



**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:

<b>TABELA 1 – Frequência de análises.</b>	
• 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"><li>Análise físico-química da água.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>pH;</li><li>Cloretos;</li><li>Matéria orgânica;</li><li>Dureza;</li><li>Sólidos Dissolvidos Totais;</li><li>Turbidez.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Análise Microbiológica da água.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Coliformes Totais;</li><li>Enumeração de <i>Escherichia coli</i>;</li><li>Contagem de bactérias heterotróficas.</li></ul>

**TABELA 3 – Análises de Carnes e Produtos Carneos.**

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



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**TABELA 4 – Análises de Ovos.**

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

**TABELA 5 – Análises de Leite e Derivados.**

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



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

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

**TABELA 6 – Análises de Pescado e Produtos de Pesca.**

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

**TABELA 7 – Análises de Mel.**

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



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**TABELA 8 – Análises de Subprodutos de Origem Animal.**

<b>PRODUTO</b>	<b>PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS</b>
• 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**