

## INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE

Nº 002

### Controle Laboratorial

Orientações quanto à colheita e envio de amostras de produtos para análises

#### A – Controle de Qualidade:

- 1 – as amostras para controle de qualidade são de responsabilidade da indústria, **devendo ser supervisionados pelo Médico Veterinário da Inspeção os resultados laboratoriais.**
- 2 – **as despesas de acondicionamento, envio e custo de análises são de responsabilidade do proprietário.**

#### B – Controle Fiscal

- 1 – as amostras para controle fiscal são de responsabilidade do Médico Veterinário da INSPEÇÃO LOCAL, responsável pelo Serviço de Inspeção (na ausência deste, a colheita poderá ser realizada pelo chefe local e/ou agente municipal ou outro fiscal/agente determinado pelo Serviço de Inspeção do CODEVALE). Esta deverá vir acompanhada do termo de colheita devidamente preenchido, carimbado e assinado pelo mesmo (Anexo I).
- 2- A Análise fiscal será Indicativa.
- 3 – Amostra Fiscal Indicativa – é aquela realizada pelo Serviço de Inspeção onde será coletado somente 01 (uma) amostra do produto para realização da análise desejada.

#### C - Cuidados a serem observados:

- 1 - as amostras devem conter em sua embalagem rótulo íntegro que possibilite perfeita identificação do produto, como a data de fabricação e data de validade.
- 2 - para todos os produtos analisados, a data de fabricação não poderá ser posterior à data de entrega ao laboratório.
- 3- as amostras deverão estar devidamente acondicionadas em caixa de isopor, com **gelo reciclável (gelox\*)**, não sendo permitido, em hipótese alguma, gelo comum.

**Cabe ressaltar que os gêneros alimentícios não deverão estar acondicionados com outros materiais para análise.**

4- as amostras de produtos de origem animal, tanto para controle de qualidade quanto para controle fiscal, devem estar nas mesmas apresentações em que são comercializadas, isto é, íntegras e sem cortes. No entanto, a indústria poderá produzir, e embalar seus queijos, em tamanhos menores de até 500 g, desde que a matéria prima (leite) seja do mesmo lote do queijo produzido em escala comercial. Nesses casos, poderá ser utilizada, a mesma embalagem do produto comercializado (4Kg). Para que não se tenha prejuízo das informações contidas na embalagem, o laticínio que optar em remeter, a este laboratório, peça de tamanho menor, deverá embalar o produto duas vezes, sendo que a primeira embalagem poderá ser cortada (de forma a adequar-se ao tamanho da peça) e a segunda embalagem íntegra, conservando assim os dados da mesma. Esta instrução só se aplica para amostras encaminhadas para controle de qualidade.

4 - para as diversas variedades de queijos, quando os mesmos não forem embalados a vácuo, os fechos de metal ou material similar, devem ser colocados de forma a não perfurar a embalagem, o que impossibilitará a análise da amostra.

5 - para análise de iogurte e bebida láctea, a amostra deverá ser constituído por um exemplar de no mínimo 400 mls. Em se tratando de embalagens pequenas (200 mls) devem ser enviados dois frascos, do mesmo lote, com a mesma data de fabricação e mesmo sabor.

6 - a amostra de leite pasteurizado deve ser composta de 2 litros do produto, sendo um litro para análise microbiológica e um litro para análise físico-química, os dois exemplares que constituem a amostra devem possuir a mesma data de fabricação e validade.

7 - A quantidade mínima ideal é de 400 g/400 ml para microbiológico e mais 400g/400ml para físico – químico, porém para a realização das análises fiscais, a amostra deve possuir embalagem íntegra, não sendo permitido o fracionamento da amostra/embalagem, portanto esta deve estar em sua forma e quantidade de venda (de acordo com o processo aprovado de Inspeção)

8 - com relação às amostras de água, os frascos para coleta serão fornecidos pelo laboratório mediante solicitação por telefone, e-mail ou outros meios. Coletar a água no frasco até encher  $\frac{3}{4}$  do volume, lembre que a amostra deve ter no mínimo 300 ml.

9 - As amostras devem chegar ao laboratório em sua temperatura de armazenamento: refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente.

10 - Realizar o preenchimento da Solicitação de Análise (modelo enviado pelo laboratório que a amostra será enviada), especificando o tipo da amostra, bem como os dados da produção, coleta e análises requeridas conforme as Normativas do CODEVALE.

11 - Se a embalagem unitária for menor que a quantidade recomendada, é necessário coletar o número suficiente de embalagens unitárias para completar o peso ideal.



## D – Frequência de análises:

### Para o Controle de Qualidade

#### **Água**

1- Água utilizada na produção- Controle de potabilidade: As amostras devem ser enviadas semestralmente (a cada 6 meses).

#### **Leite e Derivados**

1 – Leite Pasteurizado:

A amostra deve ser composta por 2 (dois) litros e deve ser enviada mensalmente ao laboratório credenciado.

A indústria deverá fazer análises diárias de seu produto conforme aprovado pela Coordenação Técnica dos Serviços de Inspeções.

2 – Derivados do Leite:

Queijos: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

logurte: enviar amostra, a cada 4 (quatro) meses, intercalando os sabores.

Doce de Leite: amostra a cada 4 (quatro) meses.

Manteiga: amostra a cada 4 (quatro) meses.

Demais produtos lácteos: amostra a cada 4 (quatro) meses.

#### **Cárneos e Pescados**

Carcaça: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

Cortes: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

Charque: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

Linguiça: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

Peixe: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

#### **Ovos**

Enviar uma amostra a cada 4 (quatro) meses.

#### **Mel**

O controle de qualidade deverá ser realizado por colheita, enviando pelo menos 1 (uma) a cada 6 (seis) meses.

**Vale lembrar que o programa de envio de análises para o controle de qualidade deverá ser previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção, e caso o chefe local e/ou o coordenador(a) da Inspeção, considere necessário este programa poderá ser alterado.**



## Para o Controle Fiscal

### **Água**

1- Água utilizada na produção - Controle de potabilidade: realizado semestralmente ou sempre que o chefe da inspeção/coordenação técnica dos serviços de inspeções do CODEVALE julgar necessário.

### **Leite e Derivados**

1 – Leite:

Leite (Tipo A, B, C, desnatado e outros) A amostra deve ser composta por 2 (dois) litros e deve ser enviada mensalmente ao laboratório credenciado.

– Derivados do Leite:

Queijos: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

Iogurte: enviar amostra, a cada 4 (quatro) meses, intercalando os sabores.

Bebida Láctea: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses, intercalando os sabores.

Doce de Leite: amostra a cada 4 (quatro) meses.

Manteiga: Amostras a cada 4 (quatro) meses.

Demais produtos lácteos: Amostras a cada 4 (quatro) meses.

### **Cárneos e Pescados**

Carcaça: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

Cortes: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

Charque: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

Linguça: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses, intercalando os tipos e realizar somente os ensaios microbiológicos. Realizar os ensaios físico-químicos e microbiológicos semestralmente.

Peixes: enviar amostra semestralmente.

### **Ovos**

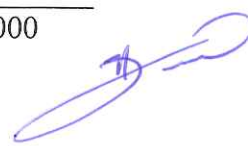
Enviar uma amostra a cada 4 (quatro) meses.

### **Mel**

O controle de qualidade deverá ser realizado por colheita, enviando pelo menos 2 (duas) amostras anuais.

Estes cronogramas poderão ser alterado caso haja algum resultado fora dos padrões exigidos em lei, pois o produto poderá ter um risco mais alto e então deverá ser realizado análises com frequências mensais até o problema seja solucionado.

Além do cronograma descrito acima, a amostra do controle fiscal poderá ser enviada ainda nos seguintes casos:



A amostra fiscal somente poderá ser coletada pelo funcionário do Serviço de Inspeção.

Atenciosamente,

Anaurilândia, 09 de setembro de 2021.

  
Herik de Oliveira Brito  
Coordenador do Programa de Inspeção  
CRMV/MS 0366

---

**Dra. Herik Oliveira Brito**  
Médico Veterinário CRMV MS 0366  
Coordenador do Serviço de Inspeção Do  
CODEVALE





Versão 01 em 12/05/2012  
 Revisado em 11/01/2022 por  
 Herik Oliveira Brito  
 Revisão: 02

**ANEXO I- TERMO DE COLHEITA**

Ao(s) XX dia(s) do mês de XXXXX do ano de XXX no Município de XXXXX, Estado do Mato Grosso do Sul, eu XXXXXXXX, CRMV/MS nº XXX, Fiscal Sanitário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de fiscalização de que trata a Lei XXXX, regulamentada pelo Decreto XXXX e Lei XXXX; colhi para fins de análises laboratoriais (tais indicativa ou representativa (deixar somente a que está sendo enviada), amostras de produtos junto ao(à) XXXXX, SIM XXX, CNPJ XXXX, situado(a) à rua XXXX, nº XX, Bairro XXXX, Município de XXXXXX, Estado de Mato Grosso do Sul, como abaixo se descreve:

Produto	Marca	Data de fabricação	Nº de COA*

\* Certificado Oficial de Análise - SENAI

Fabricante: XXXXX, nº XX CNPJ XXXXX, situado(a) à XXXXX nº XXX, Bairro XXXX, Município de XXXXXX Estado do Mato Grosso do Sul.

- ( ) Análise Fiscal Indicativa
- ( ) Análise Fiscal Representativa

Observações:

Pelo que lei o presente, em 04 (quatro) vias, por mim assinado e pelo(a) interessado(a)

Assinatura e Identificação

Cliente, recebe a 2ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Interessado: \_\_\_\_\_  
 Nome, Assinatura, CI

**Observação:**

- 1) É de responsabilidade do Interessado a conservação à temperatura adequada da contraprova:
- Leite em Pó : Temperatura Ambiente ; - Leite Cru (refrigerado ou não) , Leite UHT/Esterilizado e Leite Pasteurizado : Temperatura de -10°C a -12°C.