

SEGUNDA-FEIRA – 27 DE MARÇO DE 2023 - ANO III – EDIÇÃO Nº 22

Edição eletrônica disponível no site [www.chapadaforte.transparenciaoficialba.com.br](http://www.chapadaforte.transparenciaoficialba.com.br) e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL

# CONSÓRCIO DE CHAPADA FORTE PUBLICA:

- **RESOLUÇÃO (CIDCD) Nº 006/2023:** ESTABELECE OS CRITÉRIOS, A FREQUÊNCIA DA VERIFICAÇÃO OFICIAL POR MEIO DE ANÁLISES LABORATORIAIS DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO E DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E RESPECTIVOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS, MANUAL DE COLETA, CERTIFICADOS E SOLICITAÇÕES OFICIAIS DE ANÁLISES E LISTA DE CÓDIGOS PARA ANÁLISES.

**IMPrensa OFICIAL  
UMA GESTÃO LEGAL  
E TRANSPARENTE**

• Gestor(a): Wilson Paes Cardoso

• Praça Aureliano Gondim, Centro, Andaraí/Bahia



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

RESOLUÇÃO Nº 6, DE 27 DE MARÇO DE 2023

**Estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais de análises e lista de códigos para análises.**

Wilson Paes Cardos, Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina – CIDCD (Chapada Forte), no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 21 de dezembro de 2022 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio Chapada Forte;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 08/2022, deste Consórcio, aprovada pela Assembleia Geral do dia 21.12.2022, que estabelece a obrigatoriedade da apresentação de Programas de autocontrole;

### RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Art. 2º Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento, bem como a verificação oficial e os parâmetros para análises laboratoriais dos produtos de origem animal deverão estar baseados em normas oficiais vigentes.

Art. 3º Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, admite-se a utilização de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que não estejam contemplados por esta Resolução.

Parágrafo único. No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

Art. 4º Os critérios adotados para determinar os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde, o qual compete este controle, conforme a Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem substituí-la.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio Chapada Forte podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único. Como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água pode-se utilizar a captação subterrânea, superficial ou pluvial, observando-se as análises necessárias relativas a cada uma delas.

Art. 6º A verificação oficial dos autocontroles referentes à qualidade da água de abastecimento e a qualidade dos produtos nestes estabelecimentos terá os seguintes procedimentos:

I – O Serviço de Inspeção Municipal, no momento da fiscalização, deve solicitar a apresentação das informações de controle de qualidade da água e dos produtos, bem como laudos de análises que comprovem estes dados.

§ 1º Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

II – Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Chapada Forte.

§ 2º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar mensalmente e em relatório anual informações sobre a qualidade e as características físico-químicas e microbiológicas da água, conforme os padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 3º É de responsabilidade do estabelecimento assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Chapada Forte verificar este controle.

III – Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea, superficial ou pluvial são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das determinações previstas por esta Resolução.



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

§ 4º O SIM Chapada Forte deve solicitar a apresentação dos dados de controle da água, bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

IV – O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à aprovação pelo SIM Chapada Forte.

§ 5º O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§ 6º O SIM Chapada Forte avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

V – As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente *in situ*.

§ 7º Quando não for possível realizar a análise *in situ*, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial credenciado ou acreditado.

Art. 7º As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Resolução.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser comunicados oficialmente à empresa e encaminhados à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Chapada Forte em documento oficial para arquivamento.

Art. 9º A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada pelo Consórcio Chapada Forte está descrita no Anexo II desta Resolução.

Art. 10º Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM Chapada Forte poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Resolução ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 11 Os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios, implementando ações corretivas necessárias para evitar que esses resultados voltem a ocorrer.



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

§ 1º Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

§ 2º Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes do padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM Chapada Forte poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 12 Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio Chapada Forte, conforme descrito na Resolução nº 8 de 21 de dezembro de 2022.

Parágrafo Único – A critério da coordenação do SIM Chapada Forte, análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio consórcio.

Art. 13 O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Resolução, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 14 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Andaraí, 27 de março de 2023.

---

WILSON PAES CARDOSO  
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO CHAPADA FORTE



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

### ANEXO I

**PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA  
NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO  
CONFORME PORTARIA GM/MS Nº 888 DE 04 DE MAIO DE 2021 E OFÍCIO-CIRCULAR  
Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA**

MICROBIOLÓGICO	PARÂMETRO	VMP
	<i>Escherichia coli</i>	Ausência 100mL
	Coliformes totais	Ausência 100mL
FÍSICO-QUÍMICO	PARÂMETRO	PADRÃO
	Turbidez	5,0 uT (1) (2)
	Cor aparente	15 uH (1) (3)
	pH	6,0 a 9,0 (4)
	Residual de desinfetante	De acordo com o tipo de desinfetante utilizado (5)

1. VMP – Valor Máximo Permitido.
2. uT – Unidade de Turbidez.
3. Unidade Hazen (mgPt-Co/L).
4. Faixa extraída da validação constante nos Anexos 3 e 6 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.
5. Observar o quadro resumo II deste Ofício, extraído do Anexo 8 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

### ANEXO II

#### FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISES FISCAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL EM CARÁTER PERIÓDICO

RISCO ESTIMADO DO ESTABELECIMENTO	FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISE FISCAL ÁGUA DE ABASTECIMENTO	FREQUÊNCIA MÍNIMA PARA ANÁLISE FISCAL PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
1	Anual	Anual
2	Anual	Anual
3	Semestral	Semestral
4	Semestral	Semestral





ANEXO IV

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO -							
MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA





Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do  
Circuito do Diamante da Chapada Diamantina -  
CIDCD - Chapada Forte

ANEXO VI

## MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

### Material necessário para realizar a coleta:

1. Embalagem estéril (vidro, polietileno, pacote plástico etc.) com etiqueta adesiva;
2. Luvas descartáveis;
3. Utensílio estéril (faca, colher, garfo, espátula etc.);
4. Solicitação Oficial de Análise de amostra (SOA);
5. Caneta.

### Como realizar a coleta:

**A – Alimentos em embalagens individuais:** coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois esta não pode ser fracionada, devendo preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g).

**B – Alimentos em embalagens não individuais:** no caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo  $\frac{3}{4}$  de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com álcool 70%, se o material for resistente ao fogo flamar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável ou outro equivalente, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas (água) e, em caso de produtos, enquanto for possível manter a temperatura ideal do mesmo. Preencher Solicitação Oficial de Análise de Amostra (SOA) e identificá-la nas cintas, que deverão ser envoltas por plástico e anexadas ao frasco de coleta.

**Como manusear e coletar as amostras:** refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente, quando for próprio da amostra.



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

**Prazo ideal para entrega da amostra:** 24 horas após coleta.

**Como entregar a amostra:** Cada amostra deve chegar ao laboratório acompanhada da Solicitação Oficial de Análise (SOA), acondicionada em recipiente apropriado quando refrigerada ou congelada.

### **Dicas para preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA):**

Dados da amostra: identificar detalhadamente a amostra, a empresa e o responsável pela coleta. Preencher todos os campos e utilizar uma ficha para cada amostra.



Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do  
Circuito do Diamante da Chapada Diamantina -  
CIDCD - Chapada Forte

ANEXO VII

## MANUAL PARA COLETAS DE ÁGUA PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

### Material necessário para realizar a coleta:

1. Recipiente de 250 ml a 1 L esterilizado e devidamente fechado;
2. Recipiente isotérmico;
3. Gelo reciclável.

### Como realizar a coleta:








1. Flambar a torneira onde será coletada a água, quando possível;
2. Deixar correr água durante 1 a 2 minutos;
3. Abrir o Recipiente sem tocar no seu interior.
4. Flambar o gargalo do recipiente, quando possível;
5. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco;
6. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco ou atendendo a marcação do frasco disponibilizado;
7. Fechar o Frasco, nunca tocando no interior da tampa;
8. Identificar amostra;
9. Cuidar para que esta não fique vazando e armazenar para o envio.

**Recipiente para Coleta:** Embalagem “Whril-Pack”.





## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

	<p>Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.</p>
	<p>Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.</p>
	<p>Abrindo a embalagem:</p> <p>1 - Retirar o lacre superior através do picote. 2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.</p>
	<p>3 - Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.</p>
	<p>4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.</p>
	<p>5 – Girar a embalagem com 3 voltas completas. 6 – Juntar as pontas do arame e girá-las. 7- Identificar a amostra.</p>
	<p>Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável ou equivalente) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto.</p>

**Remessa:** enviar ao laboratório credenciado no menor tempo possível visando manter a integridade, identidade e qualidade da amostra. Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao laboratório, no máximo a 7º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo). Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 horas para o transporte. Preencher Solicitação Oficial de Análise (SOA) que irá acompanhar a amostra até o laboratório.

### Cuidados gerais:

1. Identificar a amostra;






## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

2. Nunca congelar a amostra, salvo em casos de produtos congelados;
3. Cuidar para que esta não fique vazando;
4. Não abrir os frascos até o momento da colheita;
5. Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
6. Ser breve na colheita;
7. Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço. A água deve correr por 5 minutos.



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

### ANEXO VIII SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA

 <p><b>CONSÓRCIO CHAPADA FORTE</b> A UNIÃO QUE FORTALECE</p>	<p><b>CIDCD</b> CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DO CIRCUITO DO DIAMANTE DA CHAPADA DIAMANTINA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</p>	<b>01 – LABORATÓRIO:</b>			
		( ) Físico-química ( ) Microbiologia ( ) RBQL			
		<b>02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>		<b>03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:</b>	
		<b>04 – Nº DO SIM CHAPADA FORTE/MUNICÍPIO/UF</b>		<b>05 – PROGRAMA:</b>	
		<b>06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>		<b>07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>	
<b>08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:</b>		<b>09 – Nº REG. PRODUTO</b>	<b>10 – MARCA:</b>	<b>11 – Nº DO CNPJ/CPF:</b>	
<b>12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM CHAPADA FORTE:</b>		<b>13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM CHAPADA FORTE):</b>			
<b>14 – DATA DE FABRICAÇÃO:</b>	<b>15 – DATA DE VALIDADE:</b>	<b>16 – Nº DO LOTE</b>	<b>17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA</b>	<b>18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:</b>	
<b>19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:</b>		<b>20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM CHAPADA FORTE:</b>		<b>21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:</b>	
<b>22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):</b>					
<b>ANO</b>	<b>CICLO</b>	<b>AMOSTRA</b>	<b>HORA DO INÍCIO DO TURNO</b>	<b>TURNO:</b>	
				<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	
<b>23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:</b>				<b>24 – DATA DA REMESSA</b>	
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO		<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	
<b>25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>					
<b>26 – OBSERVAÇÕES:</b>					
<b>27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>			<b>28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>		
<b>29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta</b>					

Edição eletrônica disponível no site [www.chapadaforte.transparenciaoficialba.com.br](http://www.chapadaforte.transparenciaoficialba.com.br) e garantido sua autenticidade por certificado digital ICP-BRASIL



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO		31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO		
32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO	<input type="checkbox"/> RESFRIADO	<input type="checkbox"/> AMBIENTE	<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO
33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO				
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				

Documento em 2 vias: 1ª via SIM Chapada Forte, 2ª via Laboratório.





## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

### ANEXO IX

### CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

 <p>CONSÓRCIO CHAPADA FORTE A UNIÃO QUE FORTALECE</p>	<p>CIDCD CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DO CIRCUITO DO DIAMANTE DA CHAPADA DIAMANTINA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE</p>			01 – LABORATÓRIO:							
				02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:				
				04 – Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:			05 – PROGRAMA:				
				06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA:					07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:		
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:			09 – MARCA:		10 – Nº SIM CHAPADA FORTE:		11 – Nº DO CNPJ/CPF:				
12 – ESTABELECIMENTO:					13 – ENDEREÇO:						
14 – RESPONSÁVEL PELA COLETA:			15 – DATA E HORA DA COLETA:		16 – DATA DE FABRICAÇÃO:		17 – DATA DE VALIDADE:		18 – LOTE:		
19 – TAMANHO DO LOTE:		20 – LACRE Nº – AMOSTRA:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM CHAPADA FORTE:			22 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:				
23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):											
AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO		TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/ DIA:		
			<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3			<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3					
24 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO		25 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:									
		TEMPERATURA (°C):		<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO		<input type="checkbox"/> RESFRIADO		<input type="checkbox"/> AMBIENTE		<input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO	
26 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO)			27 – RESULTADO			28 – UNIDADE		29 – METODOLOGIA			
30 – OBSERVAÇÕES:											
31 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:			32 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:			33 – DATA DE EMISSÃO:					
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:											



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

### ANEXO X

#### TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XX/ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO	
Nome/Razão Social:	
CPF/CPJ:	
SIM:	
Endereço:	
Município:	UF:

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_-BA, eu, \_\_\_\_\_, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº \_\_\_\_\_, regulamentada pela Resolução nº \_\_\_\_\_, e Lei nº 7.889/89, com fundamento no Art. \_\_\_\_ do Decreto nº \_\_\_\_\_, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado:

PRODUTO	Nº REGISTRO DO PRODUTO	MARCA	QUANTIDADE	FABRICAÇÃO	Nº SOA*

\* Solicitação Oficial de Análise.

Nº SOA*	LACRE AMOSTRA	LACRE CONTRAPROVA SIM	LACRE CONTRAPROVA EMPRESA

NATUREZA DA ANÁLISE		
( ) Fiscalizatória	( ) Monitoramento	( ) Controle Interno

CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

**ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO):**

--

**ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO):**

--



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

### ANEXO XI

### CÓDIGO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Código	Ensaio	Código	Ensaio
M01	Contagem Presuntiva de <i>Bacillus cereus</i>	M21	Detecção de Microrganismos Mesófilos Aeróbios - Teste de Esterilidade Comercial
M02	Contagem Total de Bolores e Leveduras	M22	Detecção de Microrganismos Mesófilos Anaeróbios - Teste de Esterilidade Comercial
M03	Contagem Total de <i>Clostridium perfringens</i>	M23	Pesquisa de Microrganismos Termófilos Aeróbios - Teste de Esterilidade Comercial
M04	Contagem Total de <i>Clostridium perfringens</i> em Água - Método de Filtração em Membrana	M24	Pesquisa de Microrganismos Termófilos Anaeróbios - Teste de Esterilidade Comercial
M05	Contagem Total de <i>Clostridium sulfito</i> redutor	M25	Pesquisa de <i>Paenibacillus larvae subs. larvae</i>
M06	Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C	M26	Detecção de <i>Salmonella spp</i>
M07	Contagem de Coliformes Totais	M27	Detecção de <i>Vibrio cholerae</i>
M08	Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo - Método de filtração em membrana	M29	Pré-incubação a 55°C±1°C por 5 a 7 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial
M09	Detecção e Contagem de <i>Enterococos spp</i> em Água e Gelo- Método de filtração em membrana	M30	Pré-incubação a 36°C±1°C por 10 dias enlatados - Teste de Esterilidade Comercial
M10	Contagem de <i>Escherichia coli</i> em Água e Gelo - Método de filtração em membrana	M31	Detecção de <i>Escherichia coli</i> O157:H7
M11	Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C	M32	Contagem total de <i>Escherichia coli</i>
M11A	Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C Após Pré-incubação a 35°C por 7 dias	M33	Contagem Total de Leveduras Específicas
M12	Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	M34	Contagem total de Bactérias Acidófilas Específicas
M12A	Contagem de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	M35	Identificação de Bactérias Acidófilas Específicas
M13	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 36°C em Água e Gelo	M36	Detecção de <i>Escherichia coli</i> verotoxigenica não O157:H7
M13A	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 22°C em Água e Gelo	M37	Detecção de <i>Campilobacter spp.</i>
M13B	Contagem de Microrganismos Heterotrófito Estritos e Facultativos Viáveis em Água e Gelo	M38	Contagem Padrão em Placas – RBQL
M14	Contagem Total de Enterobacteriáceas	MB01	pH antes da incubação a 35°C
M15	NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C	MB02	pH após incubação a 35°C
M16	NMP de Coliformes Totais	MB04	Avaliação da Embalagem - incubação a 35°C
M17	Detecção de <i>Staphylococcus aureus</i>	MB05	Avaliação da Embalagem - incubação a 55°C
M17A	Detecção de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	MB06	pH antes incubação a 55°C
M18	NMP de <i>Staphylococcus aureus</i>	MB07	pH após a incubação a 55°C
M18A	NMP de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	MB08	Detecção de Mesófilos e Identificação Morfológica
M20	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>		



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento do Circuito do Diamante da Chapada Diamantina - CIDCD - Chapada Forte

### ANEXO XII

#### CÓDIGO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Código	Ensaio	Código	Ensaio
FQ 001	Acidez (ácido láctico)	FQ 061	Matéria orgânica
FQ 002	Acidez (ácido oleico)	FQ 064	Nitratos
FQ 004	Acidez (mEq/kg)	FQ 065	Nitritos
FQ 005	Acidez (SAN%)	FQ 066	Nitrogênio amoniacal
FQ 006	Acidez titulável, mL de NaOH 0,1N/10g de SNG	FQ 068	Nitrogênio total
FQ 007	Ácido cítrico/citrato	FQ 070	Peroxidase
FQ 008	Ácido sórbico e/ou sorbatos	FQ 071	pH
FQ 010	Açúcares redutores (glicose + frutose)	FQ 072	Poder coagulante do coalho
FQ 012	Peróxido de hidrogênio	FQ 073	Ponto de fusão
FQ 013	Amido	FQ 074	Ponto de saponificação turva
FQ 013a	Amido – qualitativo	FQ 075	Proteína total
FQ 014	Anidrido sulfuroso e sulfitos	FQ 075a	Proteína no ESD
FQ 016	Atividade de água	FQ 075b	Proteína nos SLNG
FQ 017	Atividade de oxidação	FQ 081	Relação unidade/proteína
FQ 018	Bases voláteis totais	FQ 082	Resíduo mineral fixo (cinzas)
FQ 019	Cálcio	FQ 083	Sacarose
FQ 021	Cloretos (Cl <sup>-</sup> )	FQ 084	Sólidos totais
FQ 022	Cloreto de sódio (NaCl)	FQ 084a	Sólidos lácteos totais
FQ 025	Compostos fenólicos	FQ 084b	Sólidos lácteos não gordurosos
FQ 026	Compostos flavonóides	FQ 085	Solubilidade/Índice de insolubilidade
FQ 029	Corante artificial	FQ 086	Teste de gotejamento ( <i>dripping test</i> )
FQ 029a	Corante artificial - qualitativo	FQ 089	Turbidez
FQ 031	Densidade a 15 °C	FQ 090	Umidade e voláteis
FQ 032	Desglaciamento	FQ 091	Ureia
FQ 033	Desnaturante	FQ 094	Alumínio
FQ 034	Dureza total	FQ 096	Carboidratos Totais
FQ 036	Extrato seco desengordurado	FQ 098	Cera (em própolis)
FQ 037	Extrato seco total	FQ 099	Deteção de polifosfatos
FQ 038	Formaldeído	FQ 100	Dispersibilidade
FQ 039	Fosfatase alcalina	FQ 101	Ferro
FQ 040	Fósforo total	FQ 102	Hidroxiprolina
FQ 042	Histamina	FQ 103	Natamicina
FQ 043	Índice crioscópico	FQ 104	Nisina A
FQ 044	Índice de amilase (diastase)	FQ 105	Partículas queimadas
FQ 045	Índice de CMP	FQ 106	% retido em peneira de 12 mm
FQ 046	Índice de acidez	FQ 107	Potássio
FQ 047	Índice de ésteres	FQ 108	Sódio
FQ 048	Índice de HMF	FQ 109	Substâncias redutoras voláteis
FQ 050	Índice de peróxidos	FQ 110	Teor de Ossos
FQ 051	Índice de Polenske	FQ 111	Teste p/ adulteração por açúcares C-4
FQ 052	Índice de refração	FQ 113	Teste p/ cera de carnaúba
FQ 053	Índice de Reichert-Meissl	FQ 114	Teste p/ cera japonesa, resinas e gorduras
FQ 054	Índice de relação	FQ 115	Umectabilidade
FQ 055	Índice de saponificação	FQ 118	Zinco
FQ 056	Insolúveis / Impurezas insolúveis	FQ 120	Massa mecânica
FQ 057	Lactose	FQ 121	Perda por dessecação
FQ 058	Lipídios	FQ 122	Solúveis em etanol
FQ 059	Maltodextrina	FQ 123	Teor alcoólico
FQ 060	Matéria gorda no extrato seco	FQ 000	{especificar o ensaio}