



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Colorado

Lei Est. nº 4.318 de 03.07.62



PORTARIA Nº 6100/2023

APROVA PLANO DE AMOSTRAGEM E OS LIMITES CRÍTICOS PARA AS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ÁGUA E DE PRODUTO A SEREM ATENDIDOS PELAS EMPRESAS REGISTRADAS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE COLORAO/RS.

CELSO GOBBI, Prefeito do Município de Colorado no uso das atribuições legais que lhe confere o Decreto nº 018/2023 de 19 de Junho de 2023 e considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos de origem animal, visando à proteção à saúde da população e a regulamentação dos padrões microbiológicos para os alimentos produzidos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Colorado.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o plano de coletas de água de abastecimento e de alimentos de origem animal para análises microbiológicas e físico-químicas;

Art. 2º - Estabelecer os padrões de referência a serem atendidos pelas amostras nos ensaios laboratoriais, compilando os parâmetros estabelecidos na Portaria de Consolidação nº05/2017/ANVISA, RDC nº272/2019/ANVISA, Instrução Normativa nº60/2019/ANVISA, RDC nº272/2019/ANVISA, Portaria GM/MS nº888/2021 e nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, além de outras legislações de referência;

Art. 3º - Em caso de desvio, as ações fiscais serão tomadas com base nos artigos 94 a 97 do Decreto nº 1.473 de 03 de novembro de 2021 e as sanções penais com base no CAPÍTULO VI, do referido Decreto.

Art. 4º - A frequência de análise e os parâmetros passam a vigorar a partir de 1º/10/2023, sendo que o SIM emitirá anualmente o cronograma de coletas.

Parágrafo Único: Quando da emissão do cronograma anual de coletas, o SIM poderá revisar os padrões microbiológicos e físico-químicos levando em conta os produtos que estiverem sendo produzidos sob sua jurisdição.

GABINETE DO PREFEITO DE COLORADO-RS, AOS 10 DE OUTUBRO DE 2023.


CELSO GOBBI

Prefeito Municipal

REGISTRE-SE. PUBLIQUE-SE.


Ivan Cesar De Bortoli
Sec. Mun. de Adm. e Faz.

Anexo:

PLANO DE COLETA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL /
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

1. OBJETIVO:

Aprovar o plano de coleta para água de abastecimento e para alimentos de origem animal, e estabelecer os padrões sanitários microbiológicos e físico-químicos para a água de abastecimento e os alimentos de origem animal dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Colorado, bem como determinar os critérios para interpretação e julgamento dos resultados das Análises Microbiológicas e Físico-Químicas.

2. COLETAS

A coleta de amostras será realizada pela empresa ou pelo laboratório credenciado pelo município na presença do SIM, sendo que a escolha das técnicas de coleta e ensaio laboratorial são de responsabilidade do laboratório.

3. PLANO DE COLETA E PADRÕES PARA ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

Frequência: As coletas para análise **microbiológica** de água de abastecimento serão realizadas a cada 4 meses.

- Padrões Microbiológicos para Água:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
Escherichia coli	Ausência em 100 ml	PORTARIA GM/MS Nº 888, DE 4 DE MAIO DE 2021
Coliformes totais	Ausência em 100 ml	
Contagem de bactérias heterotróficas	Máximo: 500 UFC / ml	

Frequência: As coletas para análise **físico-química** de água de abastecimento serão realizadas a cada **12 meses**.

- Padrões Físico-químicos para Água:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Ph	6,0 a 9,5	PORTARIA GM/MS Nº 888,
Cloretos	Máximo: 250 mg/L	



Turbidez	Máximo: 5NTU	DE 4 DE MAIO DE 2021
Sólidos Totais Dissolvidos	Máximo: 500 mg/L	Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021
Dureza	Máximo: 300 mg/L	

4. PLANO DE COLETA E PADRÕES PARA ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL:

Frequência: As coletas para análise microbiológica e físico-químicas de alimentos de origem animal serão realizadas a cada **12 meses**.

4.1 - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS - CATEGORIA: CARNE BOVINA

a) CARNES CRUAS, MATURADAS OU NÃO, TEMPERADAS OU NÃO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, EMBALADAS A VÁCUO OU NÃO E MIÚDOS.

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10^2	
Aeróbios mesófilos/g	10^6	
Aeróbios mesófilos/g (somente para miúdos)	5×10^6	

- Padrões Físico-químicos: Não se aplica.

b) CARNE MOÍDA, PRODUTOS CÁRNEOS CRUS MOLDADOS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELADOS (Hambúrgueres crus, almôndegas, quibes).

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10^2	
Estafilococos coagulase positiva/g	10^4	
Aeróbios mesófilos/g	10^6	

- Padrões Físico-químicos:

8

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Gordura	Máximo 23%	RTIQ – Instrução Normativa SDA nº 20, de 31 de julho de 2000 – Anexo IV.
Proteína	Mínimo 15%	
Carboidratos totais	Máximo 3%	
Teor de Cálcio	Máximo (base seca) 0,1%	

c) EMBUTIDOS CRUS (Linguças frescas).

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10^2	
Aeróbios mesófilos/g	10^6	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Umidade	Máximo: 70%	RTIQ: Instrução Normativa nº4/2000/MAPA/SDA
Gordura	Máximo: 30%	
Proteína	Mínimo: 12%	
Cálcio (Base seca)	Máximo: 0,1%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	RDC nº272/2019/ANVISA
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

4.2 - CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS - CATEGORIA: CARNE SUÍNA.

a) CARNES CRUAS, MATURADAS OU NÃO, TEMPERADAS OU NÃO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, EMBALADAS A VÁCUO OU NÃO, MIÚDOS, TOUCINHO E PELE.

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10^3	
Aeróbios mesófilos/g	10^6	

7.

Aeróbios mesófilos/g (somente para miúdos)	5x10 ⁶	
--	-------------------	--

- Padrões Físico-químicos: Não se aplica.

b) CARNE MOÍDA, PRODUTOS CÁRNEOS CRUS MOLDADOS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELADOS (Hambúrgueres crus, almôndegas, quibes).

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10 ³	
Estafilococos coagulase positiva/g	10 ⁴	
Aeróbios mesófilos/g	10 ⁶	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Gordura	Máximo 23%	RTIQ – Instrução Normativa SDA nº 20, de 31 de julho de 2000 – Anexo IV.
Proteína	Mínimo 15%	
Carboidratos totais	Máximo 3%	
Teor de Cálcio	Máximo (base seca) 0,1%	

c) EMBUTIDOS CRUS (Linguiças frescas).

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10 ³	
Aeróbios mesófilos/g	10 ⁶	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Umidade	Máximo: 70%	RTIQ:

5

Gordura	Máximo: 30%	Instrução Normativa nº4/2000/MAPA/SDA
Proteína	Mínimo: 12%	
Cálcio (Base seca)	Máximo: 0,1%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	RDC nº272/2019/ANVISA
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

4.3 - PRODUTOS CÁRNEOS MATURADOS (LINGÜIÇAS DESSECADAS).

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³	
<i>Escherichia coli/g</i>	10 ²	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Umidade	Máximo: 55%	RTIQ: Instrução Normativa nº22/2000/MAPA/SDA
Gordura	Máximo: 30%	
Proteína	Mínimo: 15%	
Cálcio (base seca)	Máximo: 0,1%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	RDC nº272/2019/ANVISA
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

4.4 - LINGÜIÇA COLONIAL

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³	
<i>Escherichia coli/g</i>	10 ²	

5

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Gordura	Máximo: 30%	RTIQ: Instrução Normativa nº22/2000/ MAPA/DAS – Anexo XIV
Proteína	Mínimo: 18%	
Carboidratos totais	Máximo: 1,5%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	RDC nº272/ 2019/ANVISA
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

4.5 - OVOS IN NATURA

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA

4.6 - MEL

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
Bolores g Leveduras g	Menor que 10 Menor que 10	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA

S.

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Açúcares redutores	Mínimo 65g/100 g.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 20 DE OUTUBRO DE 2000.
Umidade	Máximo 20g/100 g.	
Sacarose aparente	Máximo 6g/100g.	
Sólidos insolúveis em água	Máximo 0,1 g/100 g.	
Minerais (cinzas)	Máximo 0,6 g/100 g.	
Acidez	Máxima de 50 mil equivalentes por Kg.	
Atividade diastásica	Mínimo, 8 na escala de Göthe.	
Hidroximetilfurfural	Máximo de 60 mg/kg.	

4.7 - SALAME COLONIAL

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	10 ³	
<i>Escherichia coli</i> /g	10 ²	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Atividade de água (Aw)	Máximo: 0,92	RTIQ: Instrução Normativa nº22/2000/ MAPA/SDA
Umidade	Máximo: 40%	
Gordura	Máximo: 35%	
Proteína	Mínimo: 20%	
Carboidratos totais	Máximo: 4%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	RDC nº272/ 2019/ANVISA
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

5

4.8 BANHA, TORRESMO E BACON

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº161 de 01/07/22 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	3×10^3	
<i>Escherichia coli</i> /g	10^2	

- Padrões Físico-químicos: Não se aplica.

S