**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 13, 22 DE SETEMBRO DE 2023.**

**ESTABELECE A NORMATIZAÇÃO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO S.I.M.**

O Secretário Municipal de Agricultura e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Tunas, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal nº 1381/2023 e Decreto Municipal nº 1937/2023, 09 de agosto de 2023, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Considerando a necessidade de controle da potabilidade da água para consumo humano e dos produtos de origem animal;

Considerando que o controle da qualidade da água contribuirá para se produzir alimentos com riscos mínimos à saúde pública;

Considerando o que estabelece na Portaria MS N° 2.914 de dezembro de 2011, na Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021, na IN 60 de dezembro de 2019, na RDC n° 331 de 23 de dezembro de 2019, no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos de Origem Animal (RTIQ) e pelo RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto n° 10.468 de 18 de agosto de 2020 – MAPA.

RESOLVEM:

**Art.1°-** Estabelecer a obrigatoriedade do atendimento por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) de Tunas – RS das análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal conforme cronograma oficial de coleta.

**§1**- Para efeito desta instrução adotam-se os seguintes conceitos:

1. Análise de autocontrole - análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos, e dos produtos;
2. Análise oficial – análise efetuada por laboratório habilitado e/ou acreditado colhidas pelo serviço de inspeção oficial.
3. Regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) – ato normativo que determina o conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto â sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição a seu tipo de processamento e a seu modo de apresentação;

**Art. 2°-** As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial de amostras conforme frequência estabelecida (Tabela-1).

**§1**- O cronograma de coleta oficial de amostra poderá ser alterado a qualquer momento a critério do S.I.M.

**§2**- Os procedimentos de coleta de amostras oficiais seguiram o estabelecido no manual do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) disponível no site eletrônico do MAPA.

**§3**- As Solicitações Oficiais de Amostras – SOA seguiram o modelo oficial do laboratório credenciado, sendo que os estabelecimentos com adesão ao SISBI-POA terão como modelo o usado pelo MAPA.

**Tabela 1** – Frequência de análise oficial físico-química e microbiológica de água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no S.I.M.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | Análise físico-química de água de  abastecimento interno | - Semestral |
| B | Análise microbiológica de água de abastecimento interno | 1. -de carnes e derivados: trimestral 2. – de pescado e derivados: trimestral 3. de ovos e derivados: trimestral 4. de leite e derivados; trimestral 5. - de produtos de abelhas e derivados: quadrimestral 6. - de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal: trimestral |
| C | Análise físico-química de produtos de origem animal | - Semestral  \* exceto pesquisa de  antibióticos e fraudes, no leite: trimestral |
| D | Análise microbiológica de produtos de origem  animal | - trimestral |

**Art. 3°-** As análises oficiais devem atender minimamente aos seguintes parâmetros:

**Tabela 2-** Análises de Água de abastecimento Interno e Gelo:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Análise físico-química | pH  Dureza total  Cloretos Turbidez  Sólidos Totais dissolvidos |
| 2 | Análise microbiológica | Coliformes totais  Escherichia coli |

**§1**- As análises microbiológicas e físico químicas dos produtos de origem animal seguirão os parâmetros definidos determinados pela pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que devem ser consultados as planilhas do DIPOA disponíveis na página eletrônica do MAPA, nos RTIQ e nas legislações que vierem a sucedê-las.

**Art. 4°-** Os produtos a serem coletados serão determinados pelo Diretor do DIPOA. A coleta oficial de amostras será realizada pelo Médico Veterinário Oficial, sob a supervisão do mesmo, ou por servidor da Secretaria Municipal ao qual o DIPOA está vinculado expressamente autorizado e treinado pelo DIPOA para tal fim, com o preenchimento da solicitação oficial de amostras (SOA).

**§1**- Todas as amostras devem ser lacradas.

**Art. 5° -** Para realização das análises fiscais, quando a legislação determinar poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

**§1**- Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório designado, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do S.I.M.

**§2**- É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

**§3**- Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

1. - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
2. - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
3. - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; ou
4. - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

**§4**- Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

**§5**- A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

**§6**- Quando se tratar de análise físico-química esta deverá ser em triplicata.

**Art. 6°-** As amostras oficiais serão coletadas proporcionalmente ao número de produtos que o estabelecimento tem registrado no S.I.M. conforme:

**Tabela 3 -** Quantidade de produtos a serem coletados para análise oficial em relação ao número de produtos registrados no S.I.M.

|  |  |
| --- | --- |
| N° PRODUTOS REGISTRADOS | N° PRODUTOS ANALISADOS |
| a) De 1 a 10 | Análise de 01 (um) produto; |
| b) De 11 a 20 | Análise de 02 (dois) produtos  diferentes; |
| c) Mais de 20 | Análise de 03 (três) produtos  diferentes; |

**Art. 7°-** O serviço de inspeção oficial poderá, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas e/ou físico-química igual ou diferente das determinadas por este regulamento, podendo também alterar a frequências delas, mediante a avaliação do risco a saúde do consumidor.

**Art. 8°-** Todos os estabelecimentos registrados no S.I.M. devem fornecer as condições necessárias para o atendimento dessa normatização, no que tange as condições para a coleta das amostras e seu o envio para o laboratório habilitado e/ou acreditado.

**Art. 9°-** Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 10°-** O não atendimento dessa instrução, bem como as possíveis não conformidades no resultado das análises laboratoriais, poderão acarretar, a critério do S.I.M., em ações fiscais e/ou outras penalidades previstas no Decreto Municipal 1937/2023.

**§1**- O estabelecimento que apresentar análises laboratoriais oficiais em desacordo com a legislação vigente deverá apresentar ao serviço oficial um plano de ação no prazo de até 10 dias a contar da data da ciência, com as ações para correção das inconformidades, bem como a revisão em seu programa de autocontrole.

**§2**- O estabelecimento que apresentar amostra físico-química e/ou microbiológica fora do padrão deverá ser submetido a nova análise em até 10 dias a contar da ciência da não conformidade.

**§3**- Em casos de reincidência de relatórios de ensaios laboratoriais inconformes, para o mesmo parâmetro, em ensaios consecutivos, o estabelecimento será submetido ao Regime Especial de Fiscalização (REF), sujeito às sanções previstas no Decreto Executivo Municipal 1937/2023, ou outro que venha a substituí-lo, e demais legislações pertinentes. A produção e a comercialização do produto só ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais.

**§4**- Caso o estabelecimento apresente resultado da análise oficial, em desacordo com a legislação vigente, que evidencie risco à saúde do consumidor, como adulteração, fraude ou falsificação, sem prejuízo das responsabilidades civis e penais, sofrerá isolada ou cumulativamente, como medida cautelar a apreensão do produto ou lote e a suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas.

**Art. 11º -** As despesas decorrentes das análises oficiais são de responsabilidade dos estabelecimentos fiscalizados, conforme Art. 22, inciso VII do Decreto Municipal 1937/2023

Art. 12°- Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Tunas, 22 de setembro de 2023

Eleandro Kotosvw Fantoni

Secretário da Agricultura

Fábio Zuchetto Bridi

Diretor do Serviço de Inspeção Municipal