



PROGRAMA DE *Escherichia coli* VEROTOXIGÊNICA E *Salmonella* spp. EM CARNE BOVINA IN NATURA DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF)

PERGUNTAS E RESPOSTAS

1. Um SIF foi sorteado para coleta de amostras do Programa de *E. coli* verotoxigênica, no entanto, está com as atividades paralisadas. O que devo fazer?

De acordo com o Art. 14 da Norma Interna DIPOA/SDA nº 1/2015, quando houver impedimentos na coleta e envio de amostras a CGPE/DIPOA deverá ser imediatamente comunicada pelo email cgpe.dipoa@agricultura.gov.br.

2. Se houver um estabelecimento sorteado para coleta de amostras do Programa de *E. coli* verotoxigênica mas que está com as atividades paralisadas, posso substituí-lo e fazer a coleta de amostras em outro estabelecimento que não foi contemplado na grade de sorteio?

Conforme plano amostral divulgado no Anexo I da Norma Interna DIPOA/SDA nº 1/2015, os estabelecimentos foram classificados em pequenos, médios e grandes, de acordo com o volume diário de abate. Para manter o delineamento estatístico do Programa de *E. coli* verotoxigênica, as substituições devem ser feitas entre estabelecimentos da mesma categoria. Para isso, é necessário comunicar a CGPE/DIPOA pelo email cgpe.dipoa@agricultura.gov.br, conforme descrito no Art. 14 da Norma Interna DIPOA/SDA nº 1/2015.

3. O que fazer se estabelecimento sorteado no Programa *E. coli* verotoxigênica não realizada desossa?

Nesse caso, coletar carne de cabeça e na ausência desta, diafragma ou esôfago conforme descrito no §2º do Art. 3 da Norma Interna DIPOA/SDA nº 1/2015.

4. Como foi feita a distribuição das amostras a serem coletadas pelos SIFs para atendimento ao Programa *E. coli* verotoxigênica?

O Programa *E. coli* verotoxigênica foi desenhado considerando o volume de abate dos estabelecimentos, a classificação desses estabelecimentos de acordo com o número de animais abatidos por dia e o número de amostras a serem coletadas utilizando uma prevalência esperada de 1% (intervalo de confiança de 95%). O sorteio dos estabelecimentos foi feito aleatoriamente de forma que ao final deste estudo sejam analisadas 1.088 amostras. No Anexo I da Norma Interna DIPOA/SDA nº 1/2015 consta o detalhamento do plano amostral.

5. O que significa plano amostral N60?

Plano amostral N60 consiste na coleta de 60 pedaços pequenos e finos, com aproximadamente 3 cm de largura, 8 cm de comprimento, 0,5 cm de espessura e peso entre 5 e 10g. Essa amostra deverá apresentar peso final de no mínimo 325g.

Adicionalmente deve ser coletado assepticamente cerca de 700g de pedaços pequenos do produto nas mesmas caixas ou sacos do lote amostrado para o N60.

6. Por que coletar adicionalmente mais 700g de amostra?

A técnica analítica requer uma quantidade adicional de amostra para permitir a realização dos ensaios de detecção e identificação de *Escherichia coli* O157:H7.

7. Os pedaços que compõem a amostra de 700g devem ser coletados junto com os pedaços da amostra N60 (325g)?

A amostra de 700g não precisa ser necessariamente coletada dos mesmos pedaços utilizados para a coleta N60 (325g). O ideal é que essa amostra adicional seja coletada nos mesmos sacos, caixas ou bandejas que foram utilizados para a coleta N60.

Produto amostrado: carne de cabeça (masseter)



N60 Peso mínimo: 325g



Peso mínimo: 700g

8. Qual o tamanho dos pedaços que compõem a amostra de 700g?

Para essa amostra não é necessário coletar pedaços em tamanho e número específicos. O mais importante é que esses pedaços tenham a maior área de superfície possível.

9. Os dois sacos contendo as amostras de 325g e 700g devem ser enviados ao laboratório utilizando uma única Solicitação Oficial de Análises (SOA)?

A amostra do Programa de *E. coli* verotoxigênica é formada por dois sacos: um deles contendo 60 pedaços e peso mínimo de 325g e o outro com peso mínimo de 700g.



10. Como utilizar o lacre para fechar o saco plástico contendo a amostra para análise laboratorial?

O uso do lacre é importante para garantir a inviolabilidade da amostra oficial, coletada pelo SIF. Assim, os sacos plásticos estéreis contendo as amostras devem ser colocados dentro de um saco plástico maior, passando o lacre numerado por furos feitos na parte superior. Dessa forma, o saco plástico permanecerá fechado até o momento em que o laboratório romper o lacre para realizar a análise.



Uma alternativa é utilizar o envelope de segurança de uso exclusivo para envio de amostra ao LANAGRO.



11. Quais são os códigos dos ensaios a serem utilizados no preenchimento da Solicitação Oficial de Análises (SOA)?

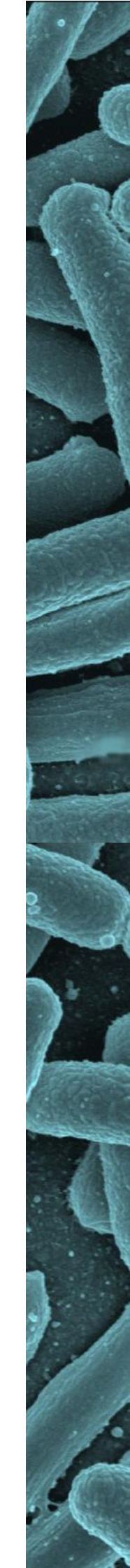
No campo 22 da SOA devem ser solicitados os ensaios para detecção de *Escherichia coli* O157:H7, código **M31**, *Escherichia coli* verotoxigênica não O157, código **M36**, e *Salmonella* spp., código **M26**.

12. Qual o tempo entre o envio e a recepção da amostra pelo laboratório oficial?

Frente às dificuldades de coleta de amostras e logística para envio ao laboratório, as amostras do Programa de *E. coli* verotoxigênica deverão ser congeladas previamente ao envio. A amostra coletada na semana do sorteio poderá ser enviada ao laboratório no início da semana seguinte, de forma que chegue respeitando o horário de recebimento de amostras de cada laboratório.

13. Quando o estabelecimento sorteado possui mais de um turno de desossa, a amostra de aparas (retalhos) de desossa deve ser coletada em apenas um turno ou em todos os turnos?

Nesse caso a amostra deve ser coletada em um dos turnos de desossa, mas cabe ao SIF atentar para que todos os turnos tenham a mesma chance de serem amostrados, conforme § 1º do Art. 7º da Norma Interna DIPOA/SDA nº 1/2015.

A vertical strip on the left side of the page shows a microscopic view of various bacteria, including rod-shaped and spherical forms, some with flagella.

14. Qual o melhor local para fazer a coleta dos produtos do abate (carne de cabeça, diafragma e esôfago)?

O melhor local é a sala de processamento, ou seja, na seção de miúdos. É fundamental que o produto do abate (carne de cabeça, diafragma e esôfago) passe pelo processo de produção que normalmente é realizado pelo estabelecimento, inclusive pré-resfriamento, resfriamento ou choque térmico (conforme procedimentos de cada indústria) até receber a embalagem primária. Dessa forma, será avaliado o processo como um todo, dentro das condições operacionais de cada estabelecimento.

ATUALIZADO EM 20/07/2015