



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO Nº 5642/2018

“REGULAMENTA O CRONOGRAMA DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO E DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIISPOA-SIM.”

MOACIR OTÍLIO ALVES, Prefeito Municipal do Pedro Osório, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal – SIISPOA-SIM, do município de Pedro Osório o cronograma oficial de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, conforme estabelecido na Tabela 1, abaixo:

TABELA 1 – Frequência de análises.	
• Análise físico-química da água de abastecimento interno.	• Cada 06 (seis) meses.
• Análises microbiológicas da água de abastecimento interno.	• Cada 03 (três) meses.
• Análises microbiológicas de produtos e subprodutos de origem animal.	• Mensalmente – para estabelecimentos com mais de 03 (três) produtos. • Cada 03 (três) meses – para estabelecimentos com até 03 (três) produtos. • Cada 06 (seis) meses – para estabelecimentos produtores de ovos.
• Análises físico-químicas de produtos e subprodutos de origem animal e leite (produto pronto).	• Cada 06 (seis) meses. • Anualmente na época produtiva – para estabelecimento produtores de mel.
• Análises físico-químicas no leite cru.	• Diariamente na plataforma de recebimento; • Cada 06 (seis) meses em laboratório oficial ou credenciado.
• Análises de CCS* e CPP* em leite cru.	• Mensalmente.
*CCS – Contagem de células somáticas	*CPP – Contagem padrão em placas

§1º- Para a frequência de análises a cada 06 (seis) meses fica determinado que a data limite sejam último dia dos meses de Janeiro e Julho de cada ano.

§2º - Para a frequência de análises a cada 03 (seis) meses fica determinado que a data limite seja o último dia dos meses de Março, Junho, Setembro e Dezembro.

§3º - O SIISPOA-SIM pode solicitar quando necessários estes e outros exames que julgar necessário em outras ocasiões fora as estipuladas em cronograma.

Art. 2º - As análises de que se trata este Decreto devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações, conforme as Tabelas abaixo:



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

TABELA 2 – Análises da Água de Abastecimento Interno.

<ul style="list-style-type: none"> Análise físico-química da água. 	<ul style="list-style-type: none"> pH; Cloretos; Matéria orgânica; Dureza; Sólidos Dissolvidos Totais; Turbidez.
<ul style="list-style-type: none"> Análise Microbiológica da água. 	<ul style="list-style-type: none"> Coliformes Totais; Enumeração de <i>Escherichia coli</i>; Contagem de bactérias heterotróficas.

TABELA 3 – Análises de Carnes e Produtos Cárneos.

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
<ul style="list-style-type: none"> Carnes resfriadas ou congeladas, carnes moídas e miúdos de mamíferos. 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Salmonella spp.</i>/25g. 	<ul style="list-style-type: none"> Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> Carnes cruas, resfriadas ou congeladas, temperadas, miúdos de aves. 	<ul style="list-style-type: none"> Coliformes a 45°C, NMP/g. 	<ul style="list-style-type: none"> Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> Carnes cruas preparadas, resfriadas ou congeladas, temperadas de mamíferos. 	<ul style="list-style-type: none"> Coliformes a 45°C, NMP/g <i>Salmonella spp.</i>/25g. 	<ul style="list-style-type: none"> Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> Carnes embaladas a vácuo, maturadas ou não. 	<ul style="list-style-type: none"> Coliformes a 45°C, NMP/g; Estafilococos coagulase positiva/g; <i>Salmonella spp.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> Produtos cárneos salgados. 	<ul style="list-style-type: none"> Estafilococos coagulase positiva/g; <i>Salmonella spp.</i>/25g. 	<ul style="list-style-type: none"> Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> Carne mecanicamente separada (CMS). 	<ul style="list-style-type: none"> Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g; Estafilococos coagulase positiva/g; <i>Salmonella spp.</i>/25g. 	<ul style="list-style-type: none"> Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> Produtos cárneos crus, fracionados ou fatiados, resfriados ou congelados; Produtos cárneos cozidos ou não; Produtos cárneos maturados ou não; Produtos a base de sangue e derivados in natura ou processados; Embutidos frescos ou não; Semiconserva em embalagens hermeticamente mantidas sob refrigeração. 	<ul style="list-style-type: none"> Coliformes a 45°C, NMP/g; <i>Salmonella spp.</i>/25g; Estafilococos coagulase positiva/g; Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g. 	<ul style="list-style-type: none"> Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> Gorduras e produtos gordurosos de origem animal. 	<ul style="list-style-type: none"> Estafilococos coagulase positiva/g; <i>Salmonella spp.</i>/25g. 	<ul style="list-style-type: none"> Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, exceção manteiga. 	<ul style="list-style-type: none"> Coliformes a 45°C, NMP/g; <i>Salmonella spp.</i>/25g. 	<ul style="list-style-type: none"> Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

TABELA 4 – Análises de Ovos.

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
<ul style="list-style-type: none">• Semiconservas em embalagens hermeticamente mantidas sob refrigeração.	<ul style="list-style-type: none">• Coliformes a 45°C, NMP/g;• Estafilococos coagulase positiva/g;• <i>Salmonella spp</i>/25g.	<ul style="list-style-type: none">• Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.

TABELA 5 – Análises de Leite e Derivados.

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
<ul style="list-style-type: none">• Leite cru.	<ul style="list-style-type: none">• Seguir legislação vigente.	<ul style="list-style-type: none">• Teor de gordura;• Acidez titulável;• Fosfatase;• Peroxidase;• Estabilidade ao álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v;• Densidade relativa a 15°C;• Extrato seco total e desengordurado;• Índice crioscópico mínimo;• Pesquisa de neutralizantes da acidez e de reconstituintes da densidade;• Pesquisa de resíduos de antibióticos;• Medição de temperatura.
<ul style="list-style-type: none">• Leite pasteurizado.	<ul style="list-style-type: none">• Coliformes a 45°C, NMP/ml;• <i>Salmonella spp.</i>/25 ml.	<ul style="list-style-type: none">• Teor de gordura;• Acidez titulável;• Estabilidade ao álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v;• Extrato seco desengordurado;• Índice crioscópico mínimo;• Pesquisa de resíduos de antibióticos.
<ul style="list-style-type: none">• Leite UAT/UHT e leite esterilizado.	<ul style="list-style-type: none">• Mesófilos aeróbicos/ml após 07 (sete) dias incubação a 35-37°C em embalagem fechada.	<ul style="list-style-type: none">• Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none">• Produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado.	<ul style="list-style-type: none">• Mesófilos aeróbicos/ml após 07 (sete) dias incubação a 35-37°C em embalagem fechada.	<ul style="list-style-type: none">• Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none">• Queijos de baixa umidade• Queijo ralado• Queijo em pó	<ul style="list-style-type: none">• Coliformes a 45°C, NMP/g;• Coagulase positiva/g;• <i>Salmonella spp.</i>/g.	<ul style="list-style-type: none">• Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none">• Queijos de média umidade: 36 – 45,9%;• Queijo de alta umidade: 46 – 54,9%.	<ul style="list-style-type: none">• Coliformes a 45°C, NMP/g;• Coagulase positiva/g;• <i>Salmonella spp.</i>/g;• <i>Listeria monocytogenes</i>/25g.	<ul style="list-style-type: none">• Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none">• Queijo processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UAT/UHT, incluindo requeijão.	<ul style="list-style-type: none">• Coliformes a 45°C, NMP/g;• Estafilococos coagulase positiva/g.	<ul style="list-style-type: none">• Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none">• Queijos de baixa, média e alta umidade, temperados, condimentados ou adicionados de ervas ou outros ingredientes.	<ul style="list-style-type: none">• Coliformes a 45°C, NMP/g;• Estafilococos coagulase positiva/g;• <i>Salmonella spp.</i>/25g.	<ul style="list-style-type: none">• Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

<ul style="list-style-type: none"> • Manteiga, gordura láctea, creme de leite pasteurizado; • Doce de leite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coliformes a 45°C, NMP/g; • Estafilococos coagulase positiva/g; • <i>Salmonella spp./25g.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> • Leite em pó, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações específicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bacillus cereus/g;</i> • Coliformes a 45°C, NMP/g; • Estafilococos coagulase positiva/g; • <i>Salmonella spp./25g.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> • Bebida láctea fermentada, refrigerada com ou sem adições. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coliformes a 45°C, NMP/ml; • <i>Salmonella spp./25ml.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.

TABELA 6 – Análises de Pescado e Produtos de Pesca.

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
<ul style="list-style-type: none"> • Pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes in natura, resfriados ou congelados, não consumidos crus. • Carne de rã in natura, resfriada ou congelada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Estafilococos coagulase positiva/g • <i>Salmonella spp/25g</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.
<ul style="list-style-type: none"> • Moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, refrigerados ou congelados. • Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados. • Semiconservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração. • Pescado defumado, moluscos, crustáceos, produtos derivados e a base de pescado, refrigerados ou congelados. • Ovas de pescado processadas, refrigeradas ou congeladas. • Pescados pré-cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coliformes a 45°C, NMP/g • Estafilococos coagulase positiva/g • <i>Salmonella spp/25g</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.

TABELA 7 – Análises de Mel.

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
<ul style="list-style-type: none"> • Mel. 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Salmonella spp/25g</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Umidade; • Acidez; • Hidroximetilfurfural (HMF); • Açúcares redutores; • Sacarose aparente; • Sólidos insolúveis em água; • Minerais (cinza); • Atividade diastática; • Prova de Fiehe, de Lund e de Lugol.



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

TABELA 8 – Análises de Subprodutos de Origem Animal.

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
• Farinhas e produtos gordurosos destinados à alimentação animal e produtos derivados.	• <i>Salmonella spp</i> /25g	• Seguir RTIQs e outras legislações pertinentes.

Art. 3º - As empresas devem encaminhar os produtos para análise microbiológica em laboratórios credenciados ou instituições reconhecidas e aprovadas pelo SIM de acordo com os Artigos 1º e 2º deste Decreto. As amostras devem coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no SIISPOA-SIM, para cada indústria, conforme determinado na Tabela 9 a seguir.

TABELA 9 – Quantidade de produtos a serem coletados em relação ao número de produtos registrados.

1 a 6 produtos registrados	Análise de 1(um) produto
7 a 12 produtos registrados	Análises de 2(dois) produtos diferentes
13 a 18 produtos registrados	Análises de 3(três) produtos diferentes
19 ou mais produtos registrados	Análises de 4(quatro) produtos diferentes

§1º - Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, para que todos os produtos sejam analisados dentro de período de 01 (um) ano.

§2º - O SIISPOA-SIM pode a qualquer momento solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria prima não prevista no cronograma de análises.

§3º - O SIISPOA-SIM pode a qualquer momento solicitar outros tipos de análises.

§4º - O SIISPOA-SIM pode a qualquer momento alterar o cronograma de análises, conforme legislações federais ou estaduais.

§5º - As amostras devem ser coletadas, lacradas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Art. 4º - As empresas devem encaminhar os produtos para análise físico-química em laboratórios credenciados ou instituições reconhecidas e aprovadas pelo SIM, de acordo com os artigos 1º e 2º deste Decreto.

§Único - O SIISPOA-SIM pode a qualquer momento solicitar análises físico-químicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria prima não previstas no cronograma de análises.

Art. 5º - O estabelecimento que deixar de apresentar as análises microbiológicas ou físico-químicas dos produtos dentro dos prazos estabelecidos será notificado e ficará proibido de comercializar o produto em questão até entregar uma análise em conformidade.

§Único - No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises o estabelecimento será autuado e ficará proibido de comercializar o produto em questão até entregar uma análise em conformidade.

Art. 6º - O estabelecimento que apresentar análise de produto microbiológica ou físico-química, inclusive físico-química do leite cru, em desacordo com os padrões legais vigentes, será notificado, ficará proibido de comercializar o produto em questão e o lote será inutilizado.



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

§1º - No caso de reincidência o estabelecimento será autuado, o lote do produto será inutilizado e ficará proibido de comercializar o produto em questão até entregar duas análises em conformidade.

§2º - Caracterizada adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria prima, a empresa sofrera as sanções previstas em Lei.

§3º - Para o estabelecimento poder comercializar seu produto novamente deverá solucionar a causa da desconformidade e apresentar duas novas análises, de lotes diferentes, em acordo com os padrões legais vigentes.

Art. 7º - O estabelecimento que deixar de apresentar dentro dos prazos estabelecidos no cronograma, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno será notificado e ficará proibido de comercializar todos os produtos até entregar uma análise em conformidade.

§Único - No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises da água, o estabelecimento será autuado e ficará proibido de comercializar todos os produtos até entregar uma análise em conformidade.

Art. 8º - O estabelecimento que apresentar uma análise físico-química e/ou microbiológica da água em desacordo com os padrões legais vigentes, será notificado.

§1º - Ficarão proibido de comercializar seus produtos quando a desconformidade for microbiológica, inutilizando todos os lotes.

§2º - Quando a desconformidade for físico-química os produtos não serão inutilizados, porém a comercialização ficará proibida.

§3º - Para restabelecer a comercialização o estabelecimento deverá entregar uma análise de água em conformidade.

§4º - No caso de reincidência o estabelecimento será autuado, e seguirão os padrões estabelecidos neste artigo, conforme o caso.

Art. 9º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se todas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito, 06 de novembro de 2018.

Registre-se e Publique-se.



MOACIR OTÍLIO ALVES
PREFEITO MUNICIPAL