IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO **PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE ANÁLISES LABORATORIAIS**				Página 01 a 17
Número: 05	**Data de emissão:** 30/10/2023	**Início da vigência:** 03/11/2023	**Próxima revisão:** 03/05/2024	**Versão nº:** 01
Elaborado por: Setor de Análise, Normatização e Tramitação de Processos – SANTP e CAPG LABORATÓRIO		**Aprovado por:** Diretor de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária - DIPA		

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos operacionais padronizados relacionados à verificação dos parâmetros analíticos legais de água e produtos fabricados nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual no âmbito da Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária.

2. APLICAÇÃO

Os referidos procedimentos aplicam-se às análises laboratoriais de água e produtos fabricados nos estabelecimentos registrados no SIE/BA.

3. PROCEDIMENTOS

3.1 Produtos

1 – O cronograma de análises laboratoriais (análises microbiológicas e físico-químicas), é elaborado pela CAPG/DIPA, com periodicidade trimestral a qual determina o estabelecimento e seus produtos que serão submetidos a análise baseado nos seguintes critérios:

a) Estabelecimentos aderidos ao SISBI;

b) Estabelecimentos com pleito de adesão ao SISBI;

c) Estabelecimentos produtores de Leite fluido, aderidos ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA Leite);

d) Estabelecimentos que não foram inclusos no cronograma do ano anterior.

I – Após anuência do servidor lotado no estabelecimento, o cronograma é enviado por email, sobre a data da coleta, produto a ser coletado e laboratório de destino;

II – Os laboratórios recebem o cronograma trimestral para que se programem quanto às

análises a serem realizadas em cada semana;

2 – As análises microbiológicas e físico químicas dos produtos tem os ensaios baseados em RTIQ, diretrizes de produtos não regulamentados e, ainda, em parâmetros estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

3 – Compete ao servidor lotado no estabelecimento realizar a programação da coleta que envolve veículo para deslocamento e diária, quando couber.

4 – A coleta deve seguir o determinado na programação da CAPG/LABORATÓRIO.

I - Quando não houver o produto especificado na programação pode haver a substituição por outro produto de tecnologia de produção similar, se possível, desde que haja a comunicação, ao email laboratorio.dipa@adab.ba.gov.br com a justificativa da substituição;

II – Quando não for possível a realização da coleta deverá ser comunicado ao email laboratorio.dipa@adab.ba.gov.br a justificativa factível para o não cumprimento do cronograma;

5 – Todo o material que envolve o procedimento de coleta (isopor, gelo químico/gelo, taxas de envio, lacres, sacos plásticos, remessa do material) deverá ser custeado pelo estabelecimento, nos casos que couber.

6 – Os procedimentos de coleta e acondicionamento devem obedecer os seguintes critérios:

I - A amostra deve ser composta de, no mínimo, 500 g de produto e deve ser enviada ao laboratório em sua embalagem original, após escolha aleatória do lote e da embalagem;

a) Caso a amostra não tenha embalagem, como carnes retiradas de carcaças, a coleta da unidade amostral de 500 g, deve ser coletada de forma asséptica, com luvas, máscara e gorro, devendo ser colocada diretamente no saco plástico de primeiro uso.

II – As amostras devem ser coletadas em saco plástico de primeiro uso devidamente fechado com lacre numerado e acondicionadas em caixa isotérmica (isopor) com gelo químico/gelo suficiente para não alterar a natureza do produto (resfriado ou congelado) ou, em caráter excepcional, permite-se o uso de gelo desde que em embalagem que garanta o seu não extravasamento;

III – As amostras de produtos cuja conservação é de temperatura ambiente devem ser acondicionadas em caixa transportadora e, para o caso de produtos de natureza frágil, como por exemplo ovos, protegidas contra possíveis impactos durante o transporte, utilizando-se um sistema de “calços”;

IV – Deverá ser assegurada a compatibilidade da temperatura do produto com a descrita em rotulagem;

V - É obrigatório o acompanhamento do termo de colheita (Anexo I), devidamente preenchido, sem rasuras e legível em todas as suas informações. Enviar a via do laboratório e a via da Sede juntamente com a amostra. Este documento deverá ser protegido a fim de evitar umidade e consequente perda. Entregar ao proprietário a devida via e arquivar a via do SIE Local nos documentos oficiais.

a) Para os laboratórios SENAI/CETIND (ANEXO II), CETAB (ANEXO III) e LADESA (ANEXO IV), é necessário também o envio de uma ficha de requerimento de análise, específicos destes laboratórios, em via única .

7 – As amostras devem ser encaminhadas para a rede de laboratórios conveniados da ADAB

(LACEN, EMEV/UFBA, LADESA/CETAB, SENAI/CIMATEC) conforme determinação da CAPG/LABORATÓRIO;

I – O recebimento das amostras nos laboratórios pode ser até a terça-feira até as 14:00 horas podendo ser tolerado, em caráter excepcional e com prévia autorização do setor responsável (CAPG/LABORATÓRIO), até quarta feira às 12:00 horas;

8 – O envio das amostras ao laboratório deverá ser realizado logo após a coleta não sendo permitida a sua manutenção em outra instalação ou endereço;

I – Em caráter excepcional, quando não for possível o seu envio no mesmo dia, a amostra poderá ficar nas instalações da indústria até o dia seguinte desde que garantida a inviolabilidade do lacre e embalagem. A data de coleta descrita no termo deve ser a da retirada das instalações da indústria.

3.2 Água

1 – O cronograma de análises laboratoriais de água é elaborado pela CAPG/DIPA, com periodicidade bimensal seguindo o mesmo critério utilizado na elaboração do cronograma de produtos;

I – Após anuência do servidor lotado no estabelecimento, o cronograma é comunicado, via email, sobre a data da coleta e o Laboratório de Vigilância da Qualidade da Água (LVQA) indicado pela CAPG para retirada dos recipientes distintos para coleta microbiológica e físico-quimica, com antecedência ao dia da coleta.

2 – A coleta de amostras para análise microbiológica deve sempre anteceder a coleta para qualquer outro tipo de análise, a fim de evitar o risco de contaminação;

2.1 No ato da coleta é recomendada a utilização de EPIs como luvas, jaleco, máscara e touca.

2.2 Procedimentos de coleta para análise microbiológica:

- Observar a torneira, a mesma não deve ter aeradores ou filtros, nem apresentar vazamentos;

- Fazer a desinfecção da torneira com álcool a 70 % ou Solução de hipoclorito;

- Abrir a torneira para que o fluxo seja pequeno e não haja respingos, deixando a água escoar aproximadamente um a dois minutos ou o tempo suficiente para eliminar a água parada no ramal domiciliar;

- Remover a tampa do frasco coletor esterilizado, com todos os cuidados de assepsia, tomando precaução para evitar a contaminação da amostra pelos dedos ou outro material;

- Encher o frasco com água até a marcação do frasco, segurando-o verticalmente, próximo da base. O espaço vazio deixado destina-se a sobrevivência das bactérias aeróbicas e a homogeneização da amostra antes da análise;

- Fechar o frasco imediatamente após a coleta. Caracterizar (análise microbiológica ou físico-química) e identificar adequadamente a amostra (ponto de água e estabelecimento/município);

- As amostras devem chegar ao laboratório na temperatura adequada: ≤ 15º C em até 2 horas e de 2 a 10ºC em até 24 horas, ou seja, resfriada de forma homogênea. Para isso, deve-se colocar as amostras em contato com gelo, logo assim que for coletada, até o momento da entrega no laboratório;

- A amostra não poderá chegar congelada ao laboratório.

- Preencher o formulário do anexo II desta IT.

2.3 Procedimentos de coleta para análise Físico-química:

- Após a assepsia, abra a torneira em meia seção e deixe escoar a água por cerca de um a dois minutos;

- Abra o frasco de polietileno (de água mineral) e lave-o três vezes com a água a ser coletada;

- Encha o frasco com a água, despreze uma pequena porção da amostra deixando um espaço vazio para permitir uma boa homogeneização antes do início da análise;

- Fechar o frasco imediatamente após a coleta;

- Preencher o formulário do anexo V desta IT, em via única;

- A amostra não poderá chegar congelada ao laboratório.

3 - O formulário de coleta deve conter todos os dados da coleta das amostras escritos com letra legível;

4 – O prazo de segurança para a realização dessas análises é de 24h após a coleta, uma vez que o ideal é que as amostras sejam analisadas em até 06h após a coleta;

I - Admite-se a entrega de amostras restando até 30 minutos para a expiração do prazo de segurança.

4. FRAUDE ECONÔMICA

1 - As análises de fraude são realizadas em todas as categorias, sendo grande parte contemplada das rotinas de análise e, em casos particulares quando não fazem parte do escopo de análises descrita para os produtos é realizado um cronogama a parte para esta finalidade.

2 – As análise de fraude para os produtos de acordo com a sua categoria são:

Categoria	Análise realizada
Leite e produtos lácteos	Pesquisa neutralizante de acidez; Pesquisa de conservantes (peróxido de hidrogênio, hipoclorito e formaldeído); Pesquisa de reconstituintes (amido e sacarose); Teor de umidade; Teor de gordura; Extrato seco desengordurado; Extrato seco Sorbato e/ou ácido sórbico Índice de CMP Índice crioscópico
Carne e produtos cárneos	Drip test Desglaciamento DNA pescado Nitrito/nitrato Sulfito Amido Relação proteína/umidade Carboidratos Detecção de Polifosfatos Umidade Proteínas totais

Mel e produtos das abelhas	Diástese; Sacarose aparente; Açucares redutores; Hidroximetil furfural (HMF); Umidade e cinzas
Ovos	Omega 3 Vitamina E

3 - A ADAB, através de convênios com os laboratórios do LACEN, LADESA/CETAB, EMEV e SENAI/Cetind, realizará as análises pertinentes a cada categoria de produto:

I - Quando o laboratório conveniado não apresentar no escopo do convênio a análise de fraude, caberá ao estabelecimento, conforme Portaria ADAB 103/2023, arcar com o custo financeiro da realização de análises em laboratórios credenciados pelo MAPA, cuja coleta é oficial.

4 – A coleta de amostras para as provas de desglazeamento, dripping test e DNA de pescado deverão seguir os procedimentos descritos no Manual de Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal (BRASIL, 2022).

5 - A Seleção das amostras de desglazeamento e Dripping test é feita através sorteio mensal, nas semanas de disponibilidade dos técnicos para a realização das análises no Laboratório LADESA/CETAB.

5.1 Em estabelecimentos sob fiscalização permanente (Abatedouros de aves), o sorteio de amostras para análises de Dripping test é realizado sem a ciência do Servidor lotado no estabelecimento, o qual recebe por e-mail a programação, com as devidas orientações, e o link do sorteio da amostra.

5.2 Em estabelecimentos de pescados, há anuência do Servidor lotado no estabelecimento quanto á semana para a realização da coleta, e depois a programação é enviada por e-mail com a amostra sorteada.

5. PACPOA - Programa de Avaliação de Conformidade de Parâmetros Físico-químicos e Microbiólogicos de POA

1 - O PACPOA – Programa de Avaliação de Conformidade de Parâmetros Físico-químicos e Microbiólogicos de POA – instituído pelo MAPA, estabelece cronograma anual, com sorteio aleatório, sendo as análises realizadas nos laboratórios oficiais que compõe a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários:

§ 1º - Os estabelecimentos sorteados são, obrigatoriamente, integrantes do sistema SISBI/POA;

§ 2º A amostra a ser realizada é indicativa e dependerá do produto e sua categoria sendo coletada apenas uma amostra de prova nos casos de análises microbiológicas e/ou três amostras para análises fisíco-químicas (amostra de prova, contraprova SIE e contraprova empresa);

§ 3º - A amostra de contraprova empresa deverá ficar sob responsabilidade do

estabelecimento;

§ 4º - A amostra deverá ser enviada ao laboratório acompanhada do Solicitação Oficial de Análise – SOA (Anexo VI) devidamente preenchida e sem rasura conforme orientação do manual de procedimento do MAPA;

§ 5º - A amostra para análise físico-quimica será indicativa nos casos de produtos com validade do produto menor ou igual 45 dias ou quando os parâmetros previstos forem somente a detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo como análise somente para Nitritos FQ 065 e Nitratos FQ 064 ou o ensaio de lactose em produtos Zero lactose;

§ 6º - Os resultados insatisfatórios serão avaliados e solicitadas as análises das contra-provas (para resultados físico-químicos). Caso a empresa tome a decisão de abrir mão das análises de contra-prova, no SOA, utilizaremos os nossos laboratórios conveniados para análise de novas coletas. Procedimento adotado também para os resultados microbiológicos insatisfatórios;

§ 7º - Serão abertos processos SEI sempre que tivermos laudos laboratoriais (Certificados Oficiais de Análises) com inconformidades. Os processos em questão seguirão o rito normal de todos os outros processos provenientes de análises laboratoriais;

§ 8º - Caberá ao estabelecimento sorteado arcar com o custo financeiro da realização de análises e envio da amostra para o laboratório indicado no cronograma oficial.

2 - A CAPG/LAB, a partir do ponto focal, ficará responsável por gerenciar a coleta do PACPOA junto ao servidor lotado no estabelecimento sorteado e compilar os dados dos reultados obtidos. Os pontos focais serão responsáveis pela comunicação entre o SI e o DSN, pela divulgação das informações para os servidores responsáveis pelas coletas, comunicação das substituições de estabelecimentos e por informar os resultados dos Certificados Oficiais de Análises ao MAPA em formulário específico.

6. PNCRC - Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes

1 - O PNCRC – Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes – instituído pelo MAPA, estabelece cronograma anual, com sorteio aleatório, sendo as análises realizadas nos laboratórios oficias que compõe a Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários (LFDAs).

2 - Os estabelecimentos sorteados são, obrigatoriamente, integrantes do sistema SISBI/POA.

3 - São analisadas amostras de: músculo suíno, músculo de aves, figado bovino, leite e ovos para a pesquisa de resíduos de antimicrobianos, anticoccidianos e antiparasitários, conforme a natureza da amostra e orientação do manual de procedimento do MAPA .

4 -A amostra deverá ser enviada ao laboratório acompanhada do Requisição Oficial de Análise – ROA (Anexo VII) devidamente preenchida e sem rasura.

5 - Os pontos focais serão responsáveis pela comunicação entre o SI e o DSN, pela divulgação das informações para os servidores responsáveis pelas coletas, comunicação das substituições de estabelecimentos e por informar os resultados ao MAPA em formulário específico.

6 - Os procedimentos a serem adotados em virtude da detecção de não conformidades no monitoramento de resíduos e contaminantes no âmbito do SISBI-POA, ocorrerão de acordo com a determinação da DIPA.

7. DOS RESULTADOS

1 – A CAPG/LABORATÓRIO, de posse dos resultados das análises laboratoriais realizadas, fará abertura de processo SEI e encaminhará ao servidor lotado por email no processo finalístico SEI:

I - Para resultados satisfatórios, o servidor dará ciência ao estabelecimento dos resultados obtidos, seguindo fluxo constante no rito de processos finalísticos do SEI;

II - Para resultados insatisfatórios, o servidor dará ciência ao estabelecimento juntamente com as medidas cabíveis empregadas, inclusive emissão de autos e termos, caso necessário, seguindo fluxo constante no rito de processos finalísticos do SEI;

§ 1º - O estabelecimento, obrigatoriamente, deve fornecer relatório com a descrição das medidas corretivas adotadas para sanar a possível causa do resultado insatisfatório do produto coletado, sendo o relatório anexado ao processo SEI;

§ 2º - Após aplicação das medidas corretivas caberá ao servidor a comunicação com o setor responsável para que proceda o agendamento da recoleta, por solicitação do estabelecimento, do produto cujo resultado apresentou-se insatisfatório, quando julgado pertinente a recoleta;

§ 3º - Quando ocorrer casos de resultados insatisfatórios é necessário uma celeridade nas ações fiscalizatórias de modo que o produto atenda aos parâmetros legais obrigatórios.

2 - No caso de resultados insatisfatórios as ações fiscais devem ser adotadas com a emissão de autos e termos com a juntada em processo já aberto de laboratório com as medidas adotadas:

I – Nos casos em que for aplicado Auto de Infração deve ser aberto o processo finalístico SEI específico com o rito processual próprio.

3 – Compete ao Coordenador da Área Técnica (CIPC/CIPL) e da CAPG o acompanhamento dos desdobramentos decorrentes dos resultados das análises.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

1 – Casos omissos ou não previstos nesta IT serão dirimidos pela Coordenação de Processos e Gestão - CAPG;

2- Poderão ser realizadas análises de água ou produtos para apuração de denúncia ou quando solicitado pelo Médico Veterinário para apurar uma suspeita de fraude desde que previamente acordado com a CAPG.

3 - Esta Instrução de trabalho será revisada sempre que necessário.

9. BASE LEGAL E DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Identificação do documento	Assunto
Decreto nº 15.004 de 26/03/2014	Aprova o Regulamento da Lei 12.2015/2011 que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal

Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília : MAPA, 2022.	Estabelece e padroniza os métodos oficiais para análise de produtos de origem animal para uso na Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

10. HISTÓRICO DE REVISÕES

Versão	Data	Motivo
01	30/10/2023	Elaboração do documento

11. ANEXOS

Anexo	Ensaios realizados pela ADAB
I	Modelo de termo de colheita da ADAB
II	Modelo de termo de colheita do SENAI/CETIND
III	Modelo de termo de colheita do CETAB
IV	Modelo de termo de colheita do LADESA
V	Formulário de coleta de água para análise microbiológica e físico-quimica
VI	Modelo da Solicitação Oficial de Análise
VII	Modelo da Requisição Oficial de Análise

ANEXO I

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária

Série A
Nº 0000

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:				
Nome completo / Razão Social:				CPF / CNPJ:
Classificação do estabelecimento:				Nº do SIE:
Endereço completo (Rua / Avenida / Nº / Complemento / Bairro / Povoado / Distrito):				
Município:	UF	CEP	Telefone	

2. LOCAL, DATA E HORA DA COLHEITA:				
Local	Dia	Mês	Ano	Hora

3. DESCRIÇÃO DO(S) PRODUTO(S) A SER(EM) ANALISADO(S):			
Produto	**Quantidade**	**Marca**	**Data de Fabricação / Validade**

4. CARÁTER DA ANÁLISE LABORATORIAL: ( ) FISCAL ( ) ROTINA ( ) REANÁLISE

5. TIPO ANÁLISE: ( ) FÍSICO-QUÍMICA ( ) MICROBIOLÓGICA ( ) OUTRAS:_____

6. INFORMAR Nº DOS LACRES (relacionar o nº de lacre ao produto coletado):

7. PARA PREENCHIMENTO EXCLUSIVO EM COLHEITA FISCAL

As referidas amostras coletadas em triplicata foram tornadas invioláveis ficando um exemplar como contra prova no estabelecimento, sob lacre nº _____, em poder do(a) detentor(a) _____, que se constitui como fiel depositário.

8. OBSERVAÇÕES:

9. ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:

10. DADOS DA PESSOA RESPONSÁVEL NA AUSÊNCIA DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome:	CPF:
Assinatura:	Função:

11. TESTEMUNHA
Nome:
CPF: Assinatura:

12. SERVIDOR (Identificação e assinatura):	**13. LABORATÓRIO** (Assinatura do funcionário):

1ª via-ADAB/Sede 2ª via-Estabelecimento 3ª via- Laboratório 4ª via-ADAB/SIE local

EXEMPLO

ANEXO

Ficha de Coleta/Recebimento de amostras de alimentos

Cliente	
Proposta	
Matriz	[ ] Cárneos [ ] Lácteos [ ] Frutas e derivados [ ] Mel e derivados [ ] Cereais e amiláceos [ ] Bebidas [ ] Outra:

Identificação da amostra					
Data da coleta	___/___/___	Hora da coleta	:	Lote	
Data de Fabricação	___/___/___	Data de Validade	___/___/___	Qtde	
Considerar todos os ensaios da proposta? [ ] Sim [ ] Não* ***Em caso negativo, detalhar abaixo os ensaios a serem realizados.**					
Ensaios					

Identificação da amostra					
Data da coleta	___/___/___	Hora da coleta	:	Lote	
Data de Fabricação	___/___/___	Data de Validade	___/___/___	Qtde	
Considerar todos os ensaios da proposta? [ ] Sim [ ] Não* ***Em caso negativo, detalhar abaixo os ensaios a serem realizados.**					
Ensaios					

Identificação da amostra					
Data da coleta	___/___/___	Hora da coleta	:	Lote	
Data de Fabricação	___/___/___	Data de Validade	___/___/___	Qtde	
Considerar todos os ensaios da proposta? [ ] Sim [ ] Não* ***Em caso negativo, detalhar abaixo os ensaios a serem realizados.**					
Ensaios					

Amostra(s) coletada(s) por:

( )Cliente ( )SENAI-CETIND ( )Outro:_____

Condições de armazenamento da amostra:

( )Refrigeração ( )Congelamento ( )Temperatura Ambiente

Observações gerais:

Responsável pela coleta:	Nome do técnico da empresa:
Assinatura:	Assinatura:

R 006 MQV rev03 – Set/10

EXEMPLO

ANEXO III

cetab Centro Tecnológico Agropecuário do Estado da Bahia SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, IRRIGAÇÃO, PESCA E AQUICULTURA Estado da Bahia	**FICHA DE SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE DE PRODUTOS E SUBPRODUTOS DAS ABELHAS**	**F-LAM-33**	Rev.: 00
		Data de Aprovação: 25/04/2023	

DADOS DO CLIENTE

Nº RELATÓRIO: **(preenchido pelo CETAB)**	**PREVISÃO CONCLUSÃO:** **(preenchido pelo CETAB)**	
Nº DE AMOSTRAS:	**DATA RECEPÇÃO AMOSTRA:** / / **VISTO:** **(preenchido pelo CETAB)**	
NOME:		**PESQUISA: sim ( ) não ( )** **(preenchido pelo CETAB)**
CNPJ/CPF:	**TEL.: ( )**	**CONTATO:**
ENDEREÇO:	**CEP:**	**EMAIL:**

DADOS DAS AMOSTRAS

DATA COLETA AMOSTRA: / / **DATA ENVASE:** / /

TIPO DE ABELHA: ***Apis mellifea*** **( ) Abelha sem ferrão: _____**

TIPO DE ESTABELECIMENTO: EBPA* ( ) UPPA( ) UEPA*** ( ) Apiário ( ) Meliponário ( ) Outros___**

DATA DE COLHEITA :

MUNICÍPIO DE COLHEITA DA AMOSTRA: **ESTADO:**

VALIDADE: **FABRICAÇÃO:** **LOTE:**

MARCA: **FLORADA:**

Obs.: A descrição do material ensaiado é de inteira responsabilidade do cliente.

Alteração no recipiente: ( ) não ( ) sim _____Temperatura:

OUTRAS INFORMAÇÕES IMPORTANTES:

ANÁLISES SOLICITADAS

MEL ( )	**PÓLEN APÍCOLA ( )** **PÓLEN APÍCOLA DESIDRATADO ( )**	**PRÓPOLIS ( )**	**EXTRATO DE PRÓPOLIS ( )**
( ) HIDROXIMETILFURFURAL - HMF	**( ) CINZAS**	**( ) PERDA POR DESSECAÇÃO**	**( ) EXTRATO SECO**
( ) UMIDADE	**( ) ACIDEZ LIVRE**	**( ) ACETATO DE CHUMBO +**	**( ) ACETATO DE CHUMBO +**
( ) CINZAS (MINERAIS)	**( ) LIPÍDIOS**	**( ) HIDRÓXIDO DE SÓDIO +**	**( ) HIDRÓXIDO DE SÓDIO +**
( ) AÇÚCARES REDUTORES	**( ) pH**	**( ) CERA**	**( ) CERA**
( ) SACAROSE APARENTE	**( ) PROTEÍNAS**	**( ) FLAVONÓIDES**	**( ) COMPOSTOS FLAVONÓIDES**
( ) SÓLIDOS INSOLÚVEIS EM ÁGUA	**( ) UMIDADE**	**( ) COMPOSTOS FENÓLICOS**	**( ) COMPOSTOS FENÓLICOS**
( ) ACIDEZ LIVRE	**( ) FIBRA BRUTA**	**( ) ATIVIDADE DE OXIDAÇÃO**	**( ) ATIVIDADE DE OXIDAÇÃO**
( ) ATIVIDADE DIASTÁSICA	**( ) AÇÚCARES TOTAIS**	**( ) CINZAS**	**( ) CINZAS**
( ) LUGOL		**( ) MASSA MECÂNICA**	
( ) REAÇÃO DE LUND		**( ) SOLÚVEIS EM ETANOL**	
( ) pH			
( ) COR			
( ) REAÇÃO DE FIEHE			
( ) ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS	**( ) ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS**	**( ) ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS**	**( ) ANÁLISES ORGANOLÉPTICAS**

OBSERVAÇÕES:

*Entreposto de Beneficiamento dos Produtos das Abelhas

** Unidade de Processamento dos Produtos das abelhas

** * Unidade de Extração dos Produtos das abelhas

Legislações de referência: IN 11/2001 MAPA, Portaria N° 207/ 2014 ADAB (Padrões físico-químicos para méis) e IN 03/2001 Anexos do MAPA Padrões físico-químicos para pólen apícola, própolis e extrato de própolis.

Declaro que as informações acima são de minha inteira responsabilidade.

_____, _____de _____de _____.

Assinatura do Cliente/responsável

Av. Milton Santos, 967, Ondina, Salvador-Bahia. CEP 40170-110. Tel .:(71)3261-5627

EXEMPLO

ANEXO IV

GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
Secretaria da Agricultura, Pecuária, Irrigação, Pesca e Aquicultura – SEAGRI
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB
Coordenação de Vigilância Epidemiológica
Laboratório de Sanidade Animal – LADESA
AV. Ademar de Barros, 967, Ondina. Tel (71) 3194-2109
E-mail: laboratório.adab@adab.ba.gov.br

F-REC-031 21/08/2023 Rev 00

REQUISIÇÃO PARA ANÁLISES EM ALIMENTOS (DRIP TEST E DEGLACIAMENTO)

DADOS DO ESTABELECIMENTO			
Estabelecimento:			
Proprietário/Responsável:			
Endereço:			CPF/CNPJ:
CEP:	Bairro:	Município:	Estado:
Telefone:	Fax:	Celular:	e-mail:

REQUISITANTE	
Nome: Coordenação de Auditoria, Processos e Gestão	
E-mail: laboratório.dipa@adab.ba.gov.br	Telefone: (71) 3194 – 2074/ (71) 3194 - 2000

RESPONSÁVEL PELA COLETA DA (S) AMOSTRA (S)	
Nome:	
Cargo/Função:	Telefone:

TIPO DE ANÁLISE	( ) Método do Gotejamento (DRIP TEST) ( ) DESGLACIAMENTO

DADOS DA AMOSTRA		
Quantidade de amostras:	Data da Colheita:	Data de envio ao laboratório:

Preenchimento no Laboratório	**Preenchimento pelo requisitante**					
Ordem de Serviço (OS)	**Nº de Ordem**	**Identificação da amostra**	**Marca**	**Lote**	**Data de Fabricação**	**Data de Validade**

DATA E ASSINATURA
_____, _____ de _____ de 20_____. ASS: _____ Responsável pela Colheita

Doc Ref: P-GQ-012 Recepção de Amostras

"A Confiabilidade e qualidade dos testes laboratoriais realizados, assim como a interpretação dos resultados dependem, primariamente, do bom acondicionamento das amostras!"

EXEMPLO

ANEXO V

LACEN/BA Laboratório Central de Saúde Pública	**FORMULÁRIO DE COLETA DE ÁGUA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA**	**Data: 07/02/2022** **Código: 01-1404-RG-002** **Revisão: 03** **Página 1 de 1**

SOLICITANTE: **RESP. PELA COLETA:** **TEL.** **email:**

FINALIDADE: MONITORAMENTO ( ) INVESTIGAÇÃO ( ) MOTIVO DA COLETA: POTABILIDADE( ) BALNEABILIDADE( ) SURTO( ) DENÚNCIA( ) DESASTRE( )

Número material	Tipo de análise	Data e hora da colheita	Valor do Cloro Residual	Tipo de água	Forma	Nome do sistema de abastecimento	Procedência da coleta	Local da colheita	Endereço	Número da OS
1.	Flúor ( )F Q ( ) Micro ( )	__/__/__ __:__		Tratada ( ) Bruta ( ) Reagente ( )	SAA ☐ SAC ☐ SAI ☐		ETA ( ) Intra-domiciliar ( ) Sistema de Distribuição ( )			
2.	Flúor ( )F Q ( ) Micro ( )	__/__/__ __:__		Tratada ( ) Bruta ( ) Reagente ( )	SAA ☐ SAC ☐ SAI ☐		ETA ( ) Intra-domiciliar ( ) Sistema de Distribuição ( )			
3.	Flúor ( )F Q ( ) Micro ( )	__/__/__ __:__		Tratada ( ) Bruta ( ) Reagente ( )	SAA ☐ SAC ☐ SAI ☐		ETA ( ) Intra-domiciliar ( ) Sistema de Distribuição ( )			
4.	Flúor ( )F Q ( ) Micro ( )	__/__/__ __:__		Tratada ( ) Bruta ( ) Reagente ( )	SAA ☐ SAC ☐ SAI ☐		ETA ( ) Intra-domiciliar ( ) Sistema de Distribuição ( )			

***Legenda: SAA**: Sistema de* Abastecimento de Água*; **SAC**: Solução Alternativa Coletiva; **SAI**: Solução Alternativa Individual* **Chuva nas últimas 48h? ( )SIM ( )NÃO**

Recebido por:_____**Data:**_____/_____/_____ **Hora:**_____:_____ **Temperatura da amostra:**_____**°C.**
Nome do portador:_____**Obs.:**_____
Obs.:
1- A amostra deve chegar ao LACEN com TEMPERATURA de 2°C a 10°C, caso contrário será CANCELADA.
2- Preencher os campos com letra de forma legível. Amostra com informação indecifrável, insuficiente e/ou VOLUME INSUFICIENTE será passível de CANCELAMENTO.

EXEMPLO

ANEXO VI

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA

DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC

COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

01 – LABORATÓRIO:	
Físico-química □ Microbiologia □ RBQL	
02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
04 – N° DO SIF/ER/EE:	05 – PROGRAMA:

06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:	07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:

08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:	09 – Nº REG. PRODUTO:	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ:

12 – ESTABELECIMENTO:	13 – ENDEREÇO (CONFORME SIGSIF):

14– DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:

19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:	20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LFDA/SIF:	21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:

22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):

ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/ DIA:
				□ 1	□ 2	□ 3	□ 1	□ 2	□ 3	

23 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				24 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO	□ RESFRIADO	□ AMBIENTE	

25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

26 – OBSERVAÇÕES:

27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA	28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

29 – E-MAIL PARA CONTATO:

30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO	31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO

32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO	□ RESFRIADO	□ AMBIENTE	□ DECOMPOSIÇÃO

33 – OBSERVAÇÕES (laboratório):

34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:

Documento em 2 vias: 1ª via SIF, 2ª via Laboratório.

EXEMPLO

MINISTÉRIO **DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA

DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC

COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:

36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – Nº DO SIF/ER/EE:	38 – Nº DO LACRE:

39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA

8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar--

MINISTÉRIO **DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA

DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC

COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:

36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – Nº DO SIF/ER/EE:	38 – Nº DO LACRE:

39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA

8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar--

MINISTÉRIO **DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA

DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC

COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:

36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	37 – Nº DO SIF/ER/EE:	38 – Nº DO LACRE:

39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA

8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar--

ANEXO VII

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO **SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA** **PLANO NACIONAL DE CONTROLE DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES – PNCRC**	**REQUISIÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE** **PNCRC SISBI POA**

DADOS DA AMOSTRA

01 – Identificação da Amostra					
Ano	Número	Nº de Registro do Estabelecimento no Serviço de Inspeção	Serviço de Inspeção Responsável pela Coleta	UF do Estabelecimento	Consórcio (Quando aplicável)

02 – Razão Social do Estabelecimento	03 – Endereço do Estabelecimento (Logradouro, nº - Bairro - Município, UF)	04 – CEP do Estabelecimento
05 – Nome da Propriedade Rural de Procedência do Animal/Produto Amostrado	06 – Endereço da Propriedade (Logradouro, nº - Bairro)	07 – CEP da Propriedade

08 – Município da Propriedade	09 – UF da Propriedade	10 – Código da Propriedade no Serviço Oficial e/ou Inscrição Estadual	11 – Nome do Proprietário

12 – Espécie/Produto Amostrado	13 – Material Coletado (Matriz)	14 – Tipo de Análise (Grupo Químico)	15 – Tamanho do Lote Amostrado

16 – Laboratório de Destino (LFDA)	17 – Número do Lacre	18 – Data da Coleta	19 – Hora da Coleta	20 – Data do Congelamento	21 – Hora do Congelamento

22 – Observação	23 – Assinatura e Identificação do(a) Responsável pela Coleta
24 – E-mail(s) para envio do resultado de análise (técnicos do serviço oficial que deverão receber os resultados):	

✂----------

CINTA IDENTIFICADORA DA AMOSTRA

PROTEGER DA UMIDADE ANTES DE ACONDICIONÁ-LA ENTRE A EMBALAGEM PRIMÁRIA E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA

25 – Identificação da Amostra		26 – Espécie/Produto Amostrado	27 – Material Coletado (Matriz)	28 – Tipo de Análise (Grupo Químico)	29 – Assinatura e Identificação do(a) Responsável pela Coleta
Ano	Número				

30 – Laboratório de Destino (LFDA)	31 – Número do Lacre	32 – Data da Coleta

IMPRIMIR A ROA E A CINTA EM 02 VIAS.
ENCAMINHAR A 1ª VIA DA ROA AO RESPECTIVO LABORATÓRIO AO ENVIAR A AMOSTRA. A 1ª VIA DA CINTA DEVE SER REMETIDA COM A AMOSTRA.
A 2ª VIA DA ROA E DA CINTA DEVEM SER ARQUIVADAS PELO SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA.

33 – E-mail(s) para envio do resultado de análise (técnicos do serviço oficial que deverão receber os resultados):

EXEMPLO

O preenchimento da ROA e da CINTA deve ser, preferencialmente, digitado. Excepcionalmente o seu preenchimento poderá ser feito a caneta.

ORIENTAÇÕES COMPLEMENTARES PARA PREENCHIMENTO DA ROA DE COLETAS DE MONITORAMENTO:

Imprimir a ROA e a cinta em duas vias. Encaminhar uma via ao laboratório e a outra arquivar no Serviço de Inspeção.

O preenchimento da ROA e da CINTA deve ser, preferencialmente, digitado. Excepcionalmente o seu preenchimento poderá ser feito a caneta.

CAMPO 01 – Identificação da Amostra

- ***Ano***: Preencher com o ano da realização da coleta.
- ***Número***: Preencher com o **NÚMERO SEQUENCIAL DA COLETA**. O número sequencial deve ser **INDIVIDUAL** por **Estabelecimento** registrado no **SERVIÇO DE INSPEÇÃO** e **NÃO PODERÁ SER REPETIDO** em caso de recoleta.
- ***Nº de Registro no Serviço de Inspeção***: Inserir o número do registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal ou Estadual.
- ***Serviço de Inspeção Responsável pela Coleta*:** Preencher conforme abaixo:
- Serviço de Inspeção Municipal: SIM-NOME DO MUNICÍPIO
- Serviço de Inspeção Estadual: SIE ou Nome Próprio do Serviço (AGED, SEAPDR, ADAPAR...)
- Consórcio: Sigla do Consórcio (Somente quando o consórcio for o executor da coleta)
- ***UF do Estabelecimento*:** Preencher com a sigla da Unidade Federativa a qual pertence o Município do Estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção.
- ***Consórcio***: Preencher com a **sigla** do Consórcio (executor ou organizador), quando aplicável, e com o **nome por extenso**.

  Ex.: **CI-JACUÍ – CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO VALE DO JACUÍ**
  Caso o Serviço de Inspeção não faça parte de um consórcio, anular o campo, escrevendo por extenso "**NÃO APLICÁVEL**" ou inserindo "**traços**" (**---------**).

CAMPOS 02, 03 E 04 – São referentes ao estabelecimento registrado junto ao Serviço de Inspeção.

CAMPOS 05, 06, 07, 08, 09 E 10 – São referentes à propriedade rural de procedência do animal/produto amostrado.

CAMPO 11 – Inserir o nome do proprietário da propriedade rural de procedência do animal/produto amostrado.

CAMPO 12 – Espécie/Produto amostrado: Preencher com **AVES, BOVINO, SUÍNO, EQUINO, OVINO, BÚFALO, CAMARÃO DE CULTIVO, PESCADO DE CAPTURA, PESCADO DE CULTIVO ou MEL**.

CAMPO 13 – Material coletado (Matriz): Preencher com **MÚSCULO, FÍGADO, RIM, OVOS, LEITE, MEL ou GORDURA**.

CAMPO 14 – Tipo de Análise (Grupo Químico): Deve ser preenchido de acordo com as análises a serem realizadas em função da Espécie/Produto e Matriz.

CAMPO 15 – Tamanho do Lote Amostrado:

- No caso de animais de abate: indicar número de animais (em "cabeças abatidas") do lote do qual fazia parte o(s) animal(is) amostrado(s).
- No caso de leite, indicar o volume do lote amostrado em L;
- No caso de ovos, indicar a quantidade em dúzias;
- No caso de mel e pescado, indicar a quantidade em kg.

Não sendo possível a determinação do tamanho do lote, escrever "**NÃO INFORMADO**".

CAMPO 16 – Laboratório de Destino (LFDA): Identificar o LFDA que receberá a amostra (**LFDA/RS**, **LFDA/SP**, **LFDA/MG**, **LFDA/GO**, **LFDA/PE** ou **LFDA/PA**).

CAMPO 17 – Número do Lacre: Deve ser preenchido **COM TODOS OS CARACTERES** (letras e número) que compõem a inscrição do número do lacre.

CAMPO 18 – Data da Coleta: Preencher com a data real da realização da coleta, no formato dia/mês/ano, sendo os primeiros constituídos por dois algarismos e o último por quatro algarismos.
Ex.: 02/01/2023

CAMPO 19 – Hora da coleta: Informar o horário da realização da coleta, no formato h e min.
Ex.: 09:30 ou 09 h 30 min

CAMPOS 20 E 21 – São referentes ao congelamento da amostra, isto é, à data e ao horário em que a amostra foi inserida no sistema de congelamento. Devem ser preenchidos no mesmo formato dos CAMPOS 18 e 19. Para as coletas de **MEL** e **OVOS**, os CAMPOS 20 e 21 **DEVEM SER ANULADOS**, escrevendo por extenso "**NÃO APLICÁVEL**" ou inserindo "**traços**" (**---------**).

CAMPO 22 – Observação: Campo de preenchimento opcional, no caso de o Serviço Oficial identificar alguma informação relevante a constar na ROA.

CAMPO 23 – Assinatura e Identificação do(a) Responsável pela Coleta: Deve conter a assinatura e o carimbo do(a) responsável pela coleta da amostra. Na impossibilidade de uso de carimbo, recomenda-se que os dados funcionais sejam digitados. É importante que a assinatura e a aposição do carimbo não prejudiquem a identificação de qualquer outro campo, assim como a assinatura não deve ocultar os dados do carimbo.

CAMPO 24 – E-mail(s) para envio do resultado de análise (técnicos do serviço oficial que deverão receber os resultados): devem ser colocados pelo menos dois e-mails para contato e envio de resultados. Em hipótese alguma deve estar listado e-mail da empresa fiscalizada ou com domínio da empresa.

CAMPOS DA CINTA DE IDENTIFICAÇÃO: Copiar os campos equivalentes da ROA.

EXEMPLO