

## ATOS OFICIAIS

Em cumprimento ao princípio constitucional e a Lei Nº 101/2000, estão publicados abaixo Atos Oficiais Administrativos de Prefeituras, Câmaras Municipais e outros Órgãos Oficiais, que zelando pela transparência das contas públicas municipais, coloca à disposição da população documentos diversos para a devida prestação de contas.

A publicação impressa e eletrônica de anexos dos relatórios da Lei de responsabilidade Fiscal-LRF é uma exigência da Constituição Federal que estabelece que o Poder Executivo os publicará, até trinta dias após o encerramento de cada bimestre e quadrimestre. O objetivo dessa periodicidade é permitir que, cada vez mais, os órgãos de controle externo e a sociedade, conheçam, acompanhem e analisem o desempenho da administração municipal.



### RESOLUÇÃO Nº 015, DE 21 DE JUNHO DE 2023

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

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

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio CONSID;

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

#### RESOLVE:

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

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

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

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

## ATOS OFICIAIS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ATOS OFICIAIS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ATOS OFICIAIS



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

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

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

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

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

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

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

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

Barreiras-BA, 21 de junho de 2023.

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA:18954809000118  
Assinado de forma digital por CONSORCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA:18954809000118  
Dados: 2023.06.21 11:01:51 -03'00'

**José Benedito Rocha Aragão**  
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO CONSID

## ATOS OFICIAIS



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

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

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

## ATOS OFICIAIS



ANEXO II

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

---

## ATOS OFICIAIS

---



## ATOS OFICIAIS



### ANEXO III

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

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



## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



### ANEXO IV

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

---

## ATOS OFICIAIS

---




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

---

## ATOS OFICIAIS

---



### ANEXO V

## MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS

## ATOS OFICIAIS



### Material necessário para realizar a coleta:

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

### Como realizar a coleta:

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

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

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

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

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

---

## ATOS OFICIAIS

---



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

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

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

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

---

## ATOS OFICIAIS

---



### ANEXO VI

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

---

## ATOS OFICIAIS

---



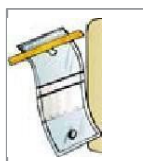
### Material necessário para realizar a coleta:

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

### Como realizar a coleta:

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



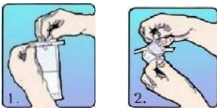




### Recipiente para Coleta: Embalagem “Whril-Pack”.





## ATOS OFICIAIS



	<p>Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.</p>
	<p>Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.</p>
	<p>Abrindo a embalagem:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 - Retirar o lacre superior através do picote.</li><li>2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.</li></ol>
	<ol style="list-style-type: none"><li>3 - Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.</li></ol>
	<ol style="list-style-type: none"><li>4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.</li></ol>
	<ol style="list-style-type: none"><li>5 – Girar a embalagem com 3 voltas completas.</li><li>6 – Juntar as pontas do arame e girá-las.</li><li>7- Identificar a amostra.</li></ol>
	<p>Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável ou equivalente) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto.</p>

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

---

## ATOS OFICIAIS

---



### **Cuidados gerais:**

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

## ATOS OFICIAIS



### ANEXO VII SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA

CONSÓRCIO CONSID SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE				01 – LABORATÓRIO:					
				( ) Físico-química ( ) Microbiologia ( ) RBQL					
				02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:			
				04 – Nº DO SIM CONSID/MUNICÍPIO/UF		05 – PROGRAMA:			
06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:				07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:					
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:			09 – Nº REG. PRODUTO	10 – MARCA:		11 – Nº DO CNPJ/CPF:			
12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM CONSID:				13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM CONSID):					
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:		15 – DATA DE VALIDADE:		16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:			
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:			20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM CONSID:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:				
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):									
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:		VOLUME DE ABATE/ DIA:
				<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 3
23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:							24 – DATA DA REMESSA		
TEMPERATURA (°C):		<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO		<input type="checkbox"/> RESFRIADO		<input type="checkbox"/> AMBIENTE			
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):									

## ATOS OFICIAIS



<b>26 – OBSERVAÇÕES:</b>				
<b>27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>		<b>28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>		
<b>29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta</b>				
<b>30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO</b>		<b>31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO</b>		
<b>32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:</b>				
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO
<b>33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO</b>				
<b>34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:</b>				

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

## ATOS OFICIAIS



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

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

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

---

## ATOS OFICIAIS

---



<b>40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>

## ATOS OFICIAIS



### ANEXO VIII CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

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

## ATOS OFICIAIS



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



---

## ATOS OFICIAIS

---



## ATOS OFICIAIS



### ANEXO IX TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XX/ANO

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

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

PRODUTO	Nº REGISTRO DO PRODUTO	MARCA	QUANTIDADE	FABRICAÇÃO	Nº SOA*

\* Solicitação Oficial de Análise.

Nº SOA*	LACRE AMOSTRA	LACRE CONTRAPROVA SIM	LACRE CONTRAPROVA EMPRESA

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

CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS

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

---

## ATOS OFICIAIS

---



**ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO):**

--

**ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO):**

--



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

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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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



## ATOS OFICIAIS



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



## ATOS OFICIAIS

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



## ATOS OFICIAIS

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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

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

## ATOS OFICIAIS



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



## ATOS OFICIAIS

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





## ATOS OFICIAIS

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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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





## ATOS OFICIAIS

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

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



## ATOS OFICIAIS

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

### PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS

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

### PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS APÍCOLAS

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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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



## ATOS OFICIAIS

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



## ATOS OFICIAIS

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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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



## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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



## ATOS OFICIAIS

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

## ATOS OFICIAIS



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



## ATOS OFICIAIS

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

### PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE PESCADOS E DERIVADOS

		REFERÊNCIA LEGAL
PRODUTO	ANÁLISE	
Camarão congelado	Estafilococos coagulase positivo	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019
	Salmonella spp.	
	Escherichia coli	
Camarão cozido congelado	Escherichia coli	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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

## ATOS OFICIAIS



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





## ATOS OFICIAIS

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

### PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE PESCADO E DERIVADOS

PRODUTO	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
Camarão congelado	pH	Instrução Normativa nº 23, de 20 de agosto de 2019;
	Bases voláteis total	
	Deteção de polifosfatos	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019



## ATOS OFICIAIS

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

## ATOS OFICIAIS



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



## ATOS OFICIAIS

Histamina	Desglaciamento	Resolução ANVISA RDC nº 329, de 19 de dezembro de 2019
	Deteção de polifosfatos	
Peixe fresco Peixe resfriado	Bases voláteis totais	RIISPOA
	pH	
Peixe ao natural	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997
	Histamina	Portaria nº 185, de 13 de maio de 199, Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017, Instrução Normativa nº 45, de 13 de dezembro de 2011; Instrução Normativa nº 46, de 15 de dezembro de 2011

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

---

## ATOS OFICIAIS

---