

PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHEIRINHO DO VALE
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09, DE 18 DE NOVEMBRO DE 2015

Dispõe sobre as Análises
Laboratoriais de Produtos
de Origem Animal

O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal no que lhe confere o artigo 4º do Decreto Municipal nº 033, de 09 de Julho de 2014, que regulamenta a Lei Municipal 857 de 22 de Novembro de 2007 no município de Pinheirinho do Vale – RS, resolve:

**CAPÍTULO I
ANÁLISES LABORATORIAIS**

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

Parágrafo 1º - As análises Físico-químicas e Microbiológicas da água de abastecimento interno devem ser realizadas a cada 6 (seis) meses, ou a critério do Médico Veterinário coordenador do SIM.

Parágrafo 2º - As análises Microbiológicas dos produtos de origem animal devem ser realizadas a cada 3 (três) meses. E as físico-químicas a cada 6 (seis) meses, ou a critério do Médico Veterinário coordenador do SIM.

Art. 2 – Os produtos devem ser analisados obrigatoriamente em laboratórios credenciados junto ao Serviço de Inspeção Municipal, que são citados na Instrução Normativa nº 08/2014.

Art. 3 – Os resultados das análises laboratoriais devem ser encaminhados ao SIM.

Art. 4 – As análises mencionadas nesta normativa devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I – Análises da Água de Abastecimento Interno

a) Análise Físico-química da Água	pH cloreto matéria orgânica dureza sólidos totais
b) Análise Microbiológica da Água	coliformes fecais coliformes totais contagem de bactérias heterotróficas

II – Análises de Carnes e Produtos Cárneos

a) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de bovinos, suíños e outros mamíferos (carcaças inteiras ou fracionadas, quartos ou cortes), carnes moídas, miúdos de bovinos, suíños e outros mamíferos	<i>Salmonella</i> a
b) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes); Miúdos de Aves; Carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas	coliformes fecais
e) Carnes cruas preparadas, bovinas, suíñas e de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas	coliformes fecais <i>Salmonella</i> sp
f) Produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (ambúrgueres, almôndegas e quibes); Produtos a base de sangue e derivados <i>in natura</i> ; Embutidos frescos (linguiças cruas e similares)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> clostrídios sulfitos redutores <i>Salmonella</i> sp
g) Carnes embaladas a vácuo, maturadas e não maturadas	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp

h) Produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela e outros); Produtos a base de sangue e derivados, processados Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> clostrídios sulfitos redutores <i>Salmonella</i> sp
i) Produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, lingüiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
j) Semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> clostrídios sulfitos redutores <i>Salmonella</i> sp
k) Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares)	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
l) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
m) Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga	coliformes fecais <i>Salmonella</i> sp

III – Análises de Leite e Derivados

a) Leite pasteurizado	coliformes fecais <i>Salmonella</i> sp
b) Queijo de baixa umidade	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
c) Queijo de média umidade: 36% (dambo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela – mozzarella, curado e similares – queijo ralado e em pó)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> a <i>Listeria monocytogenes</i>
d) Quartirolo, cremoso, criollo, mussarela (mozzarella/muzzarella) e similares: 46%	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> a <i>Listeria monocytogenes</i>
e) Queijo de alta umidade: 46%	coliformes fecais

Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> a <i>Listeria monocytogenes</i>
f) Queijo ralado	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
g) Queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
h) Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
i) Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
j) Leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas	<i>Bacillus cereus</i> coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
k) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens hermética ou a granel	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
l) Leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos	coliformes fecais
m) Bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições	coliformes fecais <i>Salmonella</i> sp

IV – Análises de Pescado e Produtos de Pesca

g) Pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes <i>in natura</i> , resfriados ou congelados, não consumidos crus; Moluscos Bivalves <i>in natura</i> resfriados ou congelados, não consumidos crus; Carne de rás <i>in natura</i> , resfriada ou congelada	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
b) Moluscos bivalves, carne de siri e	coliformes fecais

similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
c) Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; Semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
d) Pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; Produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
e) Produtos a base de pescado refrigerados ou congelados (ambúrgueres e similares)	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
f) Ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp
g) Pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	coliformes fecais <i>Staphylococcus aureus</i> <i>Salmonella</i> sp

Art. 5 – Se o estabelecimento industrializar mais de 01 (um) produto, os mesmos poderão ser encaminhados de forma intercalada, desde que ao final do período todos tenham sido analisados.

Art. 6 – O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica de produto, dentro dos prazos estabelecidos, ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais, terá que reapresentar uma nova análise dentro do período estabelecido pela RNC, e caso terá reincidência de não conformidade da análise laboratorial ou do prazo estabelecido terá a atividade suspensa.

Parágrafo Único: A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar 03 (três) análises consecutivas, consideradas “boas”, ou seja, de acordo com os padrões legais.

Art. 7 – O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no cronograma desta Resolução, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais, será infracionado, cujo processo será encerrado mediante a apresentação de uma análise “boa”.

Art. 8 – Considera-se como padrões legais aqueles estabelecidos através da Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

CAPÍTULO II DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 9 Fica revogado as disposições contrárias, em especial a Instrução Normativa nº 07 de 23 de Julho de 2014.

Art. 10 Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da data de publicação.

Pinheirinho do Vale RS, 18 de Novembro de 2015



Leandro Carlos Ernzen
Leandro Carlos Ernzen
Médico Veterinário
Coordenador do SIM