

Instrução Normativa 009/2022 13 de maio de 2022.

Considerando a necessidade de controle da qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como o controle higiênico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal;

Considerando que o controle de qualidade contribuirá para que se produzam alimentos com riscos mínimos à saúde pública;

Considerando a elaboração de alimentos seguros e a necessidade de abastecer o mercado dos produtos de origem animal, a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Vacaria, pelo Serviço de Inspeção Municipal, resolve:

Art. 1º Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no S.I.M., do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 2º As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas conforme o cronograma abaixo e poderá ser alterado de acordo com a análise de risco, estabelecido pelo S.I.M.:

a) Análises Físico-Químicas da Água de Abastecimento Interno:	- semestral.
b) Análise Microbiológicas da Água de Abastecimento Interno:	- trimestral.
c) Análise Físico-químicas dos Produtos de Origem Animal:	- semestral.
d) Análise Microbiológicas de Produtos de Origem Animal:	- trimestral.
e) Análise Físico-química do leite:	- mensal

Art. 3º Os estabelecimentos com inspeção em caráter periódico poderão realizar as análises microbiológicas conforme análise de estimativa de riscos do S.I.M. e atividades sazonais do estabelecimento.

Art. 4º Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo S.I.M., que enviará cronograma de colheita anualmente para os estabelecimentos.

§1º Para os estabelecimentos que estiverem com coletas programadas por estimativa de risco, o envio do cronograma de coletas será realizado trimestralmente pelo S.I.M.

§2º O S.I.M. pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§3º O S.I.M. pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 5º Os estabelecimentos deverão realizar as análises de autocontrole dos produtos e matérias-primas.





§1º Anualmente, os estabelecimentos, com seu respectivo responsável técnico, deverão elaborar um cronograma de coletas de autocontrole, que deve ser aprovado pelo S.I.M.

Art. 6º As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no S.I.M., para cada indústria, conforme determinado na Tabela a seguir:

Número de produtos:	Número de amostras a serem coletadas:
- 01 a 04 produtos:	- 01 produto.
- 05 a 08 produtos:	- 02 produtos diferentes.
- 09 a 12 produtos:	- 03 produtos diferentes.
- 13 a 16 produtos:	- 04 produtos diferentes.

§1º Todos os produtos registrados, dentro da mesma classe (tipo de produto e aditivos) devem ser analisados dentro do período de um ano.

§2º A quantidade de produtos a serem coletadas poderá ser alterada conforme volume de produção e avaliação de risco, por determinação do S.I.M., podendo ser agrupados de acordo com o processo de industrialização.

§3º Para os estabelecimentos de pequeno porte que possuem mais de 1 (um) produto registrado, para a amostragem da coleta oficial, coletar pelo menos 1 (um) produto na frequência estimada por avaliação do risco.

Art. 7º O estabelecimento que apresentar uma análise de água ou de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes, deverá intensificar as Boas Práticas de Fabricação, implementar um plano de ação para corrigir a não conformidade encontrada e deverá apresentar 01 (uma) nova análise dentro dos padrões legais no período de 30 dias.

Art. 8º Esta norma considera como análises oficiais e padrões legais aqueles estabelecidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) através de resoluções, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto de origem animal (RTIQ), pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e outros que venham a ser publicados.

Art. 9º Os estabelecimentos deverão realizar as análises em laboratórios reconhecidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (credenciados e acreditados) ou pelos estabelecimentos reconhecidos pelo S.I.M.

Art. 10º Os estabelecimentos devem dispor de testes rápidos de cloração da água, onde será feito o teste pelo S.I.M., no ato da vistoria.



Art. 11º Todas as análises de autocontrole e as análises oficiais serão custeadas pelos estabelecimentos, inclusive as repetidas por estarem em desacordo com a legislação vigente.

Art. 12º Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.



Clodoaldo Dorival Rezende
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente