



DECRETO Nº 2.868, DE 17 DE ABRIL DE 2013.

**REGULAMENTA AS NORMAS TÉCNICAS DO SIM
PARA OS EXAMES LABORATORIAIS DA ÁGUA
E DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Renato Raupp Ribeiro, Prefeito Municipal de Glorinha, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 55, inciso VI da Lei Orgânica do Município, e de acordo a Lei nº 932/2007 e com o Decreto nº 2.861/2013,

DECRETA:

Art. 1º - Ficam regulamentadas as Normas Técnicas do Serviço de Inspeção Municipal para os Exames Laboratoriais da Água e dos Produtos de Origem Animal, conforme consta no Anexo Único deste Decreto.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se todas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA – RS, em 17 de abril de 2013.

Renato Raupp Ribeiro
Prefeito Municipal

Eduardo dos Santos Pires
Sec. Mun. de Agricultura, Indústria,
Comércio e Meio Ambiente

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Luciana Soares Raupp
Sec. Mun. Administração e Planejamento



ANEXO ÚNICO

NORMAS TÉCNICAS PARA OS EXAMES LABORATORIAIS DA ÁGUA E DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

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 e que o controle de qualidade contribuirá para que se produzam alimentos com riscos mínimos à saúde pública; fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no SIM- Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – seguir o cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

1- O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento pelo SIM mediante alteração da legislação ou a critério do SIM.

I- As Análises da Água de Abastecimento Interno

a) Análise Físico-química da Água	pH cloretos matéria orgânica dureza sólidos totais turbidez
b) Análise Microbiológica da Água	Coliformes a 45°C Coliformes a 35°C Contagem de bactérias heterotróficas

II – Análises de Carnes e Produtos Cárneos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de bovinos, suínos e outros mamíferos (fracionadas ou cortes), carnes moídas, miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos	<i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes), miúdos de aves	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA



mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas		Outras legislações pertinentes
e) Produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibes e similares); Produtos a base de sangue e derivados <i>in natura</i> ; Embutidos frescos (lingüiças cruas e similares)	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Carnes embaladas a vácuo, maturadas	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Carnes embaladas a vácuo, não maturadas	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
h) Produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, queijo de porco, codeguim e outros); Produtos a base de sangue e derivados, processados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
i) Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
j) Produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, lingüiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
k) Semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
l) Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
m) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



n) Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
o) CMS (Carne Mecanicamente Separada)	Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

III – Análises de Pescado e Produtos de Pesca

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) 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 rãs <i>in natura</i> , resfriada ou congelada	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; Semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; Produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Produtos a base de pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



g) Pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
---	--	--

IV – Análises de Leite e Derivados

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Leite cru	Seguir legislação vigente	Teor de gordura Acidez titulável Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Pesquisa de resíduos de antibióticos Medição da temperatura
b) Leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/mL <i>Salmonella</i> sp/25mL	Teor de gordura Acidez titulável
c) Leite UAT/UHT e leite esterilizado	7 dias de incubação a 35-37°C em embalagem fechada	Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Peroxidase Fosfatase Pesquisa de resíduos de antibióticos
d) Produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), em embalagens herméticas	7 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Queijo de baixa umidade	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Queijo de média umidade: 36% (dambo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela – mozzarella, curado e similares – queijo ralado e em pó)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



g) Quatirollo, cremoso, crioulo, mussarela (mozzarella/muzzarella) e similares: 46%	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
h) Queijo de alta umidade: 46% Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
i) Queijo de muito alta umidade: 55%, incluído os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, mussarela (mozzarella/muzzarella) e outros, elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas	Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positiva <i>Salmonella</i> sp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
j) Queijo ralado	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
k) Queijo em pó	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
l) Processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT/UAT, incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; ralado, fatiado em rodelas, em fatias, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
m) Queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
n) Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



o) Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
p) Leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas	<i>Bacillus cereus</i> /g Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
q) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens hermética ou a granel	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
r) Leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos	Coliformes a 45°C/mL	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
s) Bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições	Coliformes a 45°C/mL <i>Salmonella</i> sp/25mL	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

V - Análises de Ovos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Semi-conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

VI – Análises de Mel

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Mel	Seguir legislação vigente	Umidade Acidez Hidroximetilfurfural (HMF) Carboidratos redutores e não redutores Matéria mineral (cinzas) Prova de Fiehe Prova de Lund Prova de Lugol (amido)

**VII – Análises de Subprodutos de Origem Animal**

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Farinhas e Produtos gordurosos destinados à alimentação animal e produtos derivados	Salmonella sp/25g	Seguir RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

As empresas devem encaminhar produtos para análise microbiológica em laboratórios credenciados ou acreditados. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo SIM, que enviará cronograma de colheita mensalmente para a empresa. As colheitas oficiais devem ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada. As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM.

Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 518 de 25 de março de 2004, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 e outros que venham a ser publicados.