



# Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

## DECRETO N.º 290, DE 1.º DE DEZEMBRO DE 2021.

**SÚMULA:** HOMOLOGA NORMA INTERNA DE COLETA OFICIAL DE ÁGUA E PRODUTOS NOS ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO SISTEMA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL -SIM/POA

O Prefeito do Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas,

Considerando o disposto na Ata de n.º 007, do Conselho Consultivo do SIM, resolve e

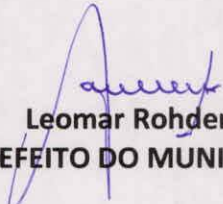
### D E C R E T A

**Art. 1.º** Fica homologada a Norma Interna de coleta oficial de água e produtos nos estabelecimentos registrados junto ao Sistema do **Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Pato Bragado, instituído pela Lei Municipal n.º 1739/2021**, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, nos termos constantes no Anexo deste Decreto.

**Art. 2.º** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

*Registre-se e Publique-se.*

Gabinete do Prefeito do Município de Pato Bragado, Estado do Paraná, ao primeiro dia do mês de dezembro de 2021.

  
**Leomar Rohden**  
**PREFEITO DO MUNICÍPIO**

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL  
*eletrônico* Nº *290*  
de *01/12/21* FL. *1*  
Visto *[assinatura]*







**NORMA INTERNA DE COLETA OFICIAL DE ÁGUA E PRODUTOS NOS  
ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO SIM/POA/PB Nº 04/2021.**

As coletas de amostras oficiais para a análise microbiológica e físico-químicas de alimentos e água são realizados para todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA.

A frequência das Análises de alimentos é realizada a cada quatro meses de todos os produtos e as análises de água são realizadas a cada 6 meses.

O SIM/POA possui Plano de Trabalho com Cronograma de Coleta Oficial de amostras, que é revisado anualmente. As análises de controle de qualidade dos estabelecimentos estão descritas nos Programas de Autocontroles de cada empresa.

**1- COLETAS PARA ANÁLISE DA ÁGUA**

As coletas de amostras oficiais para a análise microbiológica e físico-químicas da água são realizados a cada 6 meses para todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA, conforme Plano de Trabalho anual do SIM/POA com Cronograma de Coleta Oficial, que fica arquivado no setor do serviço de inspeção do SIM/POA.

A referência da água deve estar de acordo com padrão microbiológico e físico químico, conforme a PORTARIA DE CONSOLIDAÇÃO Nº 5, DE 28 DE SETEMBRO DE 2017 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.

Todos os estabelecimentos devem possuir cloração no sistema de abastecimento com os monitoramentos pertinentes, conforme descrito no seu Programa de Autocontrole de Abastecimento de Água.

Os laudos das análises, são emitidos em duas (02) vias uma (01) entregue ao proprietário e outra via é arquivado na Pasta do Estabelecimento no SIM/POA, na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

O ANEXO 01, estabelece Instrução de trabalho que possibilita garantir a padronização das coletas e envios de amostras para análises físicas,



**Prefeitura de Pato Bragado - PR**  
**Serviço de Inspeção Municipal-SIM/POA**

químicas e microbiológicas de água dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

As amostras oficiais serão coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises devem ser por conta da empresa e/ou subsidiado por fomento municipal quando possível.

A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para o sucesso de uma análise microbiológica e físico-química. As amostras para exame microbiológico e físico-químico devem ser enviadas em frascos apropriados e cedidos ao laboratório que será encaminhado as amostras.

Toda a coleta oficial é registrada na Ficha de Solicitação Oficial de Análise – SOA- ANEXO 2

## **2-COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DOS PRODUTOS**

As coletas de amostras oficiais para a análise microbiológica e físico-químicas dos produtos são realizadas a cada 3 vezes ao ano de todos os produtos registrados no SIM/POA, conforme Plano de Trabalho anual com Cronograma de Coleta Oficial, que fica arquivada no setor do serviço de inspeção do SIM/POA.

As análises requeridas seguem padrões de referência conforme o Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou de acordo com o regulamento que o caracterize, Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

Os laudos das análises, são emitidos em duas (02) vias uma (01) entregue ao proprietário e outra via é arquivada na Pasta do Estabelecimento no SIM/POA, na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

O ANEXO 01, estabelece a Instrução de trabalho que padroniza as coletas e envios de amostras para análises físicas, químicas e microbiológicas





**Prefeitura de Pato Bragado - PR**  
**Serviço de Inspeção Municipal-SIM/POA**

de alimentos e água dos produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

As amostras oficiais serão coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises devem ser por conta da empresa e/ou subsidiado por fomento municipal quando possível. As amostras para exame microbiológico devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais. Toda a coleta oficial é registrada na Ficha de Solicitação Oficial de Análise – SOA- ANEXO 2

Caso a amostra não atenda o recomendado, o estabelecimento é comunicado conforme o Anexo 03, devendo tomar as ações pertinentes cabíveis ao desvio e realizada uma nova coleta oficial pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA).



## ANEXO 1

### INSTRUÇÃO DE TRABALHO

#### 1. DOCUMENTO DE REFERENCIA

- RIISPOA
- IN 60
- RTIQ de produtos.
- Decreto Nº 10.468 DE 18 de Agosto de 2020.

Manual de coletas do site do MAPA, conforme link abaixo:

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

#### 2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento que possibilita garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que os resultados das análises devem ficar arquivadas no setor de Serviço de Inspeção.

#### 3. ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

A correta coleta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável. A critério do fiscal do SIM, a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação. Sempre que possível às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações. Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para colheita, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador ou proprietário da empresa, acompanhado pelo fiscal do SIM. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.



### 3.1 Solicitação Oficial de Análise (SOA)

A Solicitação oficial de análise é o documento que acompanha amostras para análise conforme Anexo 02.

#### **Material Necessário.**

- Solicitação oficial de análise (SOA)
- Caixas Isotérmicas;
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;
- Gelo ou outra substância refrigerante;
- Embalagens plásticas;
- Fita adesiva;
- Etiqueta adesiva
- Papel toalha;
- Álcool;

## 4. PROCEDIMENTO DE COLETA PARA ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS

A responsabilidade pela coleta é do fiscal do SIM, sendo que sempre que possível, esse procedimento deve ser realizado na presença do responsável da empresa. O fiscal deve atentar-se ao tipo de amostra coletada e o dia da semana em que a mesma chegará ao destino, evitando assim o descarte da amostra pelo laboratório.

O responsável pela coleta dos produtos deve ter alguns cuidados de Boas Práticas durante o procedimento, tais como: lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também passar álcool para assepsia da embalagem. As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório.

O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em duas vias, uma fica arquivada no setor do SIM/POA na pasta do estabelecimento e outra caminhada para o laboratório que realizará análise.





**Prefeitura de Pato Bragado - PR**  
**Serviço de Inspeção Municipal-SIM/POA**

**5. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS**

As análises requeridas seguem padrões de referência conforme o Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Onde descreve as análises devem ser realizadas de acordo com o Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) e/ou Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

**6. FREQUÊNCIADASCOLETAS**

As coletas de amostras oficiais para a análise microbiológica e físico-químicas de alimentos e água são realizados para todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA.

A frequência das Análises de alimentos é realizada a cada 4 meses de todos os produtos e as análises de água são realizadas a cada 6 meses.

O SIM/POA possui Plano de Trabalho com Cronograma de Coleta Oficial de amostras, que é revisado anualmente. As análises de controle de qualidade dos estabelecimentos estão descritas nos Programas de Autocontroles de cada empresa.

Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar a justificativa da não realização da coleta para anexar ao seu Programa de Trabalho. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuar-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, novas amostras devem ser coletadas de forma representativa.

**8. AÇÕES FISCAIS MEDIANTE RESULTADOS NÃO**

**CONFORMES:**

Quando o resultado da análise apresentar-se não conforme, devem ser





Prefeitura de Pato Bragado - PR  
Serviço de Inspeção Municipal-SIM/POA

tomadas as seguintes ações:

**8.1 Análises Microbiológicas:**

- O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvios de análises; O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa e solicitar nova análise.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do IM deve enviar a mostra do produto para análise oficial.

**9. PROCEDIMENTOS DE COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

**Material Necessário.**

- Solicitação oficial de análise (SOA)
- Álcool 70%
- Gaze ou algodão hidrófilo
- Isqueiro
- Frascos específicos para cada tipo de análise.

**9.1 Procedimento de Coleta**

*Cuidados necessários:* na hora da coleta assegurar-se que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa. Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração, nunca congelar as amostras;

*Limpeza da torneira:* abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta, fechar a torneira; com auxílio de uma gaze, algodão ou papel toalha e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente.



**Prefeitura de Pato Bragado - PR**  
**Serviço de Inspeção Municipal-SIM/POA**

*Desinfecção da torneira:* embeber uma algodão ou gaze ou aspergir álcool 70% e friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Se a torneira forde metal ou aço inox, flambar, com auxílio de uma chama a parte interna e externa da torneira, durante 40 segundos.

*Coleta da Água:* Após limpeza e desinfecção, abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos; abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo; fechar o frasco imediatamente.

O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em duas vias, uma fica arquivada no setor do SIM/POA na pasta do estabelecimento e outra caminhada para o laboratório que realizará análise.

## **10. Transported as Amostras**

A amostra deve enviar ao laboratório no menor tempo possível, nunca exceder 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas.

O transporte deve ser feito no máximo a 5°C (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

### **10.1 Cuidados Gerais**

- As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório.
- Nunca congelar a amostra.
- Cuidar para que esta não fique vazando.
- Certificar-se que a mesma foi bem identificada.
- Não abriros frascos até o momento da coleta.
- Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.
- Ser breve na coleta.

### **10.2 Análises Requeridas**

- Quando abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises assinaladas como asterisco(\*).
- Para as empresas abastecidas de água proveniente de





Prefeitura de Pato Bragado - PR  
Serviço de Inspeção Municipal-SIM/POA

fonte ou poço, solicitar todas as análises.

PRODUTO	ANALISE	PARAMETRO	REFERENCIALEGAL
ÁGUA DEABASTECIM ENTO	MICROBIOLÓGI CA	*Coliformestermotole rantes <i>ouEscherichiacoli</i>	Portaria deConsolidação n°5,AnexoXX.
		*Coliformestotais	Portaria de Consolidaçãon°5,Ane xoXX.

ÁGUA DEABASTECIM ENTO	FÍSICO- QUÍMICA	Alumínio	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		Amônia(comoNH3)	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		*Cloro residual livre	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		Cor	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		Dureza total	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		Ferro	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		Nitrato	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		Nitrito	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		*pH	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		Sólidos dissolvidos totais	Portaria de Consolidaçãon°5,A nexoXX.
		*Turbidez	Portaria de Consolidaçãon°5,A



Prefeitura de Pato Bragado - PR  
Serviço de Inspeção Municipal-SIM/POA

			nexoXX.
--	--	--	---------

**10.3 Ações fiscais mediante resultados não conforme:**

Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM deve avisar imediatamente a empresa e dependendo a causa e grau do desvio, se gerar algum risco a saúde do consumidor, suspendera produção dos produtos.

- Lavrar RNC (obrigatório) e Auto de Infração dependendo a causa e grau de desvio.
- Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Auto controle da empresa.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial.





