



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

Instrução Normativa nº 01 de 29 de Julho de 2022.

Estabelece a obrigatoriedade do cumprimento do cronograma de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, registrados na no SIM.

O Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de suas atribuições, conferidas pelo Decreto Municipal nº 6.063/2016, estabelece normas para a certificação de qualidade dos produtos de origem animal, registrados junto ao SIM do Município de Ijuí – Poder Executivo, 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;

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

A necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no disposto no Decreto Federal 5.741 de 30 de março de 2006 , que estabelece o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA;

Os padrões de potabilidade de água vigentes e estabelecidos pelo Ministério da Saúde, a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto nº 6013/2017;

Que é dever do Estado (União, estados e municípios) atuar na proteção da saúde, segurança e interesses econômicos dos consumidores, conforme previsto na Lei 8078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Resolve:

Art. 1º - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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 devem ser realizadas de acordo com o cronograma descrito no quadro que segue, observado o que segue:

§ 1º - O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento por este serviço mediante Ordem de Serviço ou Instrução Normativa.

§ 2º - As empresas classificadas como Laticínios devem enviar para análise microbiológica 1 (uma) amostra de leite (pasteurizado, esterilizado ou UHT) além de 1 (um) ou mais produtos conforme previsto no artigo 4º dessa resolução mensalmente.



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

Cronograma de Análises de Produtos de Origem Animal

a) Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento Interno	- uma amostra anual
b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento Interno	- a cada 06 (seis) meses
c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite	- trimestralmente
d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal	- uma amostra anual
e) Análises físico-químicas de leite	- diariamente na plataforma de recebimento

Art. 3º - As análises de que versa a presente Resolução devem compreender as seguintes informações:

I – Análises da Água de Abastecimento Interno

a) Análise Físico-química da Água	pH Cloretos Matéria Orgânica Dureza Sólidos Dissolvidos Totais Turbidez
b) Análise Microbiológica da Água	Coliformes totais Coliformes termotolerantes Contagem de bactérias heterotróficas

II – Análises de Carnes e Produtos Carneos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
A - CARNE DE AVES				
a) Carne ou miúdos crus temperados ou não refrigerados ou congelados	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typhimurium/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g, exceto miúdos Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	Aus Aus $5 \cdot 10^2$ 10^5 $5 \cdot 10^5$	- - $5 \cdot 10^3$ 10^6 $5 \cdot 10^6$	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguiças frescas)	Salmonella Enteritidis/25g Salmonella Typhimurium/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g,	Aus Aus $5 \cdot 10^2$ 10^5	- - $5 \cdot 10^3$ 10^6	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g,	Aus 10^2 $5 \cdot 10$ 10^4	10^4 $5 \cdot 10^2$ 10^6	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines)	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g <i>Clostridium perfringens</i> /g	Aus 10^2 <10 10^2	10^3 10^2 10^3	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
B- CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS				
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes Salmonella/25g, para carne suína Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes Escherichia coli/g, para carne suína Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	Aus Aus 10 10^2 10^5 $5 \cdot 10^5$	10^2 10^3 10^6 $5 \cdot 10^6$	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, quibes)	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes Salmonella/25g, para carne suína Escherichia coli/g, para carne suína Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	Aus Aus 10^2 10 10^2 10^5	- - 10^3 10^2 10^4 10^6	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Embutidos crus (linguiças frescas)	Salmonella/25g, para carne bovina e outras carnes Salmonella/25g, para carne suína Escherichia coli/g, para carne suína Escherichia coli/g, para carne bovina e outras carnes Aeróbios mesófilos/g	Aus Aus 10^2 10 10^5	- - 10^3 10^2 10^6	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Aus 10^2 <10	- 10^3 10^2	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Aus 10^2 <10	- 10^3 10^2	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Produtos cárneos cozidos,	Salmonella/25g	Aus	-	Seguir os RTIQs



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g <i>Clostridium perfringens</i> /g	10^2 <10 10^2	10^3 10^2 10^3	RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	<i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Escherichia coli</i> /g	Aus $5 \cdot 10^2$ <10	- $3 \cdot 10^3$ 10^2	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

III – Análises de Pescado e Produtos de Pesca

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Pescado, (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovos, moela, bexiga natatória crus, temperados ou não, frescos, refrigerados ou congelados	<i>Escherichia coli</i> /g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> /25g	50 10^2 Aus	$5 \cdot 10^2$ 10^3 -	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos crus.	<i>Escherichia coli</i> /g <i>Salmonella</i> /25g	2,3 Aus	7 -	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Produtos a base de carne moída ou picada de pescados, temperados ou não refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas	<i>Escherichia coli</i> /g <i>Salmonella</i> /25g Estafilococos coagulase positiva/g	50 Aus 10^2	$5 \cdot 10^2$ - 10^3	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Pescado e miúdos, salgados ou salgados secos, anchovados ou em salmoura;	<i>Escherichia coli</i> /g <i>Salmonella</i> /25g	<10 Aus	10^2 -	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Pescados semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	<i>Escherichia coli</i> /g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> /25g	50 10^2 Aus	$5 \cdot 10^2$ 10^4 -	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

IV – Análises de Leite e Derivados

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	m	M	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Leite pasteurizado	Enterobacteriaceae/ml	10	-	Teor de gordura Acidez titulável Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Peroxidase Fosfatase Pesquisa de resíduos de antibióticos
b) Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g, para queijos ralado ou em pó Escherichia coli/g, /queijos com umid < 46% Escherichia coli/g, /queijos com umid =ou > 46% Bolores e leveduras/g, somentepara queijos ralados ou em pó	Aus Aus 10 ² 10 ² 10 10 ² 5*10 ²	10 ³ 5*10 ² 10 ² 10 ³ 5*10 ³	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Produto Lácteos processado fundidos,incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Aus 10 ² <3	- 10 ³ 10	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Manteiga, gordura láctea ,creme de leite pasteurizado	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g Bolores e leveduras/g	Aus 10 <3 10 ³	- 10 ² 10 10 ⁴	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Doce de leite, leite condensado e doce de base	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Estafilococos coagulase positiva/g	Aus 10	- 10 ²	Seguir os RTIQs RIISPOA



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

lactea, não comercialmente estéreis	Bolores e leveduras/ml	50	10 ²	Outras legislações pertinentes
f) Produtos lácteos fermentados	Salmonela/25ml E. coli/ml Bolores e leveduras/ml	Aus 3 10 ²	- 10 10 ³	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Pasta de base lacta pasteurizada, refrigerada com ou sem adição de temperos, excluindo os queijos	Salmonela/25g B. cereus presuntivo/g Estafilococos coagulase positiva/g Enterobacteriaceae/g	Aus 10 ² 10 ² 10	- 5*10 ² 5*10 ² 10 ²	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
h) Sobremesas lácteas e leite geleificadoss pasteurizados refrigerados cou ou sem adições	Salmonella/25g B. cereus presuntivo/g Estafilococos coagulase positiva/g Enterobacteriaceae/g	Aus 10 ² 10 ² 10	- 5*10 ² 5*10 ² 10 ²	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

V - Análises de Ovos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Ovo íntegro cru (gema e clara)	Salmonela/25g Ausencia	- Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

VI – Análises de Mel

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

Art. 4º - As empresas devem encaminhar os produtos para análise **microbiológica** em laboratórios devidamente estabelecidos, de acordo com o Art. 2º desta Instrução Normativa. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo SIM, que enviará cronograma de colheita e envio para a empresa. As colheitas devem ser realizadas por um funcionário do estabelecimento acompanhado pelo



Município de Ijuí – Poder Executivo

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural

Serviço de Inspeção Municipal

técnico do SIM, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto. As amostras devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM, conforme segue.

a) Um a seis produtos industrializados	análise de 01 (um) produto;
b) Sete a doze produtos industrializados	análises de 02 (dois) produtos diferentes;
c) treze produtos industrializados ou mais	análises de 03 (três) produtos diferentes;

§ 1º - Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma alternada.

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

§ 3º - O SIM pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 5º - As empresas devem encaminhar produtos para análise **físico-química**, de acordo com o artigo 2º dessa Instrução Normativa. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo SIM, que enviará cronograma de colheita e envio para a empresa. As colheitas devem ser realizadas por um funcionário do estabelecimento acompanhado pelo técnico do SIM, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto. As amostras devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM, conforme segue:

a) Um a seis produtos industrializados	análise de 01 (um) produto;
b) sete a doze produtos industrializados	análises de 02 (dois) produtos diferentes;
c) treze ou mais produtos industrializados	análises de 03 (três) produtos diferentes;

Parágrafo Único - O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

Art. 6º - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto dentro dos prazos estabelecidos será notificado. No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de produto, será notificado e poderá ser autuado sujeito a penalidades da lei, podendo ter suas atividades suspensas. O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será notificado, para corrigir as irregularidades, sendo impedido de comercializar o lote do produto cuja amostra foi considerada imprópria para consumo e terá a linha de produção deste produto suspensa a critério do SIM.

§ 1º - A empresa que tiver suas atividades suspensas ou linha de produção suspensa, na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar laudo de análises microbiológicas e/ou físico-químicas satisfatórios, do produto que teve a produção suspensa de acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual de Boas Práticas de Fabricação e parecer do médico veterinário responsável pela inspeção sanitária.

§ 2º - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas na legislação vigente e demais determinações complementares a critério do SIM.

§ 3º - A não apresentação de laudo laboratorial de análises microbiológicas ou físico-químicas em acordo com os padrões legais vigentes para liberar o lote dentro do prazo de 4 (quatro) meses gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 7º - 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 será autuado e terá suas atividades suspensas. O estabelecimento que apresentar uma análise físico-química e/ou microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes será notificado e terá 30



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

dias para solucionar a causa da não conformidade e apresentar nova análise em acordo com os padrões legais vigentes. Caso não apresente nova análise em 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

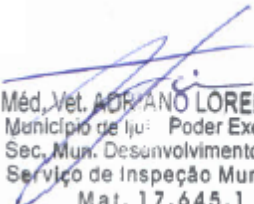
Parágrafo Único - A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual de Boas Práticas de Fabricação e parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária.

Art. 8º - No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes, sejam microbiológicas, físico-químicas, sensoriais ou outras vindas de outros órgãos, denúncias, análises fiscais e outras em desacordo com os padrões legais vigentes será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar uma suspensão de atividades ou outras medidas, a critério da SIM.

Parágrafo Único - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas na legislação vigente.

Art. 9º - Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário em especial atenção a IN 16/2019.

Ijuí, 29 de julho de 2022.


Méd. Vet. ADRIANO LORENZONI
Município de Ijuí - Poder Executivo
Sec. Mun. Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal
Mat. 17.645,1