

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS

Área de microbiologia e físico-química de produtos de origem animal

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS

Área de microbiologia e físico-química de produtos de origem animal

Missão Mapa
Promover o desenvolvimento
sustentável e a competitividade
do agronegócio em benefício
da sociedade brasileira

2ª Edição

Brasília/DF
2017

Alterações

Os seguintes itens apresentaram alterações:

- Item 7.3
- Item 7.4
- Item 9.7
- Item 14.7
- Item 14.8
- ANEXO I
- ANEXO III
- ANEXO IV
- ANEXO V
- ANEXO VIII

Declaração

O Manual de Procedimentos para Laboratórios – Área de microbiologia e físico-química de produtos de origem animal é aplicado unicamente para as amostras provenientes do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, vinculado a Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Este manual não se aplica as amostras provenientes de outros departamentos ou secretarias pertencentes ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Todas as informações contidas e declaradas neste manual foram compiladas entre o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários e servidores que atuam nas atividades de microbiologia e físico-química de produtos de origem animal nos Laboratórios Nacionais Agropecuários.

Sumário

1. Siglas e Definições, Aplicação.....	7
1.2 Aplicação.....	8
2. Recebimento de Amostras pelo Laboratório.....	8
3. Critérios de Recebimento.....	9
4. Inviolabilidade do lacre.....	10
5. Embalagem e Envio.....	11
6. Estado de Conservação.....	13
6.1 Produto congelado.....	13
6.2 Produto resfriado.....	13
6.3 Produtos em temperatura ambiente.....	14
6.4 Amostras de água de abastecimento.....	14
7. Prazo de validade.....	15
8. Quantidade mínima.....	15
9. Verificação do preenchimento da SOLICITAÇÃO OFICIAL.....	16
10. Cinta identificadora da amostra.....	17
11. Procedimento para Recebimento.....	18
12. Livro ou Sistema de registros.....	18
13. Prazos.....	19
13.1 Prazo de recebimento da amostra.....	19
13.2 Prazo de análise.....	19
14. Emissão e envio do RELATÓRIO OFICIAL.....	19
15. Termo de Rejeição de Amostras – TRA.....	20
16. Análises periciais.....	21
16.1 Solicitação de análise pericial.....	21
16.2 Encaminhamento de contraprovas para realização de análise pericial.....	23
17. Guarda das amostras já analisadas.....	24
18. Redistribuição de amostras.....	24
19. Emissão de suplemento do RELATÓRIO OFICIAL e TRA.....	24
Anexo II - Utilização do Saco lacre e Acondicionamento de Amostras.....	28
Anexo III - Modelo de Solicitação Oficial de Análises.....	31
Anexo IV - Estados de conservação para análises de água para Ensaio Físico-Químico.....	32
Anexo V - Modelo de Certificado Oficial de Análise.....	33
Anexo VI - Modelo de Termo de Rejeição de Amostra (TRA).....	34

Anexo VII - Modelo de solicitação de análise pericial	35
Anexo VIII - Modelo de ATA – LANAGROS.....	36

1. Siglas e Definições, Aplicação

1.1 Siglas e Definições

SIGLAS	
CGAL	Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários
COA	Certificado Oficial de Análise
DIPOA	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
ER	Estabelecimento Relacionado no Serviço de Inspeção Federal
LANAGRO	Laboratório Nacional Agropecuário
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SDA	Secretaria de Defesa Agropecuária
SFA	Superintendência Federal de Agricultura
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIFISA	Serviço de Saúde, Inspeção e Fiscalização Animal
SIPOA	Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SISA	Serviço de Inspeção e Saúde Animal
SLAV	Seção Laboratorial Avançada
SOA	Solicitação Oficial de Análise
SVA	Serviço de Vigilância Agropecuária
TRA	Termo de Rejeição de Amostra
UTLA	Unidade Técnica Local
UTRA	Unidade Técnica Regional
UVAGRO	Unidade de Vigilância Agropecuária
VIGIAGRO	Vigilância Agropecuária

DEFINIÇÕES	
Amostra de contraprova	Amostra oficial que pode ser utilizada quando solicitada a análise pericial, no âmbito do direito à defesa do fiscalizado.
Amostra de prova	Amostra oficial que será utilizada para realização de análise exploratória ou pericial.
Amostra oficial	Amostra coletada por serviço oficial do MAPA, por servidor público competente que esteja em exercício em um Serviço de Inspeção ou Unidade Técnica da estrutura do MAPA. Deve ser sempre acompanhada de SOLICITAÇÃO OFICIAL.
Análise exploratória	Análise efetuada em amostra coletada pela autoridade fiscalizadora competente com objetivos distintos da tomada de ações fiscais, como levantamento de dados, mapeamento, observação de perfis e tendências na produção, apuração de denúncias ou suspeitas.
Análise Pericial	Análise efetuada em amostra prova ou contraprova coletada pela autoridade fiscalizadora competente com o objetivo de se verificar sua conformidade frente ao disposto em regulamentos técnicos de identidade e qualidade e normativas equivalentes aplicáveis.
Controle oficial	Consiste no controle realizado por autoridades competentes das três instâncias, o qual é considerado ato direto do Poder Público, e que vai desde a coleta das amostras, encaminhamento ao laboratório, interpretação dos resultados até a aplicação das penalidades.
Laboratório credenciado	Laboratório público ou privado, legalmente constituído como laboratório, homologado pelo MAPA para realizar ensaios e emitir resultados em atendimento aos programas e controles oficiais do MAPA. Os LANAGROS e os laboratórios credenciados constituem a Rede Nacional de Laboratórios

	Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, coordenada pelo MAPA como Instância Central e Superior.
LANAGRO	Laboratório oficial do MAPA.
Programas oficiais	Cronogramas de coletas de amostras de controle e de monitoramento com fins fiscalizatórios ou exploratórios, os quais obedecem a delineamento amostral e procedimentos estabelecidos pelo DIPOA/SDA/MAPA ou atos normativos do MAPA.

1.2 Aplicação

Aplicam-se os critérios e procedimentos deste Manual a quaisquer amostras oficiais, sejam elas para fins de monitoramento, exploratórias, periciais, conforme definições estabelecidas no item 1.

2. Recebimento de Amostras pelo Laboratório

2.1 Dentro do conceito de que a análise começa com a coleta da amostra, as ações de inspeção, fiscalização e investigações devem estar bem integradas com os laboratórios, devendo haver sincronismo entre a remessa e a capacidade do laboratório em executar as análises, mediante o desenvolvimento e execução de cronogramas de remessa de amostras. Além disso, para alguns tipos de amostras, os critérios de intervalo entre coleta e recebimento serão respeitados.

2.2 É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade e confiabilidade documental (sem informações legíveis). Devem ser evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original (na mesma apresentação que o produto é destinado ao consumidor, de forma a evitar que sejam coletadas amostras especialmente para envio ao laboratório), 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).

NOTA: Sempre que houver necessidade de porcionamento do produto para obtenção da amostra, devem ser tomados todos cuidados com a assepsia na sua obtenção.

2.3 As amostras para análises de identidade e qualidade deverão ser 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.

2.4 As amostras para realização de ensaios para verificação de atendimento aos parâmetros de identidade e qualidade destinadas a área físico-química devem estar em envoltórios separados daquelas destinadas aos ensaios microbiológicos. Cada amostra deve ter documentação própria distinta de outros propósitos.

NOTA 1: As amostras de contraprovas devem ser registradas na mesma SOLICITAÇÃO OFICIAL da amostra de prova.

NOTA 2: Cada amostra (seja ela prova, contraprova LANAGRO/SIF ou contraprova da empresa) deve estar acondicionada em envoltório com lacre exclusivo.

NOTA 3: As amostras representativas da área de microbiologia deverão ser coletadas e acondicionadas individualmente em sacos-lacre e registrar SOLICITAÇÃO OFICIAL, individualmente, para cada amostra.

NOTA 4: Em todos os casos, as embalagens 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.

NOTA 5: A cinta identificadora não deve estar enrolada na amostra impedindo a visualização do rótulo, impossibilitando a conferência das informações.

3. Critérios de Recebimento

3.1 As amostras devem ser recebidas pelo laboratório por colaboradores treinados neste Manual e nos respectivos Procedimentos Operacionais contendo os critérios de recebimento e descarte de amostras.

3.2 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 data e horário do recebimento. Uma via da SOLICITAÇÃO OFICIAL deve ser arquivada de forma organizada e rastreável, podendo ser na forma digital.

3.3 As amostras que se encontrem em conformidade com os critérios aqui estabelecidos devem ser encaminhadas para análise com codificação interna do laboratório, de forma a manter toda sua cadeia de custódia.

3.4 As amostras que forem consideradas não conformes em relação aos critérios de recebimento aqui estabelecidos deverão ser descartadas, gerando-se um Termo de Rejeição de Amostras (TRA) que será encaminhado ao serviço responsável pela coleta, preferencialmente por via eletrônica, estabelecida pelo MAPA. O laboratório deve arquivar a via da SOLICITAÇÃO OFICIAL e uma via do TRA, de forma organizada e rastreável, podendo ser na forma digital.

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.

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

- Adequadamente lacradas e sem sinais de violação, conforme item 4 deste Manual;
- Em embalagens e recipientes adequados, conforme item 5 deste Manual;
- Em estado de conservação aceitável, conforme item 6 deste Manual;

- Dentro do prazo de validade do produto, conforme item 7 deste Manual;
- Em quantidade suficiente, conforme item 8 deste Manual;
- Com documentação adequada e devidamente preenchida, conforme itens 9 e 10 deste Manual;

3.6 Os critérios de recebimento se aplicam integralmente às amostras das seguintes áreas:

- Produtos de Origem Animal
 - Carnes e produtos cárneos;
 - Leite e produtos lácteos;
 - Mel e produtos apícolas;
 - Pescado e produtos da pesca;
 - Ovos e derivados.

- Água de Abastecimento e Gelo

NOTA: Compete ao serviço de inspeção definir os produtos de origem animal que serão coletados em cada uma destas áreas conforme respectivos parâmetros de identidade e qualidade.

4. Inviolabilidade do lacre

4.1 Somente serão aceitas para análise as amostras acondicionadas em embalagem lacrada por funcionário em exercício em Serviço de Inspeção ou Unidade Técnica do MAPA, utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével, preferencialmente sem identificação do SIF ou empresa, e que não possa ser violado sem que se torne evidente. Tal providência se faz necessária para garantir que não houve a substituição ou adulteração da amostra entre o ponto de coleta e o laboratório bem como atender à recomendação da NBR ISO/IEC 17025.

NOTA: O saco lacre apresentado no Anexo II reúne as características necessárias em termos de identificação e inviolabilidade do lacre, sendo incentivado o seu uso.

4.2 Amostras sem lacre, ou com número de lacre diferente do apresentado na SOLICITAÇÃO OFICIAL devem ser descartadas e ter emitido o respectivo TRA.

4.3 Amostras que apresentem lacre violável, ou seja, amostras nas quais o lacre não foi transfixado na embalagem ou permitam a remoção da amostra sem o rompimento do lacre devem ser descartadas e ter emitido o respectivo TRA.

4.4 A amostra de prova e cada contraprova devem estar lacradas individualmente.

5. Embalagem e Envio

5.1 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). A caixa deve proteger a amostra em seu interior contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou interfiram nos ensaios a serem realizados.

NOTA 1: A caixa deverá conter externamente a identificação da unidade POA-FQ, para ensaios físico-químicos e POA-MIC, para ensaios microbiológicos, que serão os responsáveis pelos ensaios da amostra ou ter fixada externamente o documento de encaminhamento (SOLICITAÇÃO OFICIAL).

NOTA 2: 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. No entanto, não devem ser remetidas juntamente com amostras destinadas para outros fins de investigação, como diagnóstico de doenças de animais, fertilizante, entre outros.

5.2 Amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento estarão acondicionadas em caixas de isopor ou outro material isolante adequado, íntegras e em condições higiênicas, de paredes suficientemente espessas, que confirmem adequada proteção física, química e microbiológica, preferencialmente de primeiro uso, que garantam a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra.

NOTA: A responsabilidade sobre o retorno da caixa é do coletor da amostra. Cabe a ele estabelecer mecanismos de devolução que não onerem o laboratório. O laboratório não realizará estocagem de caixas de isopor, podendo descartá-las a qualquer tempo caso não sejam recoletadas.

5.3 Amostra destinada à **análise físico-química** será **coletadas em triplicata** constituindo uma amostra de prova, uma contraprova LANAGRO/SIF e uma contraprova da empresa, embaladas e lacradas individualmente. Para demais situações, ver item 16.1.7.

5.4 Para **análise microbiológica** será **coletada somente amostra de prova, não deverão ser coletadas amostras de contraprova.**

NOTA 1: Nos casos excepcionais de recebimento no laboratório de amostras de contraprova para ensaios microbiológicos, as amostras de prova serão encaminhadas para análise e as amostras contraprovas serão descartadas.

NOTA 2: A responsabilidade pela guarda da contraprova da empresa é da própria empresa, por isso, a **contraprova da empresa não deve ser encaminhada ao laboratório** a menos que seja para realização de análise pericial, conforme detalhado no item 16 deste Manual.

5.5 Quando a amostra de prova é destinada a um LANAGRO, a contraprova LANAGRO/SIF deverá **obrigatoriamente** acompanhar a amostra de prova.

NOTA: Caso a amostra pericial seja encaminhada a um laboratório credenciado, a contraprova LANAGRO/SIF deverá ser retida pelo serviço responsável pela coleta de forma a garantir sua integridade e a manutenção das condições de armazenamento adequadas.

5.6 Depois de coletadas, as amostras deverão ser acondicionadas adequada e imediatamente para evitar qualquer alteração nas mesmas até sua chegada ao laboratório.

5.7 As amostras de produtos altamente perecíveis como, por exemplo, leite cru e pescado fresco **serão** acondicionadas em recipientes isotérmicos, embaladas em sacos plásticos transparentes lacrados e acompanhadas de gelo reciclável ou outra substância refrigerante em quantidade suficiente para manutenção das condições de recebimento das mesmas.

NOTA 1: A amostra não pode estar em contato com a substância refrigerante nem em contato com a água do degelo.

NOTA 2: Essas amostras deverão ser enviadas ao laboratório imediatamente após sua coleta, conferindo tempo hábil ao laboratório para início das análises antes de seu vencimento.

5.8 As amostras, que devem chegar congeladas ao laboratório, são acondicionadas em recipientes isotérmicos, preferencialmente, com gelo seco.

NOTA 1: O gelo seco não deve ficar em contato direto com as embalagens primárias, pois as deixam quebradiças no momento do recebimento.

NOTA 2: Na falta de gelo seco, acondicionar a amostra, previamente embalada, embrulhando em papel alumínio ou plástico, e colocando em recipiente isotérmico com a adição de gelo reciclável, composto de material que congele a temperaturas inferiores a 0°C, preferencialmente, a -18°C, que sejam suficientes para manter o congelamento.

NOTA 3: Deve ser evitado acondicionar gelo no interior da embalagem, juntamente com os produtos, o que ocasiona o rompimento das embalagens no recebimento.

NOTA 4: Deve ser evitado o congelamento da amostra imersa em água no interior da caixa (de maneira a formar um bloco).

NOTA 5: Nunca embrulhar as amostras com qualquer tipo de papel, pois serão descartadas.

NOTA 6: Não usar como refrigerante a mistura “sal + água + álcool” ou qualquer combinação desses.

5.9 O tempo decorrido entre a coleta da amostra e sua chegada ao laboratório deve ser o mais breve possível, devendo ser evitada a utilização de mecanismos que impliquem estocagem intermediária entre o local da coleta e o laboratório.

5.10 Amostras que chegarem ao laboratório em embalagem inadequada, com vazamentos, indícios de contaminação ou indícios de violação serão descartadas e será emitido o respectivo TRA.

6. Estado de Conservação

6.1 Produto congelado

6.1.1 Estado aceitável: as amostras de produto congelado devem ser avaliadas unicamente por meio de avaliação tátil. Somente podem ser aceitas amostras que se mostrarem totalmente congeladas sólidas. O laboratório deve registrar a condição de recebimento da amostra.

6.1.2 Amostras de produtos congelados que não se apresentem na condição de congelado sólido, quando de sua chegada ao laboratório, devem ser descartadas. Pode ser tomada sua temperatura com termômetro para registro no TRA.

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

6.1.3 Amostras de leite para a determinação de CMP (Caseinomacropéptido) 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 para a determinação de CMP deverão ter sido congeladas em até 48 horas da data e hora de fabricação.

6.1.4 Amostras de leite fluido (cru, pasteurizado e UHT) para a determinação de CMP deverão compor uma amostra à parte, separada da amostra destinada às demais análises físico-químicas. Essa amostra para determinação de CMP deverá estar acompanhada de SOLICITAÇÃO OFICIAL independente (separado das demais análises físico-químicas), coletada em triplicata (amostra de prova e duas contraprovas, adequadamente lacradas) e conservada congelada, conforme descrito acima.

6.2 Produto resfriado

Em todos os subitens a seguir, para uma melhor medição da temperatura, a recepção de amostras, desde que autorizada pela unidade que realizará a análise, poderá romper todos os envoltórios, exceto o primário, para realizar o procedimento.

NOTA: Preferencialmente, a medição da temperatura deverá ser realizada com a amostra no interior da caixa em que foi recebida.

6.2.1 Produtos com rótulo: O laboratório deve aferir a temperatura em que se encontra a amostra quando do recebimento e observar se está em estado de conservação adequado conforme informação do rótulo.

NOTA: No caso de produtos rotulados que tiveram que ser fracionados, e, portanto, não foram encaminhados ao laboratório em sua embalagem original, a amostra deve estar acompanhada do rótulo do produto original.

6.2.2 Produtos sem rótulo: Amostras resfriadas para produtos que não apresentam valor declarado no rótulo devem estar entre 2 a 8°C.

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

6.2.4 Esponjas ou swabs: podem ter a temperatura avaliada por meios alternativos devido a dificuldade de monitoramento com uso de termômetros a laser no momento de sua recepção, podem ser usados, por exemplo, termoregistradores ou tubos com água para acompanhamento das amostras de forma a permitir tal monitoramento, desde que o responsável pela coleta informe no SOLICITAÇÃO OFICIAL o procedimento adotado.

6.2.5 Amostras de leite fluido para análises de composição centesimal (gordura, extrato seco total, extrato seco desengordurado, proteína, resíduo mineral fixo, acidez, crioscopia, entre outras) **NÃO** devem ser congeladas e devem ser recebidas resfriadas pelo laboratório.

6.2.6 Amostras coletadas na condição de resfriadas e que no momento da sua recepção pelo laboratório apresentem-se em estado sólido na avaliação tátil ou em processo de descongelamento, **SERÃO** descartadas e emitido TRA.

6.3 Produtos em temperatura ambiente

Estado aceitável: Temperatura superior a 0°C e inferior a 40°C, sem preservação térmica.

6.4 Amostras de água de abastecimento

Vide Anexo IV.

6.5 Amostras de Leite

6.5.1 Amostras de leite fluido pasteurizado e cru, para análises de composição centesimal, **NÃO** devem ser congeladas e devem ser recebidas pelo laboratório resfriadas ou conforme condições de coleta. Amostras de leite fluido UHT devem ser enviadas em temperatura ambiente.

6.5.2 Para as amostras de leite cru refrigeradas, **todos os ensaios devem ser iniciados em até 48h da hora da coleta da amostra.** É importante priorizar o recebimento desse tipo de amostra.

NOTA: Devido às rotinas de cada laboratório, sugere-se entrar em contato com o mesmo para consulta dos horários de recebimento de amostras de leite cru, para evitar a rejeição destas por prazo de recebimento vencido.

7. Prazo de validade

7.1 Amostras cujo prazo de validade indicado no rótulo ou no SOLICITAÇÃO OFICIAL (para produtos não rotulados) esteja expirado não serão aceitas e não devem ser encaminhadas para análise, tendo em vista que suas características já poderão estar alteradas, podendo invalidar o resultado analítico.

NOTA: Poderão ser aceitas e analisadas amostras vencidas apenas em situações de processos de investigação, associadas a medidas cautelares.

7.2 Amostras cujo prazo de validade esteja vencido quando da chegada ao laboratório serão descartadas e emitido respectivo TRA.

NOTA: Para análise pericial, as contraprovas vencidas poderão ser aceitas e analisadas apenas para leite fluido (cru, pasteurizado e UHT), desde que tenham sido mantidas congeladas exclusivamente para determinação de Índice de CMP, conforme descrito nos itens anteriores deste manual, por até 180 dias da data e hora da coleta ou data e hora da fabricação.

7.3 As amostras requerem pelo menos um dia útil de validade para serem ensaiadas.

7.4 Amostras para microbiologia, preferencialmente, devem chegar até quarta-feira se tiverem vencimento no sábado ou domingo da semana corrente a coleta da amostra.

8. Quantidade mínima

8.1 As amostras devem chegar ao laboratório em quantidade mínima necessária ao seu preparo e análise, conforme disposto no Anexo I.

8.2 Quando a quantidade unitária do produto embalado não atingir o mínimo aqui estabelecido, deverão ser coletadas tantas embalagens quantas necessárias para obter a quantidade mínima estabelecida. Neste caso, o responsável pela coleta deve assegurar que todas as embalagens pertençam ao mesmo lote e partida, a fim de serem mantidas as características de homogeneidade da amostra.

NOTA: Não considerar informações complementares ao número do lote na SOLICITAÇÃO OFICIAL, tais como hora, minuto e segundo.

9. Verificação do preenchimento da SOLICITAÇÃO OFICIAL

9.1 O laboratório verificará o preenchimento de todos os campos da SOLICITAÇÃO OFICIAL, que deve estar devidamente assinada e carimbada pelo funcionário competente que esteja em exercício no Serviço de Inspeção ou Unidade Técnica do MAPA.

NOTA 1: A SOLICITAÇÃO OFICIAL deverá estar, preferencialmente, digitada. Caso não seja possível, o responsável pelo preenchimento deverá se certificar de que as informações sejam legíveis. Deve ser legível o carimbo do responsável pela coleta. Na impossibilidade de uso do carimbo, a identificação do responsável pela coleta deverá ser feita a mão ou impressa, de forma legível, além de assinada.

NOTA 2: A SOLICITAÇÃO OFICIAL deve ser corretamente preenchida de forma a dar suporte à adequada confecção do RELATÓRIO OFICIAL. Especial atenção será dada ao campo “Número da Solicitação”, que será preenchido no modelo: **Serviço/UF/Número Sequencial/Ano**. Por exemplo: SIF0001/SC/001/2016, ER0001/DF/0001/2016.

NOTA 3: Para amostras que não são coletadas nos SIF ou ER, registrar conforme o modelo: UTRA-LONDRINA/PR/0001/2016, SIPOA/RS/001/2016.

NOTA 4: No campo “N° SIF/ER” da SOLICITAÇÃO OFICIAL indicar com a sigla ER/UF/Número do estabelecimento, antes do número de identificação, caso for Estabelecimento Relacionado.

NOTA 5: O registro de Programa deverá ser realizado no campo “Observações”.

9.2 As informações descritas na SOLICITAÇÃO OFICIAL serão conferidas no recebimento da amostra, e avaliado se estão compatíveis com as informações observadas na amostra.

9.3 Devem ser rejeitadas as amostras nos casos de incompatibilidade nas informações nos campos Número de Lacre, Número do SIF/ER, Número do Lote do Produto, Número da Solicitação de Análise, Data e hora da coleta, Nome do Produto, pois comprometam a realização da análise ou confiabilidade dos resultados. Essas amostras devem ser descartadas e emitido TRA com descrição dos motivos da rejeição.

9.4 Evitar a rejeição de amostras por erros de preenchimento ou rasuras que não comprometam a realização da análise laboratorial, nestes casos devem ser registradas tais incoerências no momento da recepção da amostra para transcrição ao campo “Observações” do SOLICITAÇÃO OFICIAL. Desde que não haja comprometimento da análise, o laboratório poderá entrar em contato com o responsável pela coleta para que este corrija os erros ou rasuras e envie, digital e fisicamente, a SOLICITAÇÃO OFICIAL corrigida (Vide subitem 9.5)

NOTA: O responsável pela coleta deve se certificar que os números dos lacres sejam corretamente preenchidos na SOLICITAÇÃO OFICIAL, incluindo sempre os números completos como aparecem nos lacres (incluindo todos os “zeros” e número do SIF, quando houver).

9.5 É **obrigatório** o registro do e-mail do responsável pela coleta das amostras no campo de “Observações” da SOLICITAÇÃO OFICIAL, para o caso de necessidade de contato. O e-mail poderá

ser do SIF e/ou do servidor responsável, mas deve ter domínio @agricultura.gov.br. Em caso de não existência na SOLICITAÇÃO OFICIAL do e-mail citado, caso haja necessidade de contato, fazê-lo através do Serviço de Inspeção da Superintendência Federal de Agricultura do Estado onde está localizado o estabelecimento fabricante do produto. Fica facultada a informação de telefone para contato com o responsável pela coleta, no intuito de facilitar o contato em situações que requerem urgência para esclarecimentos ou tomada de decisão com relação a amostra.

9.6 Para as amostras encaminhadas aos LANAGROS, informar no campo de observações da SOLICITAÇÃO OFICIAL o nome do programa oficial ao qual a amostra pertence. Para amostras que não façam parte de nenhum programa oficial, deverá ser descrita a justificativa para a solicitação das análises.

9.7 As análises físico-químicas e microbiológicas aplicáveis à cada produto podem ser consultadas na página eletrônica do MAPA, no endereço:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/dipoa/analises-laboratoriais>

9.8 A SOLICITAÇÃO OFICIAL deve conter além da denominação de venda do produto descrita na rotulagem, sua **nomenclatura padronizada e respectiva categoria conforme normas publicadas pelo DIPOA**, de forma a facilitar a conferência dos códigos de ensaios a serem executados.

9.9 Em ensaios microbiológicos, nos casos de verificação de incoerência entre o código da análise solicitada e o código da análise adequada ao produto, conforme disposto nas tabelas disponíveis na página eletrônica do MAPA, o laboratório deve proceder à correção conforme as tabelas. O laboratório deve notificar o Serviço Oficial responsável pela coleta da amostra, mantendo registro do contato em arquivo. Sempre inserir observação sobre alteração se realizada ou não, conforme aceite ou recusa do responsável pela coleta.

NOTA: No caso de Programas Especiais, por apresentarem parâmetros definidos, não requerem notificação do Serviço Oficial responsável pela coleta das amostras.

9.10 Em ensaios físico-químicos, nos casos de verificação de incoerência entre as análises solicitadas e o disposto nas tabelas disponíveis na página eletrônica do MAPA, o laboratório deve proceder à correção conforme as tabelas do DIPOA. Em caso de análises especiais, divergentes dos preconizados nas tabelas do DIPOA, o responsável pela coleta deverá inserir observação na SOLICITAÇÃO OFICIAL para cumprimento da solicitação.

10. Cinta identificadora da amostra

10.1 A cinta destacável 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.

10.2 Devem ser verificados o preenchimento correto das informações da cinta, assinatura e carimbo do responsável pela coleta, bem como verificar se conferem com o informado na SOLICITAÇÃO

OFICIAL. Na impossibilidade de uso do carimbo, a identificação do responsável pela coleta deverá ser feita a mão ou impressa, de forma legível, além de assinada.

NOTA 1: Não enrolar a cinta identificadora na amostra, pois isso impede a visualização do rótulo, impossibilitando a conferência das informações.

NOTA 2: Não dobrar ou enrolar a cinta identificadora sobre si própria de forma a não permitir sua visualização.

11. Procedimento para Recebimento

11.1 O laboratório deve verificar todas as informações constantes na SOLICITAÇÃO OFICIAL, previamente preenchida pelo responsável pela coleta, bem como as condições em que a amostra se encontra frente aos critérios de recebimento estabelecidos neste Manual.

11.2 O laboratório deve manter registros de treinamento dos colaboradores da recepção de amostras que atuem nesta conferência de critérios, com referência aos critérios e procedimentos deste Manual.

12. Livro ou Sistema de registros

12.1 O laboratório deverá dispor e manter livro, ou equivalente eletrônico de acordo com procedimentos estabelecidos em seu Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ), 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 SOLICITAÇÃO OFICIAL;
- Número do SIF ou ER, se aplicável;
- Serviço de Inspeção ou Unidade Técnica e Unidade da Federação (Ex. SIPOA/UF, SISA/UF, SIFISA/UF, UTRA/UF, SVA/UF ou UVAGRO/UF);
- Matriz/Produto/Categoria;
- Espécie, se aplicável;
- Condições de recebimento;
- Ensaios solicitados;
- Tipo da análise: pericial, exploratória ou outro (neste caso, o laboratório especificar nos seus registros).

12.2 Enquanto não forem encaminhadas para análise, as amostras recebidas pelo laboratório em conformidade com os critérios de recebimento deverão ser armazenadas de maneira a manter seu estado de conservação compatível com as condições em que foram recebidas.

13. Prazos

13.1 Prazo de recebimento da amostra

13.1.1 Nos casos em que for estabelecido prazo para recebimento da amostra ou início das análises (por exemplo, para amostras de água - Anexo IV), esta informação deve ser verificada no laboratório. Caso supere esse prazo, a amostra deve ser rejeitada, descartada, e ter emitido o respectivo TRA.

13.2 Prazo de análise

13.2.1 O laboratório deve ter controle da temporalidade das amostras a contar da data de cadastro da amostra pela recepção do laboratório até o momento da expedição do RELATÓRIO OFICIAL.

NOTA 1: Recomenda-se não ultrapassar 15 dias úteis no período entre o recebimento das amostras e expedição do RELATÓRIO OFICIAL. Caso isso ocorra deverá ser dada atenção especial às mesmas de forma a concluir as análises no menor tempo hábil. Nos casos de resultados que necessitem confirmação ou reanálise, o prazo da emissão poderá ser estendido em mais 15 dias úteis para confirmação no mesmo laboratório.

NOTA 2: Amostras periciais, de investigação, relacionadas a processos judiciais, originadas de demandas da Ouvidoria do MAPA ou de produtos importados têm preferência sobre as demais. Caso o cliente seja comunicado de processo judicial envolvendo CONTRAPROVA LANAGRO/SIF já encaminhada aos laboratórios, estes deverão ser avisados imediatamente, sob risco destas amostras serem descartadas indevidamente.

14. Emissão e envio do RELATÓRIO OFICIAL

14.1 A numeração utilizada no RELATÓRIO OFICIAL será a mesma conferida à amostra no momento do seu recebimento pelo laboratório.

14.2 Emissão de Relatórios

14.2.1 LANAGROS: O RELATÓRIO OFICIAL poderá ser emitido em 1 via no formato físico, que será digitalizado, conforme modelo no Anexo V, e remetido ao Serviço de Inspeção Federal. A via física será arquivada no laboratório. Poderá ser emitida outra via caso seja solicitado pelo serviço responsável pela coleta. O LANAGRO poderá emitir RELATÓRIO OFICIAL por via eletrônica, será utilizada assinatura eletrônica, desde que utilizado os sistemas internos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

14.2.2 Laboratórios Credenciados: O RELATÓRIO OFICIAL será emitido em 1 via no formato físico, conforme modelo no Anexo V, e remetido ao Serviço de Inspeção Federal. Poderá ser emitida outra via caso seja solicitado pelo serviço responsável pela coleta. O laboratório poderá emitir

RELATÓRIO OFICIAL por via eletrônica, o laboratório deverá manter arquivo auditável, conforme orientação da CGAL. A assinatura do TRA será, em formato, em conformidade com o estabelecido pela CGAL.

14.3 Ao laboratório é vedada a emissão de resultados em documento diverso do RELATÓRIO OFICIAL para amostras de alimentos oriundas do Serviço de Inspeção Federal.

14.4 Ao laboratório é vedada a informação de resultados diretamente à indústria ou empresa fiscalizada, salvo atas de contraprovas em que houve acompanhamento pericial por parte de representante da empresa que poderá levar uma via da ata de contraprova ao final do procedimento de análise.

NOTA: O campo 'Observação' deve ser utilizado para descrever quaisquer situações ou acontecimentos excepcionais no processo de análise.

14.5 A data de término dos ensaios conceitualmente é especificada em DD/MM/AAAA e refere-se ao dia em que houve o encerramento da última análise laboratorial. O período de verificação e emissão do RELATÓRIO OFICIAL não é considerado para a data de encerramento das análises.

14.6 O RELATÓRIO OFICIAL 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 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

14.7 A expressão de resultados seguirá a referência da metodologia, caso esteja descrita. Não havendo referência de expressão de resultados na metodologia, seguir os padrões definidos nas legislações (RIISPOA, Regulamentos Técnicos, entre outros).

14.8 O arredondamento segue os critérios estabelecidos nas metodologias vigentes ou a regra de arredondamento da Resolução nº 886/66 do IBGE.

15. Termo de Rejeição de Amostras – TRA

15.1 O Termo de Rejeição de Amostra conforme modelo no Anexo VI deve ser emitido para todas as amostras que não atenderem a um dos critérios de recebimento estabelecidos neste Manual.

15.2 No TRA devem constar os dados da identificação da amostra e assinalado(s) o(s) motivo(s) do descarte.

15.3 Os motivos das rejeições registrados nos TRA devem ser feitos de forma padronizada, vinculando aos itens deste manual conforme segue:

- Falhas na aposição do lacre ou sinais de violação (item 4);
- Uso de embalagens ou recipientes inadequados ou danificados (item 5);
- Estado de conservação inaceitável (item 6);

- Prazo de validade vencido (item 7);
- Quantidade insuficiente (item 8); ou
- Falhas na documentação (item 9 e 10).
- Fora do escopo do laboratório/grade de sorteio/contrato.
- Análise temporariamente indisponível no laboratório.
- Contraprovas não previamente agendadas.

NOTA: No campo observações poderão ser detalhadas evidências que levaram à rejeição e/ou orientações no intuito de evitar futuras rejeições pelo mesmo motivo.

NOTA: Somente LANAGRO poderá justificar TRA por grade de sorteio. Para emitir TRA por grade de sorteio, somente quando não houver contato entre o laboratório e o Serviço de Inspeção Oficial. Se a amostra chegar com atraso superior a 20 dias do cronograma previsto, a amostra poderá ser rejeitada.

15.4 Recomenda-se que o laboratório consolide periodicamente os dados dos TRA emitidos, identificar os principais motivos de rejeição relacionados a cada cliente, e comunicar os responsáveis para tratamento de causa.

15.5 Devem ser registrados no TRA o número da SOLICITAÇÃO OFICIAL, o número de registro da amostra no laboratório, dados de identificação da amostra e do responsável pela emissão do TRA, o motivo da rejeição conforme 15.3 e demais informações de interesse. No anexo VI consta um modelo de formulário como exemplo.

15.6 O TRA será emitido conforme o item 14.2, acompanhado de cópia da respectiva SOLICITAÇÃO OFICIAL.

15.7 Nos casos de emissão do TRA por via eletrônica, o laboratório deverá manter arquivo auditável. A assinatura do TRA será, em formato, em conformidade com o estabelecido pela CGAL.

15.8 O TRA será encaminhado ao Serviço de Inspeção ou Unidade Técnica responsável pela amostra por meio eletrônico adequado, determinado pelo MAPA. O laboratório deve manter controle auditável de envio de TRA.

16. Análises periciais

16.1 Solicitação de análise pericial

16.1.1 Após ser notificada do resultado(s) não conforme(s) a empresa interessada tem 2 dias para manifestar formalmente ao serviço de inspeção sua opção pela realização da análise de contraprova.

16.1.2 Na análise pericial fica facultado ao fiscalizado estar presente por meio de um representante ou perito indicado. O estabelecimento poderá, sem prejuízo algum à realização da análise de

contraprova, optar por não enviar representante para acompanhar a realização da análise. Caso o estabelecimento opte pelo acompanhamento da análise pericial, no requerimento da análise pericial deverá ser indicado o nome, nº do RG e dados para contato do representante do estabelecimento que acompanhará a realização da análise.

NOTA 1: Questionamentos técnicos deverão ser feitos e respondidos na ocasião da análise de contraprova.

NOTA 2: Resultados não conformes para análises microbiológicas não são passíveis de análise de contraprova.

16.1.3 Mediante a solicitação da empresa pela realização da análise pericial de amostra de contraprova, o serviço de inspeção deverá então encaminhar a **Solicitação de agendamento de análise pericial de contraprova** conforme documento padronizado, cujo modelo se encontra no **Anexo VII**.

NOTA: Para aumentar a celeridade do processo é recomendado que o Serviço de Inspeção Federal consulte os LANAGROS inicialmente por e-mail para verificar qual deles poderá atender à solicitação. Para esta consulta deve ser informado, **no mínimo:** nome do produto, parâmetro a ser avaliado, resultado anterior com a metodologia utilizada, limite legal estabelecido para o parâmetro, data de validade da amostra, data de coleta da amostra.

16.1.4 Para que os LANAGROS realizem o agendamento da análise pericial deve ser encaminhado o número do processo administrativo referente à amostra não conforme. **Não serão aceitos pedidos de agendamento que não possuam processo administrativo aberto relacionado a contraprova.**

16.1.5 Os LANAGROS deverão agendar a data para realização da análise pericial com um intervalo mínimo de 3 dias úteis até a sua realização para que a empresa possa ser adequadamente informada. Ainda, também deverá ser observado o **prazo mínimo de 3 dias úteis de validade remanescente do produto** para que o mesmo possa ser analisado antes do seu vencimento.

16.1.6 Não serão realizadas análises periciais em contraprovas vencidas, com exceção de leite fluido (cru, pasteurizado e UHT), desde que tenham sido mantidas congeladas exclusivamente para a determinação de CMP, conforme descrito nos itens 6.1.3 e 6.1.4.

16.1.7 Não serão realizadas análises de contraprova:

- Em produtos perecíveis, ou seja, produtos em natureza ou com validade inferior a 30 dias, como estabelecido no Art. 91 do Decreto nº 5741/2006:
Art. 91 Parágrafo único. Não se aplicam os procedimentos de contraprova e parecer de outro perito, quando se tratar de riscos associados a animais, vegetais e produtos agropecuários perecíveis.
- Em amostras destinadas para análise microbiológica.
- Para o ensaio de nitritos e nitratos.
- Para o ensaio de lactose em produtos declarados “Zero Lactose”.

16.2 Encaminhamento de contraprovas para realização de análise pericial

16.2.1 A contraprova da empresa deverá ser encaminhada ao LANAGRO para a realização da análise pericial. Caso a contraprova LANAGRO/SIF tenha sido mantida sob a guarda do serviço de inspeção, também deverá ser encaminhada ao LANAGRO.

Análise pericial com acompanhamento da empresa:

- O representante deverá comparecer ao LANAGRO no dia e horário agendado, com a contraprova da empresa nas condições exigidas de acordo com os critérios de recebimento de amostras estabelecidos neste guia.
- A amostra de contraprova deverá estar acompanhada de uma cópia da SOLICITAÇÃO OFICIAL da amostra de prova correspondente.
- Caso a contraprova LANAGRO/SIF esteja sob a guarda do SIF, 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 LANAGRO/SIF deverá ser recebida pelo LANAGRO com no mínimo 24 horas de antecedência.
- Caso o representante da empresa não compareça na data agendada, não chegue no horário agendado (considerando uma tolerância máxima de 30 minutos) ou não comunique ao LANAGRO com antecedência sobre eventual atraso ou falta, com uma justificativa plausível, será lavrada Ata de não comparecimento, não sendo permitido reagendamento para análise pericial. Nesta situação, as contraprovas em posse do LANAGRO serão descartadas.

NOTA: Não deve ser emitido novo SOLICITAÇÃO OFICIAL para envio da contraprova, a SOLICITAÇÃO OFICIAL a acompanhar a amostra deve ser cópia do SOLICITAÇÃO OFICIAL que acompanhou a amostra de prova.

Análise pericial sem acompanhamento da empresa:

- A contraprova da empresa deverá ser recebida pelo laboratório até a data agendada, devendo, preferencialmente, ser recebida com antecedência de 24h do início da análise pericial.
- Aplica-se o mesmo critério para a contraprova LANAGRO/SIF que esteja em poder do SIF na empresa.
- As amostras de contraprova deverão estar acompanhadas de uma cópia da SOLICITAÇÃO OFICIAL da amostra de prova correspondente.
- Deve estar indicado na documentação de forma clara que se trata de contraprovas para análise pericial agendada.
- Caso o critério não seja atendido, será lavrada Ata de não realização e não será permitido reagendamento de análise pericial.

17. Guarda das amostras já analisadas

17.1 Os laboratórios devem possuir procedimentos estabelecidos para manter as contraprovas de amostras já analisadas devidamente armazenadas e disponíveis para eventuais verificações, conforme as situações a seguir discriminadas:

Resultados de análise conformes: é autorizado descarte imediato.

Resultados de análise não conformes:

- Guarda até a o fim do prazo de validade do produto;
- Contraprovas de leite cru, pasteurizado e UHT congeladas, destinadas à determinação de Índice de CMP devem ser mantidas por até 180 dias após a data da coleta ou data de fabricação.
- Contraprovas nas quais a empresa decline do direito de análise pericial, as amostras devem ser descartadas após autorização do Serviço de Inspeção. O laboratório poderá contatar o Serviço de Inspeção para obter esta autorização.

NOTA: No caso de análises não conformes, depois de decorridos os prazos descritos acima sem que a perícia tenha sido realizada, a amostra será descartada.

18. Redistribuição de amostras

18.1 Quando o laboratório receber uma amostra e ocorrer algum imprevisto que o impeça de analisá-la (por exemplo, ensaio(s) suspenso(s)) deverá informar imediatamente a CGAL.

18.2 A CGAL deverá buscar outro laboratório que possa realizar a análise solicitada, e orientará o 1º laboratório a enviá-la ao laboratório designado, de maneira que seja preservada a integridade da amostra.

19. Emissão de suplemento do RELATÓRIO OFICIAL e TRA

19.1 Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas em um RELATÓRIO OFICIAL ou TRA, o laboratório deve emitir o suplemento do RELATÓRIO OFICIAL ou TRA contendo tal correção.

19.2 O suplemento deve receber a letra 's' e um dígito sequencial após o código da amostra (P. ex. RELATÓRIO OFICIAL/TRA: 1234/2016, Suplemento deste RELATÓRIO OFICIAL/TRA: 1234/2016s1).

19.3 No caso de suplementos adicionais de um mesmo RELATÓRIO OFICIAL ou TRA deve-se nomeá-los com o código em sequência: s1, s2, s3...

NOTA 1: O suplemento de maior número sequencial automaticamente substitui o RELATÓRIO OFICIAL ou TRA anterior e prevalece sobre ele.

NOTA 2: Se o suplemento apresenta versão específica, a cada edição do documento, não é necessário implementar a especificação definida anteriormente.

19.4 O suplemento deve ser emitido e enviado conforme descrito no item 14.2.

Anexo I - Quantidade suficiente para análise

Amostras para análises físico-químicas e microbiológicas devem ser coletadas e lacradas separadamente de forma que a amostra destinada para cada área respeite a quantidade mínima descrita. Caso a embalagem unitária do produto tenha quantidade inferior ao requerido, devem ser coletadas unidades suplementares tantas quantas forem necessárias. Caso a embalagem unitária do produto seja muito maior do que a quantidade mínima, uma alíquota poderá ser retirada pelo coletor e envasada em frasco apropriado para envio ao laboratório.

Físico-Química

Matriz	Quantidade mínima	Observação
Água de abastecimento	1L	Vide Anexo IV
Gelo	1kg	-----
Leite e produtos lácteos	500g / 900mL	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 abelha	250g	-----
Própolis e pólen	50g	-----
Pescado e derivados	500g *	* Nos casos em que forem solicitados os ensaios de fósforo e metabissulfito, aumentar em 200 g (duzentos gramas) a quantidade de amostra para cada prova solicitada. O ensaio de histamina requer uma amostra composta de 9 (nove) unidades embaladas separadamente em quantidade superior a 500 g por unidade, incluindo-se o meio de cobertura em conservas de pescado. Para o ensaio de desglaciamento, a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.
Ovos e derivados	500mL ou g	-----
Carnes e produtos cárneos	500g **	** Nos casos onde forem solicitadas as provas de formaldeído, metabissulfito e bases voláteis totais aumentar em 200 g de amostra para cada prova solicitada. Para o ensaio de dripping test, a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.

Microbiologia

Matriz	Quantidade mínima	Observação
Água de abastecimento	300mL (frasco)	Serão encaminhadas em frascos específicos (com tiosulfato de sódio) fornecidos pelos laboratórios, capacidade de no mínimo 300 mL, devendo, preferencialmente, ser preenchido com 2/3 do volume.
Gelo	500g	-----
Amostras de alimentos em geral	500g ou mL	-----
Produtos de alto valor agregado como geleia real e queijos finos	-----	Serão enviadas amostras com menor massa, de acordo com o número de ensaios a serem realizados, desde que previamente acordado com o laboratório.
Produtos comercialmente estéreis	3 unidades	Independente de sua massa. 3 unidades do mesmo lote de produção.
Frango PRP	1 carcaça	Independente de massa.
Leite UHT e Creme de leite UHT	2 unidades	Independente de massa. 2 unidades do mesmo lote de produção.
Ovos	12 unidades ou 24	12 ou 24 unidades do mesmo lote na embalagem original, conforme tamanho do ovo.

Anexo II - Utilização do Saco lacre e Acondicionamento de Amostras

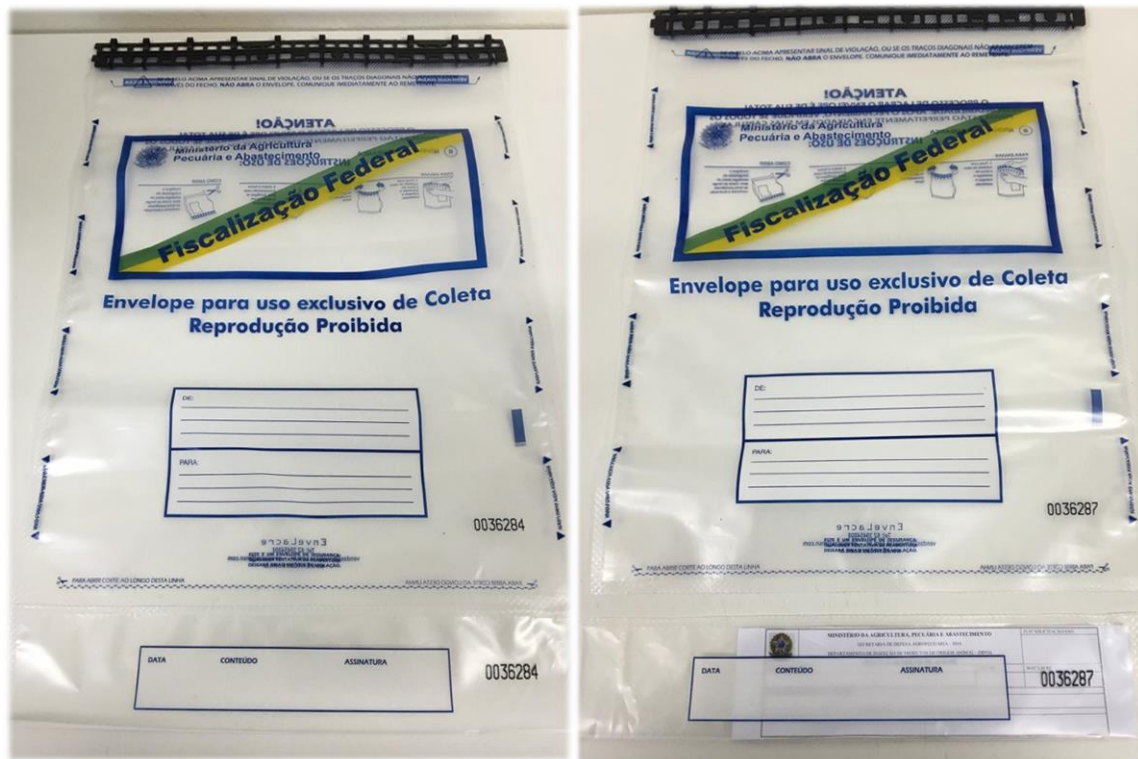


Figura 1 – Demonstração do Saco-Lacre Oficial. Observar que o Saco-Lacre Oficial é numerado individualmente, no canto inferior direito. O espaço destacável do Saco-Lacre é para inserção da cinta de identificação da amostra e apresenta o mesmo código de lacre do Saco-Lacre Oficial.

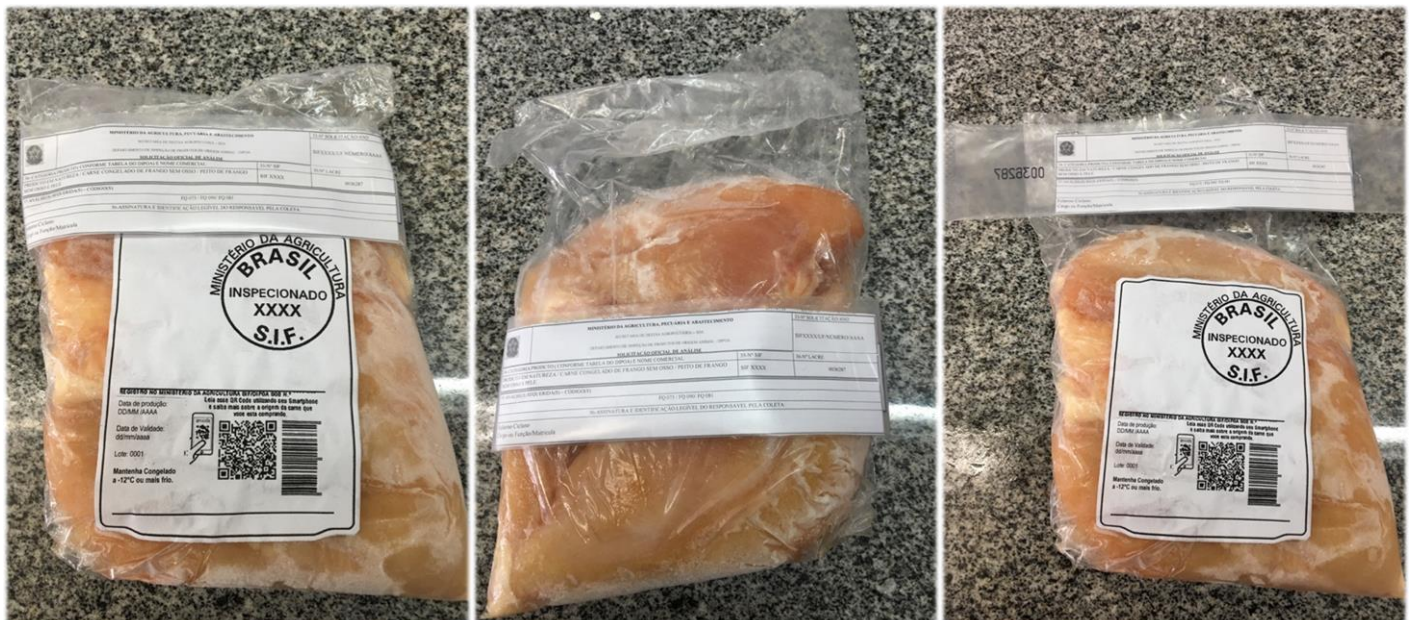


Figura 2 – Demonstração de como afixar a cinta lacre a amostra. A cinta lacre deve ser afixada de forma a não comprometer a identificação das informações a serem verificadas na SOLICITAÇÃO OFICIAL. Ela pode ser afixada acima das informações, no verso da embalagem ou grampeada na parte superior da embalagem.

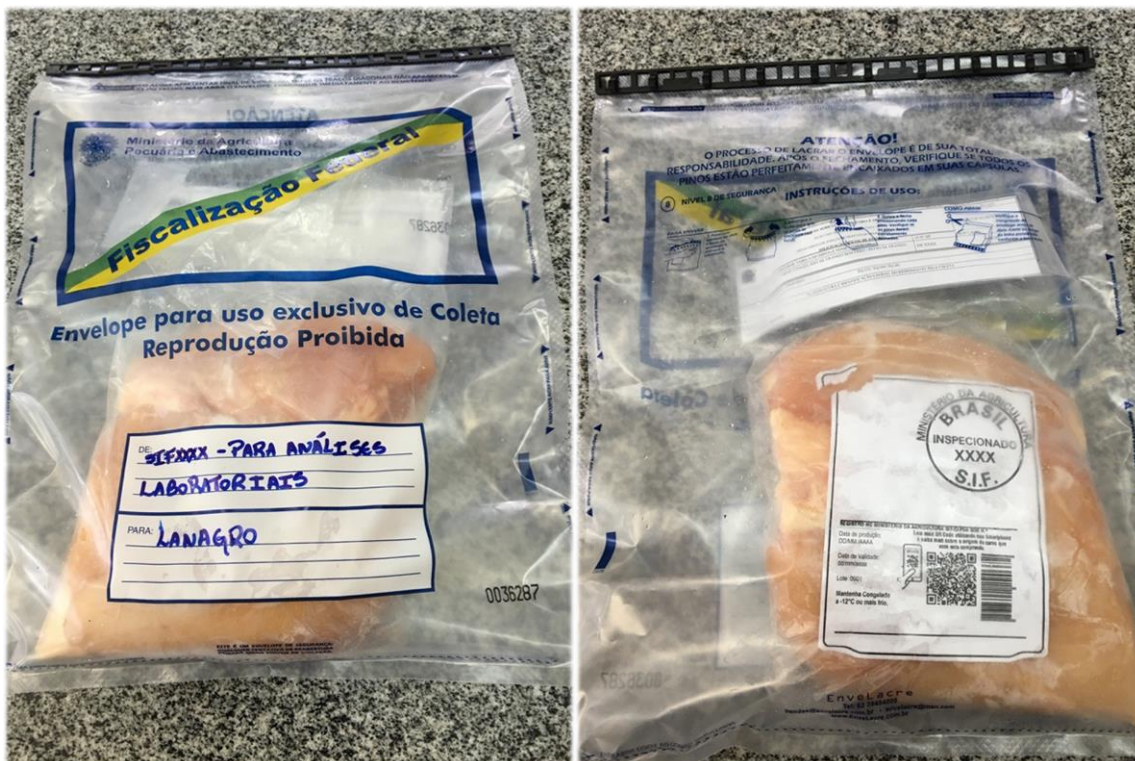


Figura 3 – Demonstração de como colocar a amostra no Saco-Lacre Oficial. A amostra é inserida sem preservação térmica, para garantir a idoneidade da mesma. O Saco Lacre Oficial é lacrado de forma que a cinta lacre e as informações da amostra fiquem visíveis.



Figura 4 – Demonstração de como elaborar uma caixa para envio de amostras. Observar que para amostras de produtos resfriados e de pequeno volume, a quantidade de material refrigerante deve ser proporcional ao volume de amostra a ser preservado. Completar com plástico bolha os espaços da caixa.



Figura 5 – Demonstração de como acondicionar uma amostra.




Figura 6 – Demonstração de como identificar a caixa de transporte de amostras.




Figura 7 – Demonstração de um corte lateral da caixa após o acondicionamento das amostras.

Anexo III - Modelo de Solicitação Oficial de Análises

	<p align="center">MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO</p> <p align="center">SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA</p> <p align="center">SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</p>	01-LABORATÓRIO:		03- N° DA SOLICITAÇÃO/ANO:	
		<input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química			
		02-SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		04-N° DO SIF / ER:	
05-CATEGORIA – TABELA DIPOA:			06- PRODUTO – TABELA DIPOA:		
07 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		08 - REGISTRO PROD.:	09-MARCA:	10-N° DO CNPJ:	
11-ESTABELECIMENTO:		12-ENDEREÇO – CONFORME SIGSIF:			
13-DATA FABRICAÇÃO:	14-DATA VALIDADE:	15-N° DO LOTE:	16-TAMANHO DO LOTE:	17-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:	
/ /				/ / : :	
18-LACRE N° - AMOSTRA:		19-LACRE N° - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF (*):		20-LACRE N° - CONTRAPROVA EMPRESA (*):	
21-PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):					
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	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:
22-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:					23-DATE DA REMESSA:
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>		/ /
24-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) CONFORME TABELA DIPOA– CÓDIGO(S):					
25-OBSERVAÇÕES:					
<p>CONTATO: @AGRICULTURA.GOV.BR</p> <p>NÃO SE APLICA A COLETA DE AMOSTRAS DE CONTRAPROVAS EMPRESA E LANAGRO/SIF PARA AMOSTRAS DE MICROBIOLOGIA E PRODUTOS PERECÍVEIS. ESPECIFICAR CARACTERÍSTICAS DO REGISTRO DO PRODUTO QUE SÃO IMPORTANTES PARA VERIFICAÇÃO DAS ANÁLISES REQUERIDAS.</p>					
26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			27-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:		
28-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:			29- N° DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:		
/ / : :					
30-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:					
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>	
31-OBSERVAÇÕES:					
32-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:					

DOCUMENTO EM 2 VIAS: 1 – SIF; 2 - LABORATÓRIO

----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR -----

	<p align="center">MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO</p> <p align="center">SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA</p> <p align="center">SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</p>	33-N° SOLICITAÇÃO/ANO:	
34- CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DO DIPOA) E NOME COMERCIAL:		35-N° SIF:	36-N° LACRE:
37-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
38-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO LEGÍVEL DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			

Anexo IV - Estados de conservação para análises de água para Ensaio Físico-Químicos

Ensaio	Método de preservação*	Tempo máximo entre coleta e análise
Cloretos	---	1 mês
Cloro residual livre e total	Deve ser analisado <i>in situ</i>	---
Condutividade	Deve ser analisado <i>in situ</i>	---
Cor	Deve ser analisado <i>in situ</i>	---
Dureza	---	24h (48h se a condutividade for inferior a 70mS/m)
	Acidificação a pH < 2 sem uso de H₂SO₄	1 mês
Nitrato e nitrito	Acidificação de pH < 2 ou refrigeração entre 2°C e 5°C.	24h
Nitrogênio amoniacal	Refrigeração entre 2°C e 5°C	24h
	Acidificação a pH < 2 com H ₂ SO ₄ e refrigeração entre 2°C e 5°C	24h
pH	Deve ser analisado <i>in situ</i>	---
Sólidos totais	Refrigeração entre 2°C e 5°C	24h
Turbidez	Deve ser analisado <i>in situ</i>	---

* Encher o recipiente até o transbordamento da amostra, a fim de evitar-se a presença de ar no mesmo.

Quando o estabelecimento fiscalizado á possuir todos os equipamentos e reagentes necessários para execução das análises *in situ*, os ensaios serão realizados sob supervisão da fiscalização e registrado no campo de observações do SOA.


Se o estabelecimento fiscalizado não possuir os equipamentos e reagentes necessários para a execução da análise *in situ*, as análises serão realizadas em laboratório credenciado até **01/06/2017**, prazo limite para implantação das alterações de metodologia.

Condições de recebimento de amostras de água para análise microbiológica

Para amostras recebidas em um período de no máximo 8h entre coleta e recebimento no laboratório, verificar o acondicionamento em caixa isotérmica com gelo e se não estiverem congeladas.

Para amostras que no momento do recebimento no laboratório decorreu período superior a 8h a partir da sua coleta, verificar a temperatura, devendo atender o limite de 2 a 8°C.

Anexo V - Modelo de Certificado Oficial de Análise

 <p>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO</p> <p>SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA COORDENAÇÃO GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL</p> <p>CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE</p>	01-LABORATÓRIO:		03- Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:				
	02-SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		04-Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:				
05-CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:			06- PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:				
07 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		08 - MARCA:	09- Nº SIF/ER:	10-Nº DO CNPJ:			
11-ESTABELECIMENTO:		12-ENDEREÇO:					
13- RESPONSÁVEL PELA COLETA:		14 – DATA E HORA DA COLETA:	15 – DATA DE FABRICAÇÃO:	16-DATA DE VALIDADE:			
18 – TAMANHO DO LOTE:	19-LACRE Nº - AMOSTRA:	20-LACRE Nº/ CONTRAPROVA LANAGRO/SIF:	21-LACRE Nº /CONTRAPROVA EMPRESA:				
22-PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):							
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	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 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO DA AMOSTRA:							
24 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:							
TEMPERATURA (°C):	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>		RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>		
25 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO)		26 - RESULTADO	27 - UNIDADE	28- METODOLOGIA			
29 - OBSERVAÇÕES:							
30 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:		31 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:		32 – DATA DE EMISSÃO:			
33 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:							

Anexo VI - Modelo de Termo de Rejeição de Amostra (TRA)

O modelo do TRA deverá conter, pelo menos, os seguintes campos:

- Identificação da Solicitação de análise;
- Identificação do Remetente;
- Data de Recebimento da Amostra no LANAGRO ou Laboratório Credenciado;
- Identificação do Produto;
- Motivo da Rejeição, conforme item 15.3;
- Observações que forem pertinentes;
- Assinatura do Responsável pela emissão do TRA.
- Data de emissão.

Anexo VII - Modelo de solicitação de análise pericial



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Secretaria....

Órgão...

Mem. NNNN/AAAA

Em, XX de MM de AAAA

De: [Serviço de Inspeção/UF ex; SIPOA/SP]

Ao: LANAGRO/UF

Interessado: [Empresa solicitante, quando aplicável]

Assunto: Solicitação de agendamento de análise de contraprova

Prezado senhor, solicitamos a realização da análise de contraprova da amostra com as seguintes especificações:

Nome do produto	
Marca	
Data de fabricação	
Data de validade	
Nº SIF (se aplicável)	
Nº solicitação oficial de análise da amostra pericial/ano	
Resultados dos parâmetros não conformes na análise pericial	
Limites legais estabelecidos para os parâmetros não conformes	
Análise(s) solicitada(s)	
Nº registro laboratorial da amostra pericial	
Nº lacre da contraprova empresa	
Nº lacre da contraprova LANAGRO/SIF/SERVIÇO	
Lote	
Tamanho da partida	
Data e hora da coleta da amostra	
Responsável pela coleta	
Nome e RG do representante da empresa (se não houver, favor informar que a empresa declinou do direito de acompanhar a análise pericial)	

Anexo: Cópia do RELATÓRIO OFICIAL da amostra pericial.

Atenciosamente,

[Assinatura]

[Responsável pelo serviço]

[Serviço-UF]

Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx - Telefone (xx)xxxx-xxxx - e-mail: xxxxxxxx@agricultura.gov.br

