



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01 DE 10 DE ABRIL DE 2024.

**ESTABELECE A
OBRIGATORIEDADE DO
CUMPRIMENTO DO
CRONOGRAMA DE ANÁLISES
FÍSICO-QUÍMICOS E
MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA
DE ABASTECIMENTO INTERNO
E PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL REGISTRADOS NO SIM.**

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO, no uso da atribuição legais, que lhe confere a Lei orgânica do município de Triunfo, Decreto nº 2.926/2022 e a Portaria de nomeação **Nº 900/2023**, estabelece:

Considerando a Lei Municipal nº1.387 de 18 de janeiro de 1999 e o Decreto nº 2.926 de 29 de abril de 2022;

Considerando 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 a Sanidade Agropecuária – SUASA;

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 a saúde pública;

Considerando que é dever do Poder Público atuar na proteção da saúde, segurança e interesses econômicos dos consumidores;

TÍTULO I

NORMAS TÉCNICAS PARA O CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS NO SIM.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal de Triunfo -SIM - o cronograma oficial de análises Físico-Químico e Microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal estabelecerá o cronograma de análises fiscais obrigatórias dos estabelecimentos registrados.

§ 1º - A coleta de amostras para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

§ 2º - A amostra deve ser coletada, preferencialmente, na presença do responsável legal ou de seu representante.

§ 3º - A autenticidade das amostras deve ser garantida pelo servidor do SIM que estiver procedendo a coleta.

Art. 3º - As análises deverão ser realizadas em laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 4º - Para realização das análises fiscais deve ser coletada amostra em triplicata da matéria prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º - Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório, atendendo ao disposto no art. 3º e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

§ 2º - É de responsabilidade do responsável pelo produto a conservação das amostras de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º - Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I – A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II – O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III – Se tratar de análises fiscais de rotina de inspeção oficial;

§ 4º - Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, contado da data da coleta.

Art. 5º - Para produtos fica assim determinada a frequência das análises fiscais:



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§ 1º - As amostras devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos dos estabelecimentos registrados no SIM, conforme segue ou a critério do SIM:

- a) Um a quatro produtos industrializados - Análise de 01 (um) produto
- b) Cinco a oito produtos industrializados - Análises de 01 (um) ou 02 (dois) produtos diferentes
- c) Nove a doze produtos industrializados - Análises de 02 (dois) ou 03 (três) produtos diferentes
- d) Treze ou mais produtos industrializados - Análises de 03 (três) ou mais produtos diferentes.

CAPÍTULO II

ANÁLISES LABORATORIAIS E CRONOGRAMA

Art. 6º - As análises Laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o seguinte cronograma:

CRONOGRAMA DE ANALISES LABORATORIAIS

		ANÁLISES	FREQUÊNCIA
Carne e derivados/pescado e derivados	PRODUTOS	MICROBIOLÓGICA	A CADA 03 (TRÊS) MESES OU A CRITÉRIO DO SIM
		FÍSICO-QUÍMICAS	A CADA 12 (DOZE) MESES OU A CRITÉRIO DO SIM
	ÁGUA	MICROBIOLÓGICA	A CADA 06 (SEIS) MESES OU A CRITÉRIO DO SIM
		FÍSICO-QUÍMICAS	A CADA 12 (DOZE) MESES OU A CRITÉRIO DO SIM
LEITE E DERIVADOS	PRODUTOS	MICROBIOLÓGICA, PESQUISA DE ANTIBIOTICO NO LEITE E FRAUDES NO LEITE	A CADA 03 (TRÊS) MESES OU A CRITÉRIO DO SIM
		FÍSICO-QUÍMICAS	A CADA 06 (SEIS) MESES OU A



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

	ÁGUA		CRITÉRIO DO SIM
		MICROBIOLÓGICA	A CADA 06 (SEIS) MESES OU A CRITÉRIO DO SIM
		FÍSICO-QUÍMICAS	A CADA 12 (DOZE) MESES OU A CRITÉRIO DO SIM
MEL E DERIVADOS	PRODUTOS	MICROBIOLÓGICA	
		FÍSICO-QUÍMICAS	A CADA 12 (DOZE) MESES OU A CRITÉRIO DO SIM
	ÁGUA	MICROBIOLÓGICA	A CADA 06 (SEIS) MESES OU A CRITÉRIO DO SIM
		FÍSICO-QUÍMICAS	A CADA 12 (DOZE) MESES
OVOS NATURA IN	PRODUTOS	MICROBIOLÓGICA	A CADA 12 (DOZE) MESES
		FÍSICO-QUÍMICAS	A CADA 12 (DOZE) MESES
	ÁGUA	MICROBIOLÓGICA	A CADA 06 (SEIS) MESES
		FÍSICO-QUÍMICAS	A CADA 12 (DOZE) MESES

Parágrafo Único - As análises de que versa o presente regulamento devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I – ANÁLISES DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO:

a) Análises Físico-Químicas da Água	pH Cloretos Matéria Orgânica Dureza Sólidos Dissolvidos Totais Turbidez
b) Análises Microbiológicas da Água	Contagem Padrão em Placas (Mesófilos 36°C) Contagem Padrão em Placas (Mesófilos 22°C) Coliforme Totais Escherichia Coli



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

II- ANÁLISES DOS PRODUTOS:

1 - CARNE DE AVES

Produto	Parâmetros Microbiológicos	Parâmetros Físico-químicos
a) Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados.	Salmonella enteritidis/25g Salmonella typhimurium/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g	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, linguças frescas).	Salmonella enteritidis/25g Salmonella typhimurium/25g Escherichia coli/g Aeróbios mesófilos/g	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	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
d) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines).	Salmonella/25g Clostridium perfringens/g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

2 - CARNE BOVINA, SUÍNA E OUTRAS

Produto	Parâmetros Microbiológicos	Parâmetros Físico-químicos
a) Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele.	Salmonella/25g, Escherichia coli/g, Aeróbios mesófilos/g, exceto para miúdos Aeróbios mesófilos/g, somente para miúdos	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 Escherichia coli/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
c) Embutidos crus (linguiças frescas).	Salmonella/25g Escherichia coli/g. Aeróbios mesófilos/g	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	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	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
f) Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines).	Salmonella/25g Clostridium perfringens/g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

g) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon).	Salmonella/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA
	Estafilococos coagulase positiva/g	Outras Legislações pertinentes
	Escherichia coli/g	

3 –PESCADO E PRODUTOS DE PESCA

Produto	Parâmetros Microbiológicos	Parâmetros Físico-químicos
a) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados.	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
b) Moluscos bivalves vivos e equinodermas, tunicados e gastrópodos vivos, consumidos crus.	Salmonella/25g Escherichia coli/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
c) Produtos à base de carne moída ou picada de pescados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almôndegas, empanados crus, linguças cruas).	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
d) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, bexiga natatória) salgados ou	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae,	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

salgado anchovados salmoura.	secos, ou em	Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae) Salmonella/25g Escherichia coli/g	
e) semielaborados desidratados, defumados ou não, empanados ou não, refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers).	Pescados	Histamina (mg/Kg), somente para peixes com elevado teor de histidina (Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae). Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes

4 – OVOS E DERIVADOS

Produto	Parâmetros Microbiológicos	Parâmetros Físico-químicos
a) Ovo íntegro cru (clara e gema).	Salmonella/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados.	Salmonella/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
c) Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
d) Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Bolores e leveduras/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

5 – LEITE E DERIVADOS

Produto	Parâmetros Microbiológicos	Parâmetros Físico-químicos
a) Leites pasteurizados.	Enterobacteriaceae/mL	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
b) Queijos.	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g, Bolors e Leveduras/g, somente para queijos ralado ou em pó	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
c) Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas.	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
d) Manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina.	Salmonella/25g Estafilococos coagulase positiva/g Escherichia coli/g Bolors e Leveduras/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
e) Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro.	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g Aeróbios mesófilos/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
f) Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis.	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Estafilococos coagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

	Bolores leveduras/mL	
g) Produtos lácteos fermentados.	Salmonella/25mL E. coli/mL Bolores e Leveduras/mL	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
h) Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos.	Salmonella/25g B. cereus presuntivo/g Estafilococos coagulase positiva/g Enterobacteriaceae/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
i) Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições.	Salmonella/25g B. cereus presuntivo/g Estafilococos coagulase positiva/g Enterobacteriaceae/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes
j) Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea.	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g) Salmonella/25g Enterobacteriaceae/g Estafilococos coagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras Legislações pertinentes

5 – MEL

Produto	Parâmetros Microbiológicos	Parâmetros Físico-químicos
Mel	Seguir legislação vigente	Umidade Acidez Cinzas Hidroximetilfurfural (HMF) Carboidratos Redutores e não redutores Prova de Fiehe Prova de Lund



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CAPÍTULO III
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 7º - O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica ou físico-química de produto em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, deverá retirar o produto de circulação, caso já tenha sido distribuído e ter a produção proibida cautelarmente.

§ 1.º - Os estabelecimentos que incorrerem no caput deste artigo ficam obrigados a apresentar ao SIM, Laudo Técnico com a revisão das boas práticas de fabricação, assinado pelo técnico responsável, para que a proibição cautelar seja retirada.

§ 2.º - Após a apresentação do Laudo Técnico com a revisão das boas práticas de fabricação pelo estabelecimento e retirada da proibição cautelar pelo SIM, uma nova amostra do produto deverá ser coletada para análise. Caso a amostra estiver fora dos padrões, o estabelecimento terá a linha de produção suspensa.

§ 3.º - A linha de produção em questão permanecerá suspensa, até que análises completas de 3 (três) lotes consecutivos do produto, estejam em conformidade com os padrões legais vigentes. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o médico veterinário do SIM, responsável pelo estabelecimento.

§ 4.º - Quando os resultados das análises dos 03 (três) lotes estiverem dentro dos padrões, a linha de produção será liberada.

§ 5.º - A não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes em um prazo de até 6 (seis) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao DIPOA.

Art. 8º - O estabelecimento que apresentar 1 (uma) análise microbiológica e/ou físico-química da água de abastecimento interno em desacordo com os padrões legais vigentes, será autuado e obrigatoriamente deverá apresentar um plano de ação com as medidas preventivas e que deverá ser entregue ao SIM em até 15 (quinze) dias corridos, após a ciência no auto de infração.

§ 1.º - O estabelecimento deverá realizar nova coleta de água, em acordo com os padrões vigentes, em até sete dias da autuação. Se essa análise estiver em desacordo com os padrões vigentes ou não for realizada nova coleta, o estabelecimento terá suas atividades suspensas.

§ 2.º - A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 1 (um) laudo de análise físico-química e microbiológica de água completas, de acordo com os padrões legais vigentes.

Art. 9º - No caso de estabelecimentos que apresentarem laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes e que indiquem adulteração, fraude ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

falsificação, conforme a gravidade do caso, poderão ter suas atividades suspensas, a critério do SIM.

Art. 10 - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao SIM dentro do mês da coleta, será autuado.

Art. 11 - O SIM poderá alterar o cronograma de análises microbiológicas e físico-químicas, a qualquer momento, em caso de suspeita de adulteração ou contaminação, bem como para empresas aderidas ao SUSAF/RS ou SISBI/POA.

Art. 12 - O estabelecimento será responsável pelos custos das análises oficiais.

CAPÍTULO IV
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13 - Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA, Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, 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, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 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 9.013, de 29 de março de 2017, e outras legislações que venham a substituí-la ou alterá-la.

Art. 14. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo coordenador do "SIM" ouvido o Secretário Municipal da Agricultura.

Art. 15- Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

João Batista dos Reis Cunha
Secretário Municipal de Agricultura
Portaria nº 900/2023

Cláudia Leite Lisbôa / CRMV-RS 07756
Coordenador(a) do SIM
Portaria nº 959/2023