

DECRETO Nº 062, DE 26 DE MARÇO DE 2024

“Estabelece modelos de planilhas, frequência e procedimentos para coleta e os parâmetros para análises oficiais, físico-químicas e microbiológicas, de água de abastecimento e produtos, do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário.”

O Presidente do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, o Sr. Diego Álvaro dos Santos Silva, no uso de suas atribuições legais e estatutárias,

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 1.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 025/2024 deste Consórcio que estabelece a obrigatoriedade da apresentação de Programas de autocontrole;

CONSIDERANDO que a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseado em controle de processos, avaliando se a implantação e a execução, por parte da indústria inspecionada, dos programas de autocontrole, é requisito básico para a garantia da inocuidade dos produtos;

CONSIDERANDO a Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa -, que estabelece os procedimentos de verificação dos programas de autocontroles;

DECRETA:

Art. 1º- Os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras para as análises oficiais, físico-químicas e microbiológicas, de água de abastecimento e de produtos deverão seguir o preconizado pelo Manual De Coleta De Amostras de Produtos De Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) disponível no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/anuario-dos-programas-de-controle-de-alimentos-de-origem-animal-do-dipoa/manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origem-animal.pdf>.



Art. 2º- Os parâmetros utilizados para as análises oficiais de produtos serão os preconizados pelo MAPA através das Listas de Parâmetro Físico-químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis disponíveis no endereço eletrônico: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>.

Parágrafo único. Para o Queijo Minas Artesanal serão adotados os parâmetros definidos pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA através das Portaria IMA Nº 2033 de 23 de janeiro de 2021.

Art. 3º- Em situações de risco epidemiológico, que justifique alerta sanitário, ou nos casos de indicio de fraude ou outras suspeitas, poderão ser realizados outros parâmetros físico-químicos e microbiológicos não incluídos nos padrões preestabelecidos, em função do problema, ou aplicado plano de amostragem mais rígido conforme I.C.M.S.F. (International Commission on Microbiological Specifications for Foods).

§ 1º As exceções, previstas no caput deste artigo, incluem elucidações de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e rastreabilidade de patógenos, podendo, neste caso, ser incluídas determinações de micro-organismos e toxinas que não constam explicitamente nos critérios e limites discriminados nas listas citadas no Art. 2º deste Portaria.

§ 2º Entende-se por fator de risco, em se tratando de saúde, qualquer situação que aumente a probabilidade de ocorrência de uma doença ou agravo a saúde.

Art. 4º- 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 pelo Consórcio CISREC verificar este controle.

Art. 5º- As análises laboratoriais oficiais dos padrões básicos de potabilidade de água de abastecimento serão realizadas conforme o Anexo I anualmente nos estabelecimentos das áreas de ovos e mel e produtos das abelhas, e semestralmente nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados ao CISREC.

§ 1º As amostras oficiais deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.



§ 2º A frequência de coleta poderá ser alterada e outros parâmetros solicitados, a critério do Serviço de Inspeção, em função do histórico do estabelecimento fiscalizado, da forma de captação de água e do sistema de tratamento por ele utilizado.

Art. 5º- As análises oficiais de água de abastecimento e de produtos deverão ser enviadas, aos laboratórios oficiais ou credenciados ao CISREC, acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise – SOA, conforme modelo constante no Anexo II desta portaria, devidamente preenchida e assinada.

Art. 6º- Os estabelecimentos poderão arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio CISREC, conforme descrito na Resolução 025 de 26 de março de 2024.

Parágrafo único. A critério da coordenação do SIM CISREC, análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio consórcio.

Art. 7º- A verificação dos resultados das análises oficiais será registrada por médico veterinário do quadro do CISREC, através de planilha, conforme o modelo constante no Anexo III desta portaria.

Art. 8º- Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Matozinhos, 26 de março de 2024

Diego Álvaro dos Santos Silva

Presidente do CISREC




ANEXO I
PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS ÁREAS
DE PRODUÇÃO
CONFORME PORTARIA GM/MS Nº888, DE 04 DE MAIO DE 2021

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)
	Cloro residual livre	Entre 0,2 e 5 mg/L

1. 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.



ANEXO II
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA

	Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário	0.1 - Laboratório		0.2 Nº da Solicitação/ANO																
		<input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química		(registro/solicitação/ano)																
				0.3 Nº do Registro																
0.4 Produto:		0.5 Registro prod:	0.6 Marca		0.7 Nº CNPJ															
0.8 Estabelecimento		0.9 Endereço:																		
10. Data Fabricação	11. Data Validade	12. Nº do lote:	13. Data e hora coleta da amostra:																	
14. Lacre nº - Amostra		15. Lacre nº Contraprova laboratório SIM		16. Lacre nº contraprova empresa																
17. PRP (informações adicionais):																				
Ano	Ciclo	Amostra	AM Supervisão	Hora do Início do Turno <table border="1"> <tr> <td>Turno:</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	Turno:	1	2	3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Linha <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	1	2	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Volume de abate/dia
Turno:	1	2	3																	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																	
1	2	3																		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																		
18. Temperatura/condições da amostra na coleta:				19. Data da remessa:																
Temperatura	Cº	Congelado Sólido <input type="checkbox"/>	Cristais de Gelo <input type="checkbox"/>	Resfriado <input type="checkbox"/>	Ambiente <input type="checkbox"/>															
20. Análise(s) Requerida(s) - Código(s)																				
21. Observações:																				
22. Assinatura e Identificação do Responsável pela coleta			23. Assinatura e Identificação do Responsável pelo estabelecimento																	
24. Data e hora do recebimento da amostra			25. Nº do Registro no Laboratório																	



ANEXO III

VERIFICAÇÃO DOS RESULTADOS DE ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS

RESULTADOS RECEBIDOS NO ANO:

(*) Informar todos os RESULTADOS efetivamente recebidos no ano referenciado. Os SOAs sem resultado devem ser informados no último campo da tabela

Tipo de amostra (1)	Descrição do Produto Registro (2)	Data retorno do Resultado	SOA referente ao resultado (6)	Data do envio da amostra	Resultado	Nº do Laudo com Resultado	Análise(s) Não Conforme(s)	Ação Fiscal (4)	Observação (5)
			_____ FQ()MB()		C(____)NC(____)				
			_____ FQ()MB()		C(____)NC(____)				
			_____ FQ()MB()		C(____)NC(____)				
			_____ FQ()MB()		C(____)NC(____)				
			_____ FQ()MB()		C(____)NC(____)				
			_____ FQ()MB()		C(____)NC(____)				
			_____ FQ()MB()		C(____)NC(____)				
			_____ FQ()MB()		C(____)NC(____)				
			_____ FQ()MB()		C(____)NC(____)				
Identificação dos SOAs enviados e não recebidos no mês (citar números):									

Legenda: FQ (Físico-químico), MB (Microbiológico), C (conforme), NC (não conforme)

- (1) A = água de abastecimento, G = gelo, PN = produto *in natura*, PI = produto industrializado, CMS = carne mecanicamente separa
- (2) Ex. cortes (descrição), carcaças, miúdos, salame, copa, presunto, apressuntado, salsichas, hamburgher, salgados etc.
- (3) Especificar o parâmetro que apresentou resultado fora do padrão legal
- (4) Número do RNC, auto de infração ou outra ação fiscal pertinente
- (5) Informar o motivo no caso de amostras não analisadas
- (6) Informar o número do SOA para a solicitação referente. Entre os parâmetros devem ser declarados o quantitativo de análises feitas.