



IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO			
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE ANÁLISES LABORATORIAIS E COMBATE A FRAUDE			
Número	Data de emissão	Página	Versão
05	02/06/2023	01 a 23	02
Elaborado por: Setor de Análise, Normatização e Tramitação de Processos – SANTP e CAPG LABORATÓRIO		Aprovado por: Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária – DIPA Coordenação de Auditoria, Processos e Gestão - CAPG	

1. OBJETIVO

Padronizar os procedimentos para coleta de amostras de produtos de origem animal e água, incluindo as regras para preenchimento dos documentos (Termo de colheita e formulários) importantes para a atividade de coleta.

Estabelecer os procedimentos para o envio e recepção de amostras de produtos de origem animal e água, destinados aos laboratórios que têm convênio ou contrato com esta agência, no intuito de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Estabelecer os procedimentos operacionais padronizados relacionados à verificação dos parâmetros analíticos legais de água e produtos fabricados nos estabelecimentos registrados no SIE (Serviço de Inspeção Estadual) no âmbito da DIPA (Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária).

2. APLICAÇÃO

Os referidos procedimentos aplicam-se às análises laboratoriais de água e produtos fabricados nos estabelecimentos registrados no SIE/BA, que abrange análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.



3. CONCEITOS E DEFINIÇÕES

Amostra oficial: Amostra coletada por serviço oficial da ADAB, por servidor público competente que esteja em exercício em um Serviço ou Território de Inspeção da estrutura da ADAB. A coleta deve ser executada após a solicitação oficial do Setor DIPA/CAPG LABORATÓRIO, ou por solicitação formal do servidor público responsável pela fiscalização de qualquer estabelecimento.

Amostra de prova: amostra oficial que será utilizada para a realização de análise exploratória ou pericial. Se trata de amostras coletadas oficialmente, dentro da rotina das programações anuais do órgão.

Amostra de contraprova: amostra oficial que pode ser utilizada quando solicitada a análise pericial, no âmbito do direito à defesa do fiscalizado.

Análise fiscal: análise efetuada na amostra colhida em triplicata pelo órgão fiscalizador para verificar a conformidade da amostra com os dispositivos do presente regulamento ou demais legislações pertinentes.

Análise de reanálise: análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador, cujo resultado laboratorial tenha sido insatisfatório em coleta anterior.

Análise de rotina: análise efetuada na amostra colhida pelo órgão fiscalizador destinada a comprovar a conformidade do produto elaborado, com a legislação vigente.

Analito: substância em particular que interessa medir ou estudar.

Ensaio Laboratorial: é um processo investigativo (analítico) laboratorial que é utilizado pelo laboratório para avaliar qualitativamente ou quantitativamente a presença, a quantidade ou a atividade funcional de um analito.

Limite microbiológico: limite estabelecido para um dado micro-organismo, suas toxinas ou metabólitos, utilizado para classificar unidades amostrais de um alimento em “Qualidade Aceitável”, “Qualidade Intermediária” ou “Qualidade Inaceitável”.

Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Intermediária” e que, em um plano de duas classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Aceitável” daquelas de “Qualidade Inaceitável”.

Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de “Qualidade Intermediária” daquelas de “Qualidade Inaceitável”.

Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Plano de amostragem: define o número de unidades amostrais a serem coletadas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente (n), o tamanho da unidade analítica e a indicação do número de unidades amostrais toleradas com qualidade intermediária.

Plano de amostragem de duas classes: tipo de plano que classifica a amostra analisada em apenas duas categorias, “Qualidade Aceitável” ou “Qualidade Inaceitável”, considerando se o resultado está acima ou abaixo do limite microbiológico estabelecido (m).



Plano de amostragem de três classes: tipo de plano que, com base em um limite microbiológico “m” e um limite microbiológico “M”, classifica a amostra analisada em três categorias, que são “Qualidade Aceitável”, “Qualidade Intermediária” ou “Qualidade Inaceitável”.

Programas oficiais: programações de coletas de amostras para controle e monitoramento com fins fiscalizatórios ou exploratórios, os quais obedecem a delineamento amostral e procedimentos estabelecidos pela DIPA;

Ramal domiciliar : é o que faz ligação do encanamento da rede com a unidade.

Unidade amostral: porção ou unidades coletadas aleatoriamente de um lote, contendo a quantidade necessária para a realização dos ensaios.

4. ABREVIATURAS

CETAB – Centro Tecnológico Agropecuário do Estado da Bahia

DSN – Departamento de Suportes e Normas

EMEV – Escola de Medicina Veterinária

LADESA – Laboratório de Sanidade Animal

LVQA - Laboratório de Vigilância da Qualidade da Água

MAPA - Ministério da Agricultura e Pecuária

PAA – Programa de Aquisição de Alimentos

RTIQ - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

SEI – Sistema Eletrônico de Informações

SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SISBI - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

5. PROCEDIMENTOS

5.1 Produtos

5.1.1 Da programação

A programação de análises laboratoriais (análises microbiológicas e físico-químicas) é elaborada pela CAPG, com periodicidade mensal a trimestral, a qual determina o estabelecimento e seus produtos que serão submetidos à análise laboratorial baseado nos seguintes critérios:

- a) estabelecimentos aderidos ao SISBI;
- b) estabelecimentos com pleito de adesão ao SISBI;
- c) estabelecimentos produtores de Leite fluido, aderidos ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA Leite);



d) estabelecimentos que não foram inclusos nas programações do ano anterior, por ordem cronológica crescente de coleta.

A escolha dos produtos a serem analisados se baseia no volume de produção e categoria de produto, e/ou seleção dos produtos cujos resultados foram insatisfatórios em anos anteriores, quando couber.

A fim de alcançar um maior número de estabelecimentos por ano, são selecionadas 02 amostras para cada estabelecimento incluso na programação, exceto quando o estabelecimento produz apenas um produto.

O servidor lotado no estabelecimento selecionado é consultado sobre sua disponibilidade no período da programação. Após anuência do servidor lotado no estabelecimento, a programação é enviada por email, com a data da coleta, produto a ser coletado e laboratório(s) de destino. São enviados ainda, os formulários específicos de alguns laboratórios, além de informações adicionais e pontuais.

Os laboratórios recebem a programação para que se organizem quanto às análises a serem realizadas em cada semana.

Na semana anterior à data de coleta, realiza-se comunicação com o servidor responsável para a confirmação do atendimento da programação recebida, momento em que será definido como as amostras serão entregues aos laboratórios, podendo ser necessária a solicitação de transporte da ADAB para a retirada das amostras na rodoviária e entrega no(s) laboratório(s).

As programações de coletas oficiais devem ser de conhecimento apenas dos servidores designados para a realização das coletas, evitando comunicação a auxiliares ou demais funcionários do estabelecimento. A programação não deve ser deixada exposta na sede ou espaço da Inspeção Local.

5.1.2 Da coleta

Compete ao servidor lotado no estabelecimento planejar seu deslocamento para realização das coletas programadas, que envolve veículo para deslocamento e diária, quando couber, bem como os materiais e documentos necessários.

Todo o material que envolve o procedimento de coleta (isopor, gelo químico/gelo, taxas de envio, lacres, sacos plásticos, remessa do material) deverá ser custeado pelo estabelecimento, nos casos que couber, de acordo com o Decreto nº 15.004/2014/ADAB, artigo 74, inciso X.

O servidor deve solicitar que o material necessário (caixas de isopor, lacres, sacos plásticos, gelo reciclável, etc) permaneça disponível no estabelecimento para uso, a qualquer tempo, pelo serviço de inspeção.

Quando couber, o transporte das amostras pelo estabelecimento até os laboratórios, deve ser realizado com aviso próximo ao dia da coleta, e o servidor deve coletar amostras com data de fabricação anterior à data desta comunicação, preferencialmente.

A coleta deve seguir o determinado na programação da CAPG:

I - Quando não houver o produto especificado na programação pode haver a substituição por outro produto de tecnologia de produção similar, se possível, desde que haja a comunicação,



ao email laboratorio.dipa@adab.ba.gov.br ou através mensagem aos servidores da CAPG, com a justificativa da substituição;

II – Quando não for possível a realização da coleta deverá ser comunicado ao email laboratorio.dipa@adab.ba.gov.br ou através mensagem aos servidores da CAPG, a justificativa factível para o não cumprimento da programação.

Os procedimentos de coleta e acondicionamento devem obedecer os seguintes critérios:

I – Devem ser coletadas duas unidades amostrais de cada amostra (produto final fabricado pelo estabelecimento) definida na programação, como solicitação dos laboratórios, considerando que, caso alguma unidade amostral esteja inadequada para análise, o laboratório pode usar a segunda unidade amostral.

II – Cada unidade amostral deve ser composta de, no mínimo, 500 g ou 500 ml e ser enviada ao laboratório em sua embalagem original, e assim colocar as duas unidades amostrais da mesma amostra e mesmo lote, em saco plástico de primeiro uso, fechado com lacre, após escolha aleatória do lote.

III – A coleta de amostras cuja apresentação seja grande (maior do que 1 kg) deve ser realizada em porções, com fracionamento realizado por funcionário do estabelecimento, em condições que permitam a manutenção das características originais do produto, e colocadas em sacos plásticos de primeiro uso. Após, as 02 unidades amostrais devem ser envoltas num terceiro saco plástico de primeiro uso, adicionando neste, uma embalagem vazia original do produto, para que os laboratórios tenham acesso às informações do produto e do estabelecimento produtor. Por fim, este saco plástico deve ser fechado com lacre.

- Caso a amostra não tenha embalagem, como carnes retiradas de carcaças, a coleta da unidade amostral de 500 g, deve ser coletada de forma asséptica, com luvas, máscara e gorro, devendo ser colocada diretamente no saco plástico de primeiro uso, realizada por funcionário da empresa, ou com seu acompanhamento.

É obrigatório o preenchimento completo e legível do Termo de Colheita, devidamente assinado pelo servidor responsável pela coleta. O servidor deve atentar para o caráter da análise, se de rotina, fiscal ou reanálise, para assinalar no campo 4 do Termo de Colheita.

Para coleta de amostras cujos resultados laboratoriais anteriores tenham tido insatisfatórios, o servidor deve preencher este termo como REANÁLISE (campo 4) e, ainda, especificar no campo 8 o(s) ensaio(s) laboratorial(is) que se mostraram insatisfatórios em análises anteriores.

As análises microbiológicas e físico químicas dos produtos tem os ensaios baseados em RTIQ, diretrizes de produtos não regulamentados e, ainda, em parâmetros estabelecidos pelo MAPA e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.1.3 Da remessa

As amostras devem ser acondicionadas em caixa isotérmica (isopor) com gelo reciclável com temperatura de congelamento da ordem de -18°C , suficiente para não alterar a natureza do produto (resfriado ou congelado) ou, em caráter excepcional, permite-se o uso de gelo comum, desde que em embalagem que garanta o seu não extravasamento quando em degelo, evitando



o contato direto com os sacos plásticos contendo as amostras. Deverá ser assegurada a compatibilidade da temperatura do produto com a descrita em rotulagem.

As amostras de produtos cuja conservação seja em temperatura ambiente devem ser acondicionadas em caixa transportadora e, para o caso de produtos de natureza frágil, como por exemplo ovos, devem estar protegidas contra possíveis impactos durante o transporte, utilizando-se um sistema de “calços”.

É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade e confiabilidade documental (informações legíveis). Serão evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original, exceto nos casos de produtos a granel, água de abastecimento e produtos em peças grandes ou excessivamente volumosos.

É obrigatório o acompanhamento do Termo de Colheita (anexo I) e dos formulários específicos de alguns laboratórios, devidamente preenchidos, sem rasuras e legível em todas as suas informações. Este documento deverá ser protegido a fim de evitar umidade e consequente perda.

- Para os laboratórios SENAI/CIMATEC (anexo II), CETAB (anexo III) e LADESA (anexo IV), é necessário também o envio de uma ficha de requerimento de análise, específicos destes laboratórios, em via única.

Enviar a via do laboratório e a via da Sede juntamente com a amostra. Entregar ao proprietário a devida via e arquivar a via do SIE Local nos documentos oficiais.

As amostras devem ser encaminhadas para a rede de laboratórios conveniados da ADAB (LACEN, EMEV/UFBA, LADESA/CETAB, SENAI/CIMATEC) conforme determinação da CAPG, cujos endereços são informados no e-mail de comunicação da programação.

A entrega das amostras nos laboratórios deve ser até a terça-feira até as 14h podendo ser tolerado, em caráter excepcional e com prévia autorização do setor responsável (CAPG), até quarta-feira às 12h.

O envio das amostras ao laboratório deverá ser realizado logo após a coleta, não sendo permitida a sua manutenção em outra instalação ou endereço. Em caráter excepcional, quando não for possível o seu envio no mesmo dia, a amostra poderá ficar nas instalações da indústria até o dia da retirada da mesma, desde que garantida a inviolabilidade do lacre e embalagem. A data de coleta descrita no termo deve ser a da retirada da amostra das instalações da indústria.

5.2 Água

5.2.1 Da programação

A programação de análises laboratoriais de água é elaborada pela CAPG, com periodicidade mensal a trimestral, seguindo o mesmo critério utilizado na elaboração da programação de produtos.

Após anuência do servidor lotado no estabelecimento, a programação é comunicada, via email, sobre a data da coleta e a indicação do Laboratório de Vigilância da Qualidade da Água (LVQA) para retirada dos recipientes distintos para coleta microbiológica e físico-química, com antecedência ao dia da coleta.



Na programação é solicitada a coleta de amostras para análise microbiológica e físico-química, em 02 (dois) pontos de água de abastecimento dentro da indústria, localizados desde a barreira sanitária até a expedição de produtos.

5.2.2 Da coleta

A coleta de amostras para análise microbiológica deve sempre anteceder a coleta para qualquer outro tipo de análise, a fim de evitar o risco de contaminação.

No ato da coleta é recomendada a utilização de EPIs (equipamento de proteção individual) como luvas, jaleco, máscara e touca.

a) Procedimentos de coleta para análise microbiológica:

Para coleta da amostra para análise microbiológica devem ser seguidos os passos abaixo:

- Observar a torneira, a mesma não deve ter aeradores ou filtros, nem apresentar vazamentos;
- Fazer a desinfecção da torneira com álcool a 70% ou Solução de hipoclorito;
- Abrir a torneira para que o fluxo seja pequeno e não haja respingos, deixando a água escoar aproximadamente um a dois minutos ou o tempo suficiente para eliminar a água parada no ramal domiciliar;
- Remover a tampa do frasco coletor esterilizado, com todos os cuidados de assepsia, tomando precaução para evitar a contaminação da amostra pelos dedos ou outro material;
- Encher o frasco com água até a marcação do frasco, segurando-o verticalmente, próximo da base. O espaço vazio deixado destina-se a sobrevivência das bactérias aeróbicas e a homogeneização da amostra antes da análise;
- Fechar o frasco imediatamente após a coleta. Caracterizar (análise microbiológica ou físico-química) e identificar adequadamente a amostra (ponto de água e estabelecimento/município).
- Preencher o formulário do anexo V desta IT.

As amostras devem chegar ao laboratório na temperatura adequada: $\leq 15^{\circ}\text{C}$ em até 2 horas e de 2 a 10°C em até 24h, ou seja, resfriada de forma homogênea. Para isso, deve-se colocar as amostras em contato com gelo reciclável, logo assim que for coletada, até o momento da entrega no laboratório.

A amostra não poderá chegar congelada ou com sinais de cristalização ao laboratório.

b) Procedimentos de coleta para análise físico-química:

Para coleta da amostra para análise físico-química devem ser seguidos os passos abaixo:

- Após a assepsia, abra a torneira em meia seção e deixe escoar a água por cerca de um a dois minutos;



- Abra o frasco de polietileno (de água mineral) e lave-o três vezes com a água a ser coletada;
- Encha o frasco com a água, despreze uma pequena porção da amostra deixando um espaço vazio para permitir uma boa homogeneização antes do início da análise;
- Fechar o frasco imediatamente após a coleta;
- Preencher o formulário do anexo V desta IT.

A amostra não poderá chegar congelada ao laboratório.

O formulário deve conter todos os dados da coleta das amostras escritos com letra legível.

O prazo de segurança para a realização dessas análises é de 24h após a coleta, uma vez que o ideal é que as amostras sejam analisadas em até 06h após a coleta.

Admite-se a entrega de amostras restando até 30 minutos para a expiração do prazo de segurança.

6. COMBATE A FRAUDE

As análises de fraude são realizadas em todas as categorias, sendo grande parte contemplada das rotinas de análise. Em casos particulares quando não fazem parte do escopo de análises descrita para os produtos é realizado um programa a parte para esta finalidade.

As análises de fraude para os produtos de acordo com a sua categoria são:

Categoria	Análise realizada
Leite e produtos lácteos	Pesquisa neutralizante de acidez Pesquisa de conservantes (peróxido de hidrogênio, hipoclorito e formaldeído) Pesquisa de reconstituintes (amido e sacarose) Teor de umidade Teor de gordura Extrato seco desengordurado Extrato seco total Sorbato e/ou ácido sórbico Índice de CMP Índice crioscópico
Carne e produtos cárneos	Drip test Desglaciamento Identificação de espécie de pescado por pesquisa de DNA Nitrito/nitrato Sulfito Amido



	Relação proteína/umidade Carboidratos Detecção de Polifosfatos Umidade Proteínas totais
Mel e produtos das abelhas	Diástese Sacarose aparente Açúcares redutores Hidroximetil furfural (HMF) Umidade e cinzas
Ovos	Omega 3 Vitamina E

A ADAB, através de convênios com os laboratórios do LACEN, LADESA/CETAB, EMEV/UFBA e SENAI/CIMATEC, realizará as análises pertinentes a cada categoria de produto.

Quando o laboratório conveniado não apresentar no escopo do convênio a análise de fraude, caberá ao estabelecimento, conforme Portaria nº 103/2023, arcar com o custo financeiro da realização de análises em laboratórios credenciados pelo MAPA, cuja coleta é oficial.

A coleta de amostras para as provas de desglazamento, dripping test e DNA de pescado deverão seguir os procedimentos descritos no Manual de Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal.

A seleção das amostras de desglazamento e dripping test é feita através sorteio mensal, nas semanas de disponibilidade dos técnicos para a realização das análises no Laboratório LADESA/CETAB.

6.1 DRIP TEST

Em estabelecimentos sob fiscalização permanente, a programação de coletas de amostras para análises de DRIP TEST em aves é realizada através sorteio por indústria e registro de produto e a comunicação com o servidor é realizada sem o prévio aviso, o qual recebe por e-mail a programação, com as devidas orientações e o link do sorteio da amostra.

Os sorteios para a realização das coletas oficiais devem ser de conhecimento apenas dos servidores designados para a realização das coletas. O servidor deve solicitar que o material necessário (caixas de isopor, lacres, sacos plásticos, gelo reciclável, etc) permaneça disponível no estabelecimento para uso, a qualquer tempo, pelo serviço de inspeção.

Quando couber, o transporte das amostras pelo estabelecimento até os laboratórios deve ser realizado com aviso próximo ao dia da coleta e o servidor deve coletar amostras com data de fabricação anterior à data desta comunicação, preferencialmente.



Os procedimentos a serem adotados pelo servidor, para a coleta e envio das amostras seguem como descritos:

- O servidor deve coletar 06 unidades amostrais da amostra sorteada com registro do produto definido, do mesmo lote, nas suas embalagens originais.
- Cada unidade amostral deve ser colocada em saco plástico, fechado com lacre.

As amostras devem ser reservadas a partir da data do recebimento desta programação, segregadas na câmara de armazenamento para envio ao laboratório na data determinada na programação.

As amostras não devem chegar ao laboratório com sinais de descongelamento, pois será rejeitada como inadequada para análise.

6.2 DESGLACIAMENTO

A programação de coletas de amostras para análises de desglaciamento em pescados é realizada através de sorteio por indústria e registro de produto tendo a prévia anuência do servidor lotado no estabelecimento quando da programação da coleta.

Os sorteios para a realização das coletas oficiais devem ser de conhecimento apenas dos servidores designados para a realização das coletas. O servidor deve solicitar que o material necessário (caixas de isopor, lacres, sacos plásticos, gelo reciclável, etc) permaneça disponível no estabelecimento para uso, a qualquer tempo, pelo serviço de inspeção.

Quando couber, o transporte das amostras pelo estabelecimento até os laboratórios deve ser realizado com aviso próximo ao dia da coleta, e o servidor deve coletar amostras com data de fabricação anterior à data desta comunicação, preferencialmente.

Os procedimentos a serem adotados pelo servidor para a coleta e envio das amostras seguem como descritos:

- O servidor deve coletar 06 unidades amostrais da amostra sorteada com registro do produto definido, do mesmo lote, nas suas embalagens originais.
- Cada unidade da amostra deve ser colocada em saco plástico, fechado com lacre.
- As amostras devem ser reservadas a partir da data do recebimento desta programação, quando possível, segregadas na câmara de armazenamento para envio ao laboratório na data determinada na programação.
- As peças de cada produto, com sua devida rotulagem, devem estar soltas (não podem estar aderidas umas as outras), quando se tratar de embalagens com mais de uma porção do produto.
- Nas unidades amostrais devem conter na rotulagem o peso líquido declarado.

As amostras não devem chegar ao laboratório com sinais de descongelamento, pois será rejeitada como inadequada para análise.



7. PACPOA - Programa de Avaliação de Conformidade de Parâmetros Físico-químicos e Microbiológicos de POA

O PACPOA – Programa de Avaliação de Conformidade de Parâmetros Físico-químicos e Microbiológicos de POA, instituído pelo MAPA, estabelece programação anual, com sorteio aleatório, sendo as análises realizadas nos laboratórios oficiais que compõe a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários. Os estabelecimentos sorteados são, obrigatoriamente, integrantes do sistema SISBI/POA.

A programação é comunicada, via email, sobre a data da coleta e a indicação da empresa e do produto, bem como do Laboratório a ser encaminhado para retirada dos recipientes distintos para coleta microbiológica e físico-química.

O servidor deve solicitar que o material necessário (caixas de isopor, lacres, sacos plásticos, gelo reciclável, etc) permaneça disponível no estabelecimento para uso, a qualquer tempo, pelo serviço de inspeção.

O MAPA recomenda que as coletas oficiais sempre sejam feitas com o uso do saco lacre oficial disponibilizado por ele, sendo o saco de coleta permitido apenas como exceção.

A amostra a ser realizada é indicativa e dependerá do produto e sua categoria, sendo coletada apenas uma amostra de prova nos casos de análises microbiológicas e/ou três amostras para análises físico-químicas (amostra de prova, contraprova SIE e contraprova empresa).

A amostra de contraprova da empresa deverá ficar sob responsabilidade do estabelecimento.

A amostra deverá ser enviada ao laboratório acompanhada do Solicitação Oficial de Análise – SOA (anexo VI), devidamente preenchida e sem rasura, conforme orientação do manual de procedimento do MAPA enviado com antecedência ao servidor juntamente com a programação.

Caberá ao estabelecimento sorteado arcar com o custo financeiro do material que envolve o procedimento de coleta e do envio da amostra até o laboratório indicado no programações oficial.

A amostra para análise físico-química será indicativa nos casos de produtos com validade do produto menor ou igual 45 dias ou quando os parâmetros previstos forem somente a detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo como análise somente para Nitritos e Nitratos ou o ensaio de lactose em produtos para dietas com restrição à lactose.

Deve sempre ser respeitada a forma de conservação comercial do produto coletado. As amostras congeladas e resfriadas deverão ser acondicionadas em caixa isotérmica apropriada (resistente a impactos mecânicos) que permita a manutenção do estado de conservação da amostra, devendo ser utilizados meios refrigerantes adequados.

É conveniente que amostras de produtos cárneos e lácteos à temperatura ambiente sejam enviadas com alguma refrigeração. As amostras de mel e ovos in natura, por exemplo, também deverão ser enviadas de forma a manterem sua integridade durante o transporte, devendo-se evitar o uso de caixas de papelão.

Os resultados insatisfatórios serão avaliados e solicitadas as análises das contra-provas (para resultados físico-químicos). Caso a empresa tome a decisão de abrir mão das análises de contra-prova, no SOA, utilizaremos os nossos laboratórios conveniados para análise de novas coletas. Procedimento adotado também para os resultados microbiológicos insatisfatórios.



Será aberto processo SEI com os laudos laboratoriais (Certificados Oficiais de Análises), o qual seguirá o rito normal de todos os outros processos provenientes de análises laboratoriais.

A CAPG, a partir do ponto focal, ficará responsável por gerenciar a coleta do PACPOA junto ao servidor lotado no estabelecimento sorteado e compilar os dados dos resultados obtidos. Os pontos focais serão responsáveis pela:

- comunicação entre o SI (Serviço de Inspeção) e o DSN;
- pela divulgação das informações para os servidores responsáveis pelas coletas;
- pela comunicação das substituições de estabelecimentos; e
- por informar os resultados dos Certificados Oficiais de Análises ao MAPA em formulário específico.

8. PNCRC - Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes

O PNCRC – Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes – instituído pelo MAPA, estabelece programação anual, com sorteio aleatório, sendo as análises realizadas nos laboratórios oficiais que compõem a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários (LFDAs).

Os estabelecimentos sorteados são, obrigatoriamente, integrantes do sistema SISBI/POA.

A amostra coletada não pode ter qualquer inscrição que permita a identificação de sua origem (rótulo, nome da propriedade rural ou empresa ou número de inscrição no Serviço de Inspeção).

São analisadas amostras de: músculo suíno, músculo de aves, fígado bovino, leite e ovos para a pesquisa de resíduos de antimicrobianos, anticoccidianos e antiparasitários, conforme a natureza da amostra e orientação do manual de procedimento do MAPA encaminhado por email juntamente com a programação.

A amostra deverá ser enviada ao laboratório acompanhada do Requisição Oficial de Análise – ROA (Anexo VII) devidamente preenchida e sem rasura.

Os pontos focais serão responsáveis pela comunicação entre o SI e o DSN, pela divulgação das informações para os servidores responsáveis pelas coletas, comunicação das substituições de estabelecimentos e por informar os resultados ao MAPA em formulário específico.

Os procedimentos a serem adotados em virtude da detecção de não conformidades no monitoramento de resíduos e contaminantes no âmbito do SISBI-POA ocorrerão de acordo com a determinação da DIPA.

9. DOS RESULTADOS

A CAPG, de posse dos resultados das análises laboratoriais realizadas, fará abertura de processo SEI e encaminhará por email ao servidor responsável pela coleta e/ou lotado no estabelecimento bem como para o coordenador da área técnica, no processo finalístico SEI (IT 09).



Para resultados satisfatórios, o servidor dará ciência ao estabelecimento dos resultados obtidos, seguindo fluxo constante no rito de processos finalísticos do SEI.

Para resultados insatisfatórios, o servidor dará ciência ao estabelecimento juntamente com as medidas cabíveis empregadas, inclusive emissão de autos e termos, caso necessário, seguindo fluxo constante no rito supracitado. Nestes casos é necessário uma celeridade nas ações fiscalizatórias de modo que o produto atenda aos parâmetros legais obrigatórios.

As ações fiscais devem ser adotadas com a emissão de autos e termos com a juntada em processo já aberto de laboratório com as medidas adotadas. Nos casos em que for aplicado Auto de Infração deve ser aberto o processo finalístico SEI específico com o rito processual próprio.

A autuação e aplicação de penalidades deverá cumprir o estabelecido na IT 07.

O estabelecimento, obrigatoriamente, deve fornecer relatório com a descrição das medidas corretivas adotadas para sanar a possível causa do resultado insatisfatório do produto coletado, sendo o relatório anexado ao processo SEI.

Após aplicação das medidas corretivas e solicitação do estabelecimento para uma nova coleta caberá ao servidor a comunicação com a CAPG para que proceda o agendamento da coleta do produto cujo resultado apresentou-se insatisfatório.

Compete ao Coordenador da Área Técnica CIPC (Coordenação de Inspeção de Produtos Cárneos), CIPL (Coordenação de Inspeção de Produtos Lácteos) e da CAPG o acompanhamento dos desdobramentos decorrentes dos resultados das análises.

10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Termo de colheita deve ser preenchido e enviado com as vias necessárias (conferir no rodapé do Termo), para todos os laboratórios, mesmo para os que têm formulários de requisição de análises.

Nos casos de amostras rejeitadas pelos laboratórios, por motivos que impeçam as análises, é enviado o termo de rejeição, do qual é aberto processo SEI, em acordo com os procedimentos acima, ficando sob responsabilidade do servidor que coletou a(s) amostra(s), a remarcação de uma nova coleta, perante o setor CAPG/LABORATÓRIO.

Casos omissos ou não previstos nesta IT serão dirimidos pela CAPG.

Poderão ser realizadas análises de água ou produtos para apuração de denúncia ou quando solicitado pelo Médico Veterinário para apurar uma suspeita de fraude desde que previamente acordado com a CAPG.



11. BASE LEGAL E DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Identificação do documento	Assunto
Decreto nº 15.004 de 26/03/2014	Aprova o Regulamento da Lei nº 12.215/2011 que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal
Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: MAPA, 2022.	Estabelece e padroniza os métodos oficiais para análise de produtos de origem animal para uso na Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

12. HISTÓRICO DE REVISÕES

Versão	Data	Motivo
01	30/10/2023	Elaboração do documento
02	21/10/2024	Atualização de procedimentos

13. ANEXOS

Anexo	Modelos oficiais de termos de colheita ou requisição
I	Termo de colheita da ADAB
II	Solicitação de análise do SENAI/CIMATEC
III	Solicitação de análise do CETAB
IV	Solicitação de análise do LADESA
V	Formulário de coleta de água para análise microbiológica e físico-química
VI	Solicitação Oficial de Análise (PACPOA)
VII	Requisição Oficial de Análise (PNCRC)

ANEXO I



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária



Série A
Nº 0000

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:				
Nome completo / Razão Social:			CPF / CNPJ:	
Classificação do estabelecimento:			Nº do SIE:	
Endereço completo (Rua / Avenida / Nº / Complemento / Bairro / Povoado / Distrito):				
Município:	UF	CEP	Telefone	
2. LOCAL, DATA E HORA DA COLHEITA:				
Local	Dia	Mês	Ano	Hora
3. DESCRIÇÃO DO(S) PRODUTO(S) A SER(EM) ANALISADO(S):				
Produto	Quantidade	Marca	Data de Fabricação / Validade	
4. CARÁTER DA ANÁLISE LABORATORIAL: () FISCAL () ROTINA () REANÁLISE				
5. TIPO ANÁLISE: () FÍSICO-QUÍMICA () MICROBIOLÓGICA () OUTRAS: _____				
6. INFORMAR Nº DOS LACRES (relacionar o nº de lacre ao produto coletado):				
7. PARA PREENCHIMENTO EXCLUSIVO EM COLHEITA FISCAL				
As referidas amostras coletadas em triplicata foram tornadas invioláveis ficando um exemplar como contra prova no estabelecimento, sob lacre nº _____, em poder do(a) detentor(a) _____, que se constitui como fiel depositário.				
8. OBSERVAÇÕES:				
9. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:				
10. DADOS DA PESSOA RESPONSÁVEL NA AUSÊNCIA DO REPRESENTANTE LEGAL				
Nome:			CPF:	
Assinatura:			Função:	
11. TESTEMUNHA				
Nome:				
CPF:		Assinatura:		
12. SERVIDOR (Identificação e assinatura):			13. LABORATÓRIO (Assinatura do funcionário):	

1ª via-ADAB/Sede 2ª via-Estabelecimento 3ª via- Laboratório 4ª via-ADAB/SIE local

ANEXO II



Ficha de Coleta/Recebimento de amostras de alimentos

Cliente	
Proposta	
Matriz	<input type="checkbox"/> Cárneos <input type="checkbox"/> Lácteos <input type="checkbox"/> Frutas e derivados <input type="checkbox"/> Mel e derivados <input type="checkbox"/> Cereais e amiláceos <input type="checkbox"/> Bebidas <input type="checkbox"/> Outra:

Identificação da amostra				
Data da coleta	___/___/___	Hora da coleta	___:___	Lote
Data de Fabricação	___/___/___	Data de Validade	___/___/___	Qtde
Considerar todos os ensaios da proposta? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não*				
*Em caso negativo, detalhar abaixo os ensaios a serem realizados.				
Ensaio				

Identificação da amostra				
Data da coleta	___/___/___	Hora da coleta	___:___	Lote
Data de Fabricação	___/___/___	Data de Validade	___/___/___	Qtde
Considerar todos os ensaios da proposta? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não*				
*Em caso negativo, detalhar abaixo os ensaios a serem realizados.				
Ensaio				

Identificação da amostra				
Data da coleta	___/___/___	Hora da coleta	___:___	Lote
Data de Fabricação	___/___/___	Data de Validade	___/___/___	Qtde
Considerar todos os ensaios da proposta? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não*				
*Em caso negativo, detalhar abaixo os ensaios a serem realizados.				
Ensaio				

Amostra(s) coletada(s) por:

() Cliente () SENAI-CETIND () Outro: _____

Condições de armazenamento da amostra:

() Refrigeração () Congelamento () Temperatura Ambiente

Observações gerais:

Responsável pela coleta:	Nome do técnico da empresa:
Assinatura:	Assinatura:

R 006 MQV rev03 – Set/10

ANEXO III

 Centro Tecnológico Agropecuário do Estado da Bahia		 Estado da Bahia		FICHA DE SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE DE PRODUTOS E SUBPRODUTOS DAS ABELHAS		F-LAM-33	Rev.: 00
						Data de Aprovação: 25/04/2023	
DADOS DO CLIENTE							
Nº RELATÓRIO: (preenchido pelo CETAB)				PREVISÃO CONCLUSÃO: (preenchido pelo CETAB)			
Nº DE AMOSTRAS:				DATA RECEPÇÃO AMOSTRA: (preenchido pelo CETAB)		VISTO:	
NOME:						PESQUISA: sim () não () (preenchido pelo CETAB)	
CNPJ/CPF:			TEL.: ()			CONTATO:	
ENDEREÇO:		CEP:		EMAIL:			
DADOS DAS AMOSTRAS							
DATA COLETA AMOSTRA: / /				DATA ENVASE: / /			
TIPO DE ABELHA: <i>Apis mellifera</i> () Abelha sem ferrão: _____							
TIPO DE ESTABELECIMENTO: EBPA* () UPPA** () UEPA*** () Apiário () Meliponário () Outros _____							
DATA DE COLHEITA:							
MUNICÍPIO DE COLHEITA DA AMOSTRA:				ESTADO:			
VALIDADE:		FABRICAÇÃO:		LOTE:			
MARCA:		FLORADA:					
Obs.: A descrição do material ensaiado é de inteira responsabilidade do cliente.							
Alteração no recipiente: () não () sim						Temperatura:	
OUTRAS INFORMAÇÕES IMPORTANTES:							
ANÁLISES SOLICITADAS							
MEL ()	PÓLEN APÍCOLA () PÓLEN APÍCOLA DESIDRATADO ()	PRÓPOLIS ()	EXTRATO DE PRÓPOLIS ()				
() HIDROXIMETILFURFURAL - HMF	() CINZAS	() PERDA POR DESSECAÇÃO	() EXTRATO SECO				
() UMIDADE	() ACIDEZ LIVRE	() ACETATO DE CHUMBO +	() ACETATO DE CHUMBO +				
() CINZAS (MINERAIS)	() LIPÍDIOS	() HIDRÓXIDO DE SÓDIO +	() HIDRÓXIDO DE SÓDIO +				
() AÇÚCARES REDUTORES	() pH	() CERA	() CERA				
() SACAROSE APARENTE	() PROTEÍNAS	() FLAVONÓIDES	() COMPOSTOS FLAVONÓIDES				
() SÓLIDOS INSOLÚVEIS EM ÁGUA	() UMIDADE	() COMPOSTOS FENÓLICOS	() COMPOSTOS FENÓLICOS				
() ACIDEZ LIVRE	() FIBRA BRUTA	() ATIVIDADE DE OXIDAÇÃO	() ATIVIDADE DE OXIDAÇÃO				
() ATIVIDADE DIASTÁSICA	() AÇÚCARES TOTAIS	() CINZAS	() CINZAS				
() LUGOL		() MASSA MECÂNICA					
() REAÇÃO DE LUND		() SOLÚVEIS EM ETANOL					
() pH							
() COR							
() REAÇÃO DE FIEHE							
() ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS	() ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS	() ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS	() ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS				
OBSERVAÇÕES:							

*Entrepoto de Beneficiamento dos Produtos das Abelhas

** Unidade de Processamento dos Produtos das abelhas

*** Unidade de Extração dos Produtos das abelhas
Legislações de referência: IN 11/2001 MAPA, Portaria Nº 207/ 2014 ADAB (Padrões físico-químicos para méis) e IN 03/2001 Anexos do MAPA Padrões físico-químicos para pólen apícola, própolis e extrato de própolis.

Declaro que as informações acima são de minha inteira responsabilidade.

_____ de _____ de _____

Assinatura do Cliente/responsável

Av. Milton Santos, 967, Ondina, Salvador-Bahia. CEP 40170-110. Tel.:(71)3261-5627

ANEXO IV

	GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB Coordenação de Vigilância Epidemiológica Laboratório de Sanidade Animal – LADESA AV. Ademar de Barros, 967, Ondina. Tel (71) 3194-2109 E-mail: laboratorio.adab@adab.ba.gov.br	
---	--	---

F-REC-031 21/08/2023 Rev 00

**REQUISIÇÃO PARA ANÁLISES EM ALIMENTOS
(DRIP TEST E DEGLACIAMENTO)**

DADOS DO ESTABELECIMENTO						
Estabelecimento:						
Proprietário/Responsável:						
Endereço:					CPF/CNPJ:	
CEP:	Beiró:	Município:	Estado:			
Telefone:	Fax:	Celular:	e-mail:			
REQUISITANTE						
Nome: Coordenação de Auditoria, Processos e Gestão						
E-mail: laboratório.dipa@adab.ba.gov.br				Telefone: (71) 3194 – 2074/ (71) 3194 - 2000		
RESPONSÁVEL PELA COLETA DA (S) AMOSTRA (S)						
Nome:						
Cargo/Função:				Telefone:		
TIPO DE ANÁLISE	() Método do Gotejamento (DRIP TEST)		() DESGLACIAMENTO			
DADOS DA AMOSTRA						
Quantidade de amostras:		Data da Colheita:		Data de envio ao laboratório:		
Preenchimento no Laboratório	Preenchimento pelo requisitante					
Ordem de Serviço (OS)	Nº de Ordem	Identificação da amostra	Marca	Lote	Data de Fabricação	Data de Validade
DATA E ASSINATURA						
_____ de _____ de 20____. ASS: _____ Responsável pela Colheita						

Doc Ref: P-GQ-012 Recepção de Amostras

“A Confiabilidade e qualidade dos testes laboratoriais realizados, assim como a interpretação dos resultados dependem, primariamente, do bom acondicionamento das amostras!”

ANEXO V


**FORMULÁRIO DE COLETA DE ÁGUA PARA ANÁLISE
MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA**

 Data: 07/02/2022
 Código: 01-1404-RG-002
 Revisão: 03
 Página 1 de 1

SOLICITANTE:	RESP. PELA COLETA:	TEL.:	email:
FINALIDADE: MONITORAMENTO () INVESTIGAÇÃO () MOTIVO DA COLETA: POTABILIDADE() BALNEABILIDADE() SURTO() DENÚNCIA() DESASTRE()			


Número do material	Tipo de análise	Data e hora da colheita	Valor do Cloro Residual	Tipo de água	Forma	Nome do sistema de abastecimento	Procedência da coleta	Local da colheita	Endereço	Número da OS
1.	Flúor () F Q () Micro ()	__/__/__ : __: __		Tratada () Bruta () Reagente ()	SAA <input type="checkbox"/> SAC <input type="checkbox"/> SAI <input type="checkbox"/>		ETA () Intra-domiciliar () Sistema de Distribuição ()			
2.	Flúor () F Q () Micro ()	__/__/__ : __: __		Tratada () Bruta () Reagente ()	SAA <input type="checkbox"/> SAC <input type="checkbox"/> SAI <input type="checkbox"/>		ETA () Intra-domiciliar () Sistema de Distribuição ()			
3.	Flúor () F Q () Micro ()	__/__/__ : __: __		Tratada () Bruta () Reagente ()	SAA <input type="checkbox"/> SAC <input checked="" type="checkbox"/> SAI <input type="checkbox"/>		ETA () Intra-domiciliar () Sistema de Distribuição ()			
4.	Flúor () F Q () Micro ()	__/__/__ : __: __		Tratada () Bruta () Reagente ()	SAA <input type="checkbox"/> SAC <input type="checkbox"/> SAI <input type="checkbox"/>		ETA () Intra-domiciliar () Sistema de Distribuição ()			

Legenda: SAA: Sistema de Abastecimento de Água; SAC: Solução Alternativa Coletiva; SAI: Solução Alternativa Individual

Chuva nas últimas 48h? () SIM () NÃO

Recebido por: _____	Data: ____/____/____	Hora: ____: ____	Temperatura da amostra: ____°C.
Nome do portador: _____			
Obs.: _____			
1- A amostra deve chegar ao LACEN com TEMPERATURA de 2°C a 10°C, caso contrário será CANCELADA.			
2- Preencher os campos com letra de forma legível. Amostra com informação indecifrável, insuficiente e/ou VOLUME INSUFICIENTE será passível de CANCELAMENTO.			

ANEXO VI

 <p align="center"> MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE </p>	01 – LABORATÓRIO:	
	Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL	
	02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
	04 – Nº DO SIF/IEE:	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:
12 – ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO (CONFORME SIGSIF):
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE
		17 – TAMANHO DO LOTE
		18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LFDA/SIF:
		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:
22 – FNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):		
ANO	CICLO	AMOSTRA
HORA DO INÍCIO DO TURNO		TURNO:
		<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
LINHA:		VOLUME DE ABATE/ DIA:
<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3		
23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:		24 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE	
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
26 – OBSERVAÇÕES:		
27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO
29 – E-MAIL PARA CONTATO:		
30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO		31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO
32 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:		
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO	
33 – OBSERVAÇÕES (laboratório):		
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:		


Documento em 2 vias: 1ª via SIF, 2ª via Laboratório.

	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:		37 – Nº DO SIF/IER/EE:	38 – Nº DO LACRE:
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:		37 – Nº DO SIF/IER/EE:	38 – Nº DO LACRE:
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:		37 – Nº DO SIF/IER/EE:	38 – Nº DO LACRE:
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

ANEXO VII

 <p>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA PLANO NACIONAL DE CONTROLE DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES – PNCRC</p>	<p>REQUISIÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE PNCRC SISBI POA</p>
--	---

DADOS DA AMOSTRA

01 – Identificação da Amostra						
Ano	Número	Nº de Registro do Estabelecimento no Serviço de Inspeção	Serviço de Inspeção Responsável pela Coleta	UF do Estabelecimento	Consórcio (Quando aplicável)	
02 – Razão Social do Estabelecimento			03 – Endereço do Estabelecimento (Logradouro, nº - Bairro - Município, UF)			04 – CEP do Estabelecimento
05 – Nome da Propriedade Rural de Procedência do Animal/Produto Amostrado			06 – Endereço da Propriedade (Logradouro, nº - Bairro)			07 – CEP da Propriedade
08 – Município da Propriedade		09 – UF da Propriedade	10 – Código da Propriedade no Serviço Oficial e/ou Inscrição Estadual		11 – Nome do Proprietário	
12 – Espécie/Produto Amostrado		13 – Material Coletado (Matriz)		14 – Tipo de Análise (Grupo Químico)		15 – Tamanho do Lote Amostrado
16 – Laboratório de Destino (LFDA)		17 – Número do Lacre		18 – Data da Coleta	19 – Hora da Coleta	20 – Data do Congelamento
21 – Hora do Congelamento				22 – Observação		
23 – Assinatura e Identificação do(a) Responsável pela Coleta				24 – E-mail(s) para envio do resultado de análise (técnicos do serviço oficial que deverão receber os resultados):		

<p>CINTA IDENTIFICADORA DA AMOSTRA PROTEGER DA UMIDADE ANTES DE ACONDICIONÁ-LA ENTRE A EMBALAGEM PRIMÁRIA E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA</p>					
25 – Identificação da Amostra		26 – Espécie/Produto Amostrado	27 – Material Coletado (Matriz)	28 – Tipo de Análise (Grupo Químico)	29 – Assinatura e Identificação do(a) Responsável pela Coleta
Ano	Número				
30 – Laboratório de Destino (LFDA)		31 – Número do Lacre		32 – Data da Coleta	
IMPRIMIR A ROA E A CINTA EM 02 VIAS. ENCAMINHAR A 1ª VIA DA ROA AO RESPECTIVO LABORATÓRIO AO ENVIAR A AMOSTRA. A 1ª VIA DA CINTA DEVE SER REMETIDA COM A AMOSTRA. A 2ª VIA DA ROA E DA CINTA DEVEM SER ARQUIVADAS PELO SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA.					
33 – E-mail(s) para envio do resultado de análise (técnicos do serviço oficial que deverão receber os resultados):					

O preenchimento da ROA e da CINTA deve ser, preferencialmente, digitado. Excepcionalmente o seu preenchimento poderá ser feito a caneta.

ORIENTAÇÕES COMPLEMENTARES PARA PREENCHIMENTO DA ROA DE COLETAS DE MONITORAMENTO:

Imprimir a ROA e a cinta em duas vias. Encaminhar uma via ao laboratório e a outra arquivar no Serviço de Inspeção.

O preenchimento da ROA e da CINTA deve ser, preferencialmente, digitado. Excepcionalmente o seu preenchimento poderá ser feito a caneta.

CAMPO 01 – Identificação da Amostra

- **Ano:** Preencher com o ano da realização da coleta.
- **Número:** Preencher com o **NÚMERO SEQUENCIAL DA COLETA**. O número sequencial deve ser **INDIVIDUAL** por Estabelecimento registrado no **SERVIÇO DE INSPEÇÃO** e **NÃO PODERÁ SER REPETIDO** em caso de recoleta.
- **Nº de Registro no Serviço de Inspeção:** Inserir o número do registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal ou Estadual.
- **Serviço de Inspeção Responsável pela Coleta:** Preencher conforme abaixo:
 - Serviço de Inspeção Municipal: SIM-NOME DO MUNICÍPIO
 - Serviço de Inspeção Estadual: SIE ou Nome Próprio do Serviço (AGED, SEAPDR, ADAPAR...)
 - Consórcio: Sigla do Consórcio (Somente quando o consórcio for o executor da coleta)
- **UF do Estabelecimento:** Preencher com a sigla da Unidade Federativa a qual pertence o Município do Estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção.
- **Consórcio:** Preencher com a **sigla** do Consórcio (executor ou organizador), quando aplicável, e com o **nome por extenso**.

Ex.: CI-JACUÍ – CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO VALE DO JACUÍ

Caso o Serviço de Inspeção não faça parte de um consórcio, anular o campo, escrevendo por extenso "NÃO APLICÁVEL" ou inserindo "traços" (-----).

CAMPOS 02, 03 E 04 – São referentes ao estabelecimento registrado junto ao Serviço de Inspeção.

CAMPOS 05, 06, 07, 08, 09 E 10 – São referentes à propriedade rural de procedência do animal/produto amostrado.

CAMPO 11 – Inserir o nome do proprietário da propriedade rural de procedência do animal/produto amostrado.

CAMPO 12 – Espécie/Produto amostrado: Preencher com **AVES, BOVINO, SUÍNO, EQUINO, OVINO, BÚFALO, CAMARÃO DE CULTIVO, PESCADO DE CAPTURA, PESCADO DE CULTIVO** ou **MEL**.

CAMPO 13 – Material coletado (Matriz): Preencher com **MÚSCULO, FÍGADO, RIM, OVOS, LEITE, MEL** ou **GORDURA**.

CAMPO 14 – Tipo de Análise (Grupo Químico): Deve ser preenchido de acordo com as análises a serem realizadas em função da Espécie/Produto e Matriz.

CAMPO 15 – Tamanho do Lote Amostrado:

- No caso de animais de abate: indicar número de animais (em "cabeças abatidas") do lote do qual fazia parte o(s) animal(is) amostrado(s).
- No caso de leite, indicar o volume do lote amostrado em L;
- No caso de ovos, indicar a quantidade em dúzias;
- No caso de mel e pescado, indicar a quantidade em kg.

Não sendo possível a determinação do tamanho do lote, escrever "NÃO INFORMADO".

CAMPO 16 – Laboratório de Destino (LFDA): Identificar o LFDA que receberá a amostra (LFDA/RS, LFDA/SP, LFDA/MG, LFDA/GO, LFDA/PE ou LFDA/PA).

CAMPO 17 – Número do Lacre: Deve ser preenchido **COM TODOS OS CARACTERES** (letras e número) que compõem a inscrição do número do lacre.

CAMPO 18 – Data da Coleta: Preencher com a data real da realização da coleta, no formato dia/mês/ano, sendo os primeiros constituídos por dois algarismos e o último por quatro algarismos.
Ex.: 02/01/2023

CAMPO 19 – Hora da coleta: Informar o horário da realização da coleta, no formato h e min.

Ex.: 09:30 ou 09 h 30 min

CAMPOS 20 E 21 – São referentes ao congelamento da amostra, isto é, à data e ao horário em que a amostra foi inserida no sistema de congelamento. Devem ser preenchidos no mesmo formato dos CAMPOS 18 e 19. Para as coletas de **MEL** e **OVOS**, os CAMPOS 20 e 21 **DEVEM SER ANULADOS**, escrevendo por extenso "NÃO APLICÁVEL" ou inserindo "traços" (-----).

CAMPO 22 – Observação: Campo de preenchimento opcional, no caso de o Serviço Oficial identificar alguma informação relevante a constar na ROA.

CAMPO 23 – Assinatura e Identificação do(a) Responsável pela Coleta: Deve conter a assinatura e o carimbo do(a) responsável pela coleta da amostra. Na impossibilidade de uso de carimbo, recomenda-se que os dados funcionais sejam digitados. É importante que a assinatura e a aposição do carimbo não prejudiquem a identificação de qualquer outro campo, assim como a assinatura não deve ocultar os dados do carimbo.

CAMPO 24 – E-mail(s) para envio do resultado de análise (técnicos do serviço oficial que deverão receber os resultados): devem ser colocados pelo menos dois e-mails para contato e envio de resultados. Em hipótese alguma deve estar listado e-mail da empresa fiscalizada ou com domínio da empresa.

CAMPOS DA CINTA DE IDENTIFICAÇÃO: Copiar os campos equivalentes da ROA.