogênio	FQ075A	Proteína no ESD
FQ013	Amido	FQ075B	Proteína nos SLNG
FQ013A	Amido – qualitativo	FQ075C	Proteína em base seca
FQ014	Anidrido sulfuroso e sulfitos	FQ081	Relação umidade/proteína
FQ016	Atividade de água	FQ082	Resíduo mineral fixo (cinzas)
FQ017	Atividade de oxidação	FQ083	Sacarose
FQ018	Bases voláteis totais	FQ084	Sólidos totais
FQ019	Cálcio	FQ084A	Sólidos lácteos totais
FQ021	Cloretos (qualitativo)	FQ084B	Sólidos lácteos não gordurosos
FQ022	Cloreto de sódio (NaCl)	FQ085	Solubilidade/Índice de insolubilidade
FQ025	Compostos fenólicos	FQ086	Teste de gotejamento (dripping test)
FQ026	Compostos flavonóides	FQ090	Umidade
FQ029	Corantes artificiais	FQ091	Ureia
FQ029A	Corantes artificiais – qualitativo	FQ096	Carboidratos totais
FQ031	Densidade a 15°C	FQ098	Cera (em própolis)
FQ032	Desglaciamento	FQ099	Deteção de polifosfatos
FQ033	Desnaturante	FQ100	Dispersibilidade
FQ036	Extrato seco desengordurado	FQ102	Hidroxiprolina
FQ037	Extrato seco total	FQ103	Natamicina
FQ038	Formaldeído	FQ104	Nisina A
FQ039	Fosfatase alcalina	FQ105	Partículas queimadas
FQ040	Fósforo total	FQ106	% retido em peneira de 12 mm
FQ042	Histamina	FQ107	Potássio
FQ043	Índice crioscópico	FQ108	Sódio
FQ044	Índice de amilase (diástase)	FQ109	Substâncias redutoras voláteis
FQ045	Índice de CMP	FQ110	Teor de ossos
FQ046	Índice de acidez	FQ111	Adulteração por açúcares C-4
FQ047	Índice de ésteres	FQ112	Teor de água no líquido de cobertura
FQ048	Índice de HMF	FQ113	Teste p/ cera de carnaúba
FQ050	Índice de peróxidos	FQ114	Teste p/ cera japonesa, resinas e gorduras
FQ051	Índice de Polenske	FQ115	Umectabilidade
FQ052	Índice de refração	FQ120	Massa mecânica
FQ053	Índice de Reichert-Meissl	FQ121	Perda por dessecação
FQ054	Índice de relação	FQ122	Solúveis em etanol
FQ055	Índice de saponificação	FQ123	Teor alcoólico
FQ056	Insolúveis/Impurezas insolúveis	FQ124	Deteção de gordura vegetal
FQ057	Lactose	FQ125	Deteção de tecidos não permitidos
FQ058	Lipídios	FQ126	Insolúveis em éter etílico

FQ059 Maltodextrina

FQ000 (especificar o ensaio)

5. Critérios e procedimentos de recebimento de amostras pelo laboratório

O laboratório deverá dispor de procedimentos para registros das amostras. Devem constar, no mínimo, as seguintes informações:

- Número de registro da amostra no laboratório;
- Data da coleta;
- Data do recebimento;
- Hora do recebimento;
- Número da SOA;
- Número do SIM, se aplicável;
- Matriz/Produto padronizado/Categoria;
- Condições de recebimento;
- Ensaio solicitado;
- Tipo da análise: fiscal, pericial, exploratória ou outro (neste caso, o laboratório deve especificar nos seus registros qual análise).

O laboratório deve verificar todas as informações constantes na SOA previamente preenchida pelo responsável pela coleta.

Todas as amostras devem receber identificação unívoca no momento da sua chegada ao laboratório. Tal identificação deve ser registrada em formulário específico ou sistema informatizado apropriado com registro da data e horário do recebimento. Uma via da SOA deve ser arquivada, na forma física ou digital, de forma organizada e rastreável.

Todas as amostras recebidas serão avaliadas na recepção de acordo com os critérios de aceitação aqui estabelecidos. Somente serão aceitas as amostras que chegarem ao laboratório:

- adequadamente lacradas e sem sinais de violação;
- em embalagens e recipientes adequados;
- em estado de conservação aceitável;
- dentro do prazo de recebimento;
- dentro do prazo de validade do produto, salvo exceções definidas neste Manual.

À exceção dos números dos lacres, em caso de discordância entre as informações contidas na SOA e no rótulo do produto, o laboratório deve entrar em contato com o responsável pela coleta para verificação da informação e, se for o caso, para a correção dos dados. O prazo para correção é de 7 dias, podendo ser estendido a critério do laboratório, sob pena de rejeição da amostra.

As amostras que forem consideradas não conformes em relação aos critérios de recebimento aqui estabelecidos serão rejeitadas e adequadamente descartadas. Deve-se emitir um Termo de Rejeição de Amostras (TRA) que descreva adequadamente o motivo gerador da rejeição.

NOTA: Sempre que possível, os laboratórios devem manter registros fotográficos das amostras que não satisfaçam os critérios de recebimento, seja em termos de estado de conservação inaceitável, problemas na embalagem ou indícios de violação ou contaminação.

5.1. Inviolabilidade do lacre

Somente serão aceitas para análise as amostras acondicionadas em embalagem lacrada por funcionário em exercício no SIM, utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével, preferencialmente sem identificação do SIM ou empresa, e que não possa ser violado sem que se torne evidente.

Amostras sem lacre, ou com número de lacre diferente do apresentado na SOA devem ser rejeitadas.

Amostras que apresentem lacre violável, ou seja, amostras nas quais o lacre não foi transfixado na embalagem ou que permitam a remoção de seu conteúdo sem o rompimento do mesmo,



devem ser rejeitadas.

Não devem ser aceitas amostras que contenham amostra fiscal e de contraprova lacradas na mesma embalagem.

5.2. Estado de conservação

5.2.1. Produtos congelados

As amostras de produto congelado devem ser avaliadas unicamente por meio de avaliação tátil, devendo mostrar-se sólidas, sem sinais de descongelamento em nenhuma parte do produto. Satisfeita esta condição, o laboratório deve registrar a condição de recebimento da amostra como “congelado sólido”.

Amostras de produtos congelados que não se apresentem na condição de congelado sólido, quando de sua chegada ao laboratório, devem ser rejeitadas. Deve ser tomada sua temperatura para registro no TRA.

Caso a amostra não possua embalagem secundária, a fim de evitar sua exposição em ambiente inadequado, quando a análise assim requerer, a conferência do estado de conservação deve ser realizada no ambiente controlado do setor analítico.

Amostras de leite fluido destinadas ao ensaio FQ 045 – Índice de CMP e à pesquisa de fraudes só serão aceitas se estiverem congeladas. Amostras de leite cru e pasteurizado devem ter sido congeladas em até 12 horas da data e hora da coleta, devendo ser mantidas resfriadas até que seu congelamento seja realizado. Amostras de leite UHT deverão ter sido congeladas em até 48 horas da data e hora de fabricação.

As amostras de leite fluido (cru, pasteurizado e UHT) destinadas ao ensaio FQ 045 - Índice de CMP e à pesquisa de fraudes deverão compor uma amostra à parte, separada da amostra destinada às demais análises físico-químicas. Essa amostra deverá estar acompanhada de SOA própria, coletada em triplicata (amostra de prova e duas contraprovas, adequadamente lacradas) e conservada congelada, conforme descrito acima.

5.2.2. Produtos resfriados

O setor responsável pela recepção de amostras, desde que autorizado pela unidade que realizará a análise, poderá romper todos os envoltórios, exceto o primário, para realizar o procedimento de medição da temperatura. Esta deverá, preferencialmente, ser realizada com a amostra no interior da caixa em que foi recebida.

Em produtos resfriados e rotulados, a temperatura de recebimento deve estar de acordo com a (faixa) indicada no rótulo, devendo-se rejeitar qualquer amostra que apresente temperatura de recebimento divergente da especificada.

Amostras de leite cru e leite pasteurizado devem ser aceitas apenas se em temperatura não superior a 7°C.

Produtos resfriados sem especificação de condições de conservação devem ser descartados se a temperatura no ato do recebimento estiver fora do intervalo de 2 a 8°C.

Produtos resfriados fracionados, fora de sua embalagem original, em que não foi enviado uma cópia do rótulo, devem ser rejeitados se a temperatura no ato do recebimento estiver fora do intervalo de 2 a 8°C.

Amostras coletadas resfriadas e recebidas congeladas devem ser rejeitadas, à exceção de:

- amostras de leite fluido destinadas à pesquisa de fraudes e ao ensaio FQ 045 – Índice de CMP;
- amostras destinadas ao ensaio FQ 099 – Detecção de Polifosfatos.

Amostras de manteiga destinadas unicamente ao ensaio FQ 124 - Detecção de gordura vegetal não devem ser rejeitadas por temperatura de conservação.

5.2.3. Produtos destinados a programas específicos

Sempre que houver atos legais com especificação de temperaturas de recebimento no laboratório ou para atendimento de programas especiais, estas devem ser observadas.

5.2.4. Esponjas ou swabs

Amostras de esponjas ou swabs podem ter sua temperatura obtida por meios alternativos, pois ela pode sofrer alterações bruscas em um curto intervalo de tempo. Dessa forma, podem ser usados, por exemplo, termorregistadores ou tubos com água, desde que o responsável pela coleta informe na SOA o procedimento adotado. Se a temperatura for medida diretamente na amostra, essa não deve ser retirada da caixa que a contém.

5.2.5. Água e gelo

Para ensaios microbiológicos, as amostras de água devem chegar ao laboratório protegidas da luz solar e com temperatura de 2 a 8°C, enquanto que as amostras de gelo podem chegar congeladas ou resfriadas até 8°C.

Amostras de água e gelo destinadas às análises físico-químicas devem respeitar as condições de conservação e o tempo máximo de análise descritos na norma *ISO 5667-3 – Water quality – Sampling – Part 3: Preservation and handling of water samples*, cujos casos mais relevantes estão descritos na Tabela 5.

5.3. Prazos de Validade

Amostras cujo prazo de validade indicado no rótulo do produto ou na SOA (para produtos não rotulados) esteja expirado não devem ser aceitas.

São exceções a esta regra:

- amostras oriundas de processos judiciais e medidas cautelares que requeiram expressamente a aceitação e análise do produto vencido; e
- amostras de leite fluido destinadas à pesquisa de fraudes e ao ensaio FQ 045 – Índice de CMP e amostras destinadas ao ensaio FQ 099 – Detecção de Polifosfatos, cuja validade é de 180 dias após a data de fabricação.

A critério do laboratório, podem ser rejeitadas amostras recebidas no dia de expiração de sua validade ou quando a mesma ocorra no fim de semana ou feriado subsequente à data de recebimento.

Amostras destinadas aos ensaios microbiológicos devem, preferencialmente, ser entregues no laboratório até a quarta-feira, caso tenham vencimento no sábado ou domingo imediatamente posterior ao recebimento.

5.4. Prazos de recebimentos e análises

Nos casos específicos em que o ensaio solicitado ou o tipo de amostra requer um prazo máximo para recebimento, este deve ser verificado, e amostras fora do prazo, rejeitadas.

Amostras de água e gelo destinadas às análises físico-químicas devem respeitar as condições de conservação e o tempo máximo de análise descritos na norma *ISO 5667-3 – Water quality – Sampling – Part 3: Preservation and handling of water samples*, cujos casos mais relevantes estão descritos na Tabela 5.

Amostras de leite cru refrigeradas devem ter seus ensaios iniciados em até 48h da hora da coleta



da amostra. Devido às rotinas de cada laboratório, sugere-se contatá-lo sobre os horários de recebimento de amostras de leite cru, para evitar a rejeição destas por prazo de recebimento vencido.

Recomenda-se não ultrapassar 20 dias úteis entre o recebimento das amostras e expedição do respectivo COA. Termos de Rejeição de Amostra devem ser emitidos o mais brevemente possível.

Para amostras que necessitem de confirmação do resultado inicial ou reanálise, o prazo da emissão poderá ser estendido em mais 20 dias úteis.

Têm preferência sobre as demais:

- análises periciais de contraprova;
- amostras relacionadas a processos judiciais;
- amostras originadas de demandas da Ouvidoria do CODEVAR; e
- amostras de produtos retidos.

Tabela 05 – Modo de Preservação e tempo máximo para análise de amostras de água de abastecimento.

Ensaio	Método de preservação	Tempo máximo entre coleta e análise
Alumínio	Acidificar para pH 1-2 com HNO ₃	1 mês
Cloretos	-	1 mês
Cloro residual livre	-	Analisar in situ
Condutividade	-	24 h, preferencialmente in situ
Cor	-	5 dias, in situ para amostras ricas em Fe(II)
Dureza	Acidificar para pH 1-2 com HNO ₃ ou HCl	1 mês
Ferro	Acidificar para pH 1-2 com HNO ₃	1 mês
Ferro II	Acidificar para pH 1-2 com HCl	7 dias
Nitrato	Filtrar* no local	4 dias
Nitrito	Filtrar* no local	4 dias
Nitrogênio amoniacal	Filtrar* no local	24 h. Se acidificar com H ₂ SO ₄ , 21 dias
pH	-	24 h, preferencialmente in situ
Sólidos totais	-	7 dias
Turbidez	-	24h

* utilizar filtro de 0,40 a 0,45 µm.

6. Emissão de Certificado Oficial de Análise e Termo de Rejeição de Amostras

6.1. Certificado Oficial de Análises

O Anexo B apresenta o modelo do Certificado Oficial de Análises – COA.

Aos laboratórios é vedada a emissão de resultados em documento diverso do Certificado Oficial de Análise para amostras de alimentos oriundas do Serviço de Inspeção Municipal.

A numeração a ser utilizada no COA é a mesma conferida à amostra quando de seu recebimento. Este número deve ser utilizado para referenciar-se ao COA quando necessário.

Aos laboratórios credenciados:

- é obrigatória a emissão do COA em via eletrônica, em formato pdf, assinado digitalmente utilizando ID digital baseada em certificado e emitida por uma autoridade de certificação (CA) ou um provedor de serviços confiável (TSP) certificado;
 - o COA deve ser enviado para o e-mail informado na SOA pelo responsável pela coleta.
- É vedado aos laboratórios o envio do COA ao estabelecimento fiscalizado.



A pedido do responsável pela coleta, quando devidamente justificado, poder-se-á emitir o COA em via física.

O COA não poderá conter declaração de que os resultados se referem somente aos itens ensaiados, pois as informações do produto são utilizadas para as ações fiscalizatórias do SIM de modo que os resultados são representativos do lote amostrado.

O Campo 30 - Observações destina-se à comunicação de qualquer informação relevante sobre os resultados, como limites de detecção, motivos para a não realização de um ensaio, etc.

Resultados inferiores ao limite de detecção de um ensaio devem ser reportados como “não detectado”, opcionalmente informando-se o limite de detecção no Campo 30.

Resultados inferiores ao limite de quantificação de um ensaio devem ser reportados como “< X”. Opcionalmente, pode-se informar o limite de quantificação no Campo 30.

A data de término dos ensaios conceitualmente é especificada no formato DD/MM/AAAA e refere-se ao dia em que houve o encerramento da última análise laboratorial. O período de verificação e emissão do COA não deve ser considerado para a data de encerramento das análises.

O arredondamento dos resultados segue os critérios definidos na norma ABNT NBR 5891.

O laboratório deve arquivar a via da SOA e uma via do COA, de forma organizada e rastreável, em forma física e/ou digital.

6.2. Termo de Rejeição de Amostra

Um Termo de Rejeição de Amostras – TRA, deve ser emitido para todas as amostras que não atenderem a um dos critérios de recebimento estabelecidos nesta Instrução Normativa.

A numeração a ser utilizada no TRA é a mesma conferida à amostra quando de seu recebimento. Este número deve ser utilizado para referenciar-se o TRA quando necessário.

Aplicam-se aos TRAs, no que couber, as mesmas normas para emissão dos COAs (ver item 6.1).

O Anexo C apresenta o modelo do Termo de Rejeição de Amostra – TRA.

6.3. Correções em COAs e TRAs

Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas em um COA ou TRA, o laboratório deverá emitir novo COA/TRA contendo as correções necessárias.

À numeração do novo COA/TRA deve ser acrescentada a letra s seguida de um dígito sequencial que identifique a nova versão. Correções adicionais devem ser nomeadas em sequência: s1, s2, s3, etc., ou S1, S2, S3, etc.

No campo destinado às observações deverá constar a indicação de se tratar de um novo COA/TRA e que este substitui e cancela o anteriormente emitido, além da informação que foi corrigida.

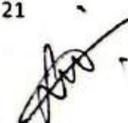
7. Análises Periciais de Contraprova

7.1. Solicitação para agendamento

Aos laboratórios credenciados, cabe a realização de Análises Periciais de Contraprova.

A solicitação para realização de análise pericial de contraprova deverá ser feita ao SIM pela empresa autuada dentro de 48 horas contadas a partir da data da ciência do resultado. A solicitação deverá ser feita via ofício encaminhado ao SIM contendo o nome e documento de identificação do assistente técnico indicado pela requerente.

O SIM informará o laboratório sobre a solicitação de análise de contraprova por meio do Comunicado de Análise de Contraprova (Anexo D).



A solicitação para agendamento de uma análise pericial deve ser feita junto ao laboratório credenciado pela empresa requerente após a solicitação ao SIM.

O laboratório somente poderá realizar o agendamento após o recebimento do Comunicado de Análise de Contraprova enviado pelo SIM.

Para que os laboratórios realizem o agendamento da análise pericial, deve ser encaminhada referência ao processo administrativo de apuração de infração. Não serão aceitos pedidos de agendamento que não possuam um processo administrativo aberto com Auto de Infração.

Não serão realizadas análises periciais em contraprovas vencidas, à exceção de amostras oriundas de processos judiciais e medidas cautelares que requeiram expressamente a aceitação e análise do produto vencido e amostras descritas no item 2.4.11., cuja validade é de 180 dias após a data de fabricação.

Não são passíveis de realização de análises de contraprova:

- produtos perecíveis, conforme Parágrafo Único do Art. 91 do Decreto nº 5741/2006 de 30 de março de 2006;
- produtos com prazo de validade exíguo, ou seja, com prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta;
- amostras destinadas à análise microbiológica;
- amostras não conformes nos ensaios de nitritos e nitratos e amostras não conforme no ensaio de lactose em produtos declarados “Zero Lactose”, por se tratarem de analitos instáveis ao longo do tempo.

7.2. Encaminhamento de contraprovas para realização de análise pericial

É de responsabilidade da autuada encaminhar a amostra de contraprova em seu poder ao laboratório credenciado responsável pela realização da Análise Pericial de Contraprova.

Uma cópia da SOA original, ou outro documento emitido pelo SIM que a identifique, deve acompanhar a amostra de contraprova.

A amostra de contraprova deve atender a todos os requisitos expressos neste manual para sua aceitação. É responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração, violação ou mau estado de conservação.

Caso a contraprova do SIM esteja sob a guarda do SIM, mas em local apropriado nas instalações da empresa, o representante da empresa poderá levar as duas contraprovas no dia agendado para a análise pericial das amostras de contraprova. Se isso não for possível, a contraprova do SIM deverá ser recebida pelo laboratório com no mínimo 24 horas de antecedência.

7.3. Procedimentos e emissão de resultados de análise pericial

A Análise Pericial de Contraprova deve iniciar-se apenas com a presença do assistente técnico indicado pela autuada. Deve-se aceitar uma tolerância para o seu comparecimento, tolerância esta comunicada previamente à empresa no ato do agendamento.

A ausência do assistente técnico indicado no local e horário agendados resulta na aceitação do resultado da análise fiscal condenatória pela requerente. Tal fato deve ser relatado na Ata de Análise Pericial de Contraprova.

Deve-se utilizar na Análise Pericial de Contraprova os mesmos métodos analíticos utilizados na análise fiscal condenatória, salvo concordância do assistente técnico indicado pela autuada com a utilização de outro método. Esta concordância deve constar na Ata de Análise Pericial de Contraprova.

Deve ser utilizada na análise pericial, inicialmente, a amostra de contraprova que se encontra



em poder da autuada. Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório.

O exame pericial na amostra de contraprova do SIM poderá realizar-se no mesmo dia, em paralelo com a análise da amostra de contraprova em poder da autuada, somente com a anuência do assistente técnico indicado pela autuada. Tal anuência deve ser registrada na Ata de Análise Pericial de Contraprova ou declaração específica assinada pelo assistente técnico.

Ao término da Análise Pericial de Contraprova, o laboratório deve emitir uma Ata de Análise Pericial de Contraprova, assinada pelos participantes e pelo assistente técnico indicado pela autuada.

A Ata de Análise Pericial de Contraprova deve conter as seguintes informações:

- identificação clara dos representantes do laboratório envolvidos e do assistente técnico indicado pela empresa;
- identificação da amostra, com os dados de fabricação, validade, lote e SOA da análise fiscal;
- método de ensaio utilizado e resultados obtidos;
- relato das atividades pertinentes.

É facultado ao assistente técnico incluir no texto da Ata de Análise Pericial de Contraprova qualquer informação pertinente aos ensaios realizados, devendo-se deixar claro que o texto inserido representa a opinião do assistente técnico apenas. A abdicação deste direito também deve ser registrada.

Caso a Análise Pericial de Contraprova estenda-se por mais de um dia, pode-se emitir apenas uma ata ao final de cada dia de análise ou uma única ata que descreva as atividades de todos os dias, a critério do laboratório.

8. Guarda e descarte de amostras

Os laboratórios devem possuir procedimentos estabelecidos para manter as amostras fiscais e amostras de contraprova devidamente armazenadas.

Amostras com resultados de análise conformes podem ser descartadas após a emissão do respectivo COA, assim como amostras rejeitadas, após a emissão do respectivo TRA.

Amostras cujos resultados de análise apresentem-se não conformes devem ser armazenadas até sua data de vencimento ou realização da análise pericial de contraprova, o que ocorrer primeiro.

Barretos, 17 de setembro de 2024

MARCELO
OTAVIANO DOS
SANTOS:118657218
32

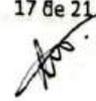
Assinado de forma digital
por MARCELO OTAVIANO
DOS SANTOS:11865721832
Dados: 2024.09.20 10:51:09
+03'00'

Marcelo Otaviano dos Santos
Presidente do CODEVAR


Lucio Mauro Orlandini
Coordenador do SIM CODEVAR

ANEXO A – MODELO DE SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

 		01 – LABORATÓRIO:			
		<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL			
SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CNPJ 23.816.422/0001-35 Rua 20, 35 – Centro – Barretos-SP CEP 14780-070 – Fone: (17) 3612-2451 SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:	
		Serviço de Inspeção Municipal CODEVAR			
		04 – Nº DO SIF/ER/VEE:		05 – PROGRAMA:	
06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:					
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – Nº REG. PRODUTO:	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ:	
12 – ESTABELECIMENTO:			13 – ENDEREÇO (CONFORME SIGSIF):		
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LFDA/SIF:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:	
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):					
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:	LINHA:
				<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:					
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:					

17 de 21


 <p>SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CNPJ 23.816.422/0001-35 Rua 20, 35 – Centro – Barretos-SP CEP 14780-070 – Fone: (17) 3612-2451</p>			35 - Nº DA SOLICITAÇÃO/ANU:
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			
36 - CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 - Nº DO SIF/ER/EE:	38 - Nº DO LACRE:	
39 - ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) - CÓDIGO(S):			
40 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

 <p>SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CNPJ 23.816.422/0001-35 Rua 20, 35 – Centro – Barretos-SP CEP 14780-070 – Fone: (17) 3612-2451</p>			35 - Nº DA SOLICITAÇÃO/ANU:
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			
36 - CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 - Nº DO SIF/ER/EE:	38 - Nº DO LACRE:	
39 - ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) - CÓDIGO(S):			
40 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

 <p>SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CNPJ 23.816.422/0001-35 Rua 20, 35 – Centro – Barretos-SP CEP 14780-070 – Fone: (17) 3612-2451</p>			35 - Nº DA SOLICITAÇÃO/ANU:
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			
36 - CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 - Nº DO SIF/ER/EE:	38 - Nº DO LACRE:	
39 - ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) - CÓDIGO(S):			
40 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

8<

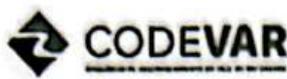


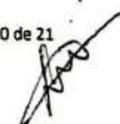
ANEXO B – MODELO DE CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISES

 SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CNPJ 23.816.422/0001-35 Rua 20, 35 – Centro – Barretos-SP CEP 14780-070 – Fone: (17) 3612-2451 CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE				01 – LABORATÓRIO:		
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO		
		Serviço de Inspeção Municipal CODEVAR				
		04 – Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:		05 – PROGRAMA:		
06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA:				07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:		
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – MARCA:	10 – Nº SIF/ER/EE:	11 – REG. DO PRODUTO	12 – Nº DO CNPJ:	
13 – ESTABELECIMENTO			14 – ENDEREÇO:			
15 – RESPONSÁVEL PELA COLETA		16 – DATA E HORA DA COLETA:	17 – DATA DE FABRICAÇÃO:	18 – DATA DE VALIDADE:	19 – LOTE:	
20 – TAMANHO DO LOTE:	21 – LACRE Nº – AMOSTRA:	22 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LFDA/SIF:		23 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:		
24 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):						
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	LINHA: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	VOLUME DE ABATE/ DIA:
25 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO		26 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
		TEMPERATURA (°C): <input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE				
27 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO)		28 – RESULTADO	29 – UNIDADE	30 – METODOLOGIA		
31 – OBSERVAÇÕES:						
32 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:		33 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:		34 – DATA DE EMISSÃO:		
35 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:						



ANEXO C – MODELO DE TERMO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRAS

  <p>SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CNPJ 23.816.422/0001-35 Rua 20, 35 – Centro – Barretos-SP CEP 14780-070 – Fone: (17) 3612-2451</p> <p>TERMO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRAS</p>		01 – LABORATÓRIO		02 – NÚMERO DE REGISTRO DA AMOSTRA NO	
		02 – ENDEREÇO			
		03 – CONTATO – TELEFONE E E-MAIL			
		04 – NÚMERO DO TRA		05 – SOA Nº	
		06 – NÚMERO DO SIM		07 – PRODUTO – PADRONIZAÇÃO E NOME COMERCIAL	
09 – ESTABELECIMENTO REMETENTE			10 – DATA E HORA DO RECEBIMENTO		11 – DATA DA EMISSÃO DO TRA
12 – MOTIVO DA REJEIÇÃO:					
<input type="checkbox"/> ESTADO DE CONSERVAÇÃO/TEMPERATURA NÃO ACEITÁVEL <input type="checkbox"/> AMOSTRA EM QUANTIDADE INSUFICIENTE <input type="checkbox"/> AMOSTRA AUSENTE/INADEQUADA			<input type="checkbox"/> SOA SEM ASSINATURA/CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA <input type="checkbox"/> CINTA DE IDENTIFICAÇÃO AUSENTE <input type="checkbox"/> CINTA DE IDENTIFICAÇÃO DANIFICADA/ILEGÍVEL		
<input type="checkbox"/> AMOSTRA NÃO CORRESPONDE À SOA <input type="checkbox"/> EM CONTATO COM GELO/DEGEO			<input type="checkbox"/> AMOSTRA DEM LACRE <input type="checkbox"/> SOA NÃO CORRESPONDE A AMOSTRA		
<input type="checkbox"/> LACRE VIOLADO OU RASURADO <input type="checkbox"/> SOA AUSENTE			<input type="checkbox"/> LACRE INADEQUADO <input type="checkbox"/> FITA DE LACRAÇÃO DA CAIXA SEM ASSINATURA /ASSINATURA ROMPIDA		
<input type="checkbox"/> EMBALAGEM INADEQUADA/DANIFICADA <input type="checkbox"/> AMOSTRA COM PRAZO DE VALIDADE EXPIRADO <input type="checkbox"/> AMOSTRA RECEBIDA APÓS 48 H DA COLETA			<input type="checkbox"/> OUTROS (ESPECIFICAR)		
13 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES					
OBSERVAÇÕES: Encaminhar o TRA ao SIM via e-mail, devidamente preenchido e assinado, juntamente com a cópia do SOA.					
14 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA REJEIÇÃO			15 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA ENTREGA D AMOSTRA CASO PRESENTE		



ANEXO D – COMUNICADO DE ANÁLISE DE CONTRAPROVA

		<p align="center">SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CNPJ 23.816.422/0001-35 Rua 20, 35 – Centro – Barretos-SP CEP 14780-070 – Fone: (17) 3612-2451</p>			
COMUNICADO DE ANÁLISE DE CONTRAPROVA					
ESTABELECIMENTO:			Nº DO SIM:	CNPJ:	
NOME DO PRODUTO PADRONIZADO:		NOME FANTASIA:		MÁRCA:	
DATA DE FABRICAÇÃO	DATA DE VALIDADE	LOTE		Nº DO REG. DO PRODUTO	
Nº DA SOA	Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO	Nº DO AUTO DE INFRAÇÃO		Nº DO PROCESSO ADMINISTRATIVO	
PARÂMETRO NÃO CONFORME		RESULTADO		LIMITE LEGAL	
NOME DO ASSISTENTE TÉCNICO			CPF		Nº DO REGISTRO EM CONSELHO

O SIM vem comunicar ao laboratório de realização de análise pericial de contraprova enviada ao SIM pela empresa autuada.

O agendamento da análise será feito através do contato direto com a empresa com o laboratório, no menor tempo possível.

É de responsabilidade da autuada encaminhar a amostra de contraprova acompanhada de uma cópia da SOA original em seu poder ao laboratório para realização da Análise Pericial de Contraprova.

XXXXXXX, XX de XXXX de XX.

Assinatura e carimbo do responsável pelo SIM


 Página 21 de 21