

PORTARIA Nº 03 DE 05 DE AGOSTO DE 2021

Estabelece os procedimentos para coleta e os parâmetros para análises oficiais, físico-químicas e microbiológicas, de água de abastecimento e produtos, do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba - CISPAR.

O presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba – CISPAR, no uso de suas atribuições legais conforme poderes que lhe conferem o Estatuto e o Protocolo de Intenções do Consórcio CISPAR, RESOLVE:

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-animais/arquivos-publicacoes-dipoa/manual-de-coleta-versao-04-marco_2020.pdf/view

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

Parágrafo único. Para o Queijo Minas Artesanal serão adotados os parâmetros definidos pelo Instituto Mineiro de Agropecuária – IMA através da 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 indício 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 desta 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 à saúde.

Art. 4º - As análises laboratoriais oficiais dos padrões básicos de potabilidade de água de abastecimento serão realizadas, conforme tabelas 1 e 2, anualmente nos estabelecimentos das áreas de ovos e mel e produtos das abelhas, e semestralmente nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados ao CISPAR.

§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.

Tabela 1: Padrões físico-químicos básicos para análise fiscal para verificação da potabilidade da água nas áreas de produção

Parâmetro	Valor permitido	Unidade
Cor	Máximo 15	uH
Cloro residual livre	Entre 0,2 e 5	mg/L
pH	6,0 a 9,5	-----
Turbidez	5	uT

Tabela 2: Padrões microbiológicos para análise fiscal para verificação da potabilidade da água nas áreas de produção

Parâmetro	Valor máximo permitido	Código para solicitar a análise
Coliformes totais	Ausência em 100 mL	M08
<i>Escherichia coli</i>	Ausência em 100 mL	M10

Art. 5º - As análises oficiais de água de abastecimento e de produtos deverão ser enviadas, aos laboratórios oficiais ou credenciados ao CISPAR, acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise – SOA, conforme modelo constante do ANEXO I desta portaria, devidamente preenchida e assinada.

Art. 6º - Os estabelecimentos poderão arcar com os custos das análises oficiais conforme previsto no Art. 309 dos Regulamentos Técnicos de Inspeção Industrial e Sanitária dos municípios consorciados ao CISPAR.



Art. 7º - A verificação dos resultados das análises oficiais será registrada, por médico veterinário do quadro do CISPAR, através de planilha, conforme o modelo constante do ANEXO II desta portaria.

Art. 8º - O descumprimento dos parâmetros estabelecidos nesta Portaria dará ensejo às penalidades e sanções descritas nos Regulamentos Técnicos de Inspeção Industrial e Sanitária dos municípios partícipes do CISPAR.


Art. 9º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Patos de Minas, 05 de Agosto de 2021




Adílio Alex dos Reis
Presidente do CISPAR

ANEXO I

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO PARANAÍBA - CISPAR SERVIÇO DE INSPEÇÃO SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			01-LABORATÓRIO: <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química		02- Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO (registro/solicitação/ano)
	03- Nº DO REGISTRO					
04-PRODUTO:		05 - REGISTRO PROD.:	06-MARCA:		07- Nº DO CNPJ:	
08-ESTABELECIMENTO			09-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 LABORATORIO / SIM		16 LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA:		
17-PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):						
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM SUPERVISÃO	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	LINHA: <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
						VOLUME DE ABATE/ DIA
18-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:						19-DATA DA REMESSA:
TEMPERATURA °C	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:		
26-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:						
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>		CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>
27-OBSERVAÇÕES:						
28-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:						

DOCUMENTO EM 2 VIAS: 1 - SIM, 2 - LABORATÓRIO
 (*) 15 E 16 NÃO SE APLICAM A PRODUTOS DESTINADOS A MICROBIOLOGIA

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

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO PARANAÍBA - CISPAR SERVIÇO DE INSPEÇÃO REGIONAL - SIR SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE			29- Nº SOLICITAÇÃO/ANO:
	30-PRODUTO:		31- Nº SIR:	32- Nº LACRE:
33-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) - CÓDIGO(S):				
34-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:				

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

ANEXO II

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

Estabelecimento registro N°:

Tipo de Amostra (1)	Descrição do Produto Registro (2)	Data do retorno do Resultado	SOA referente ao resultado (6)	Data do envio da amostra	Resultado	Nº do Laudo com resultado	Análise(S) Não Conforme(S) (3)	Ação Fiscal (4)	Observação (5)
			FOC () MBR ()		C () NC ()				
			FOC () MBR ()		C () NC ()				
			FOC () MBR ()		C () NC ()				
			FOC () MBR ()		C () NC ()				
			FOC () MBR ()		C () NC ()				
			FOC () MBR ()		C () NC ()				
			FOC () MBR ()		C () NC ()				
			FOC () MBR ()		C () NC ()				

Identificação dos SOAs enviados e não recebidos no mês (citar números):

- Legenda: FO = Fritas quatinas; MB = Microbiologia; C = conforme; NC = não conforme.
- (1) A = Água de Abastecimento; Q = leite; PV = produtos em rede; FI = produtos industrializados; CAS = carne mecanicamente separada
- (2) Ex. Cereais (identificar), carnes, embalagens, salmas, coque, preservas, apimentado, salchichas, hambúrguer, salgado, etc.
- (3) Especificar o parâmetro que apresentou resultado fora do padrão: kg/l.
- (4) Número do RNC, Ano de entrega ou data de emissão fiscal pertinente.
- (5) Informar o motivo no caso de amostra não enviada.
- (6) Informar o número do SOA para a submissão referente. Entre os parâmetros devem ser declarados o quantitativo de análises feitas.

Método Verificação Oficial