

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Manual de Procedimentos para Laboratórios

Área de Microbiologia e Físico-química de Produtos de Origem Animal



5ª edição rev.
Brasília
2022

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária

Manual de Procedimentos para Laboratórios

Área de Microbiologia e Físico-química de Produtos de Origem Animal

Missão do Mapa:

“Promover o desenvolvimento sustentável das cadeias produtivas agropecuárias, em benefício da sociedade brasileira.”

MAPA
Brasília
2022

© 2022 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

5ª ed. rev. Ano 2022.

Elaboração, distribuição, informações:

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA

Departamento de Serviços Técnicos - DTEC

Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários - CGAL

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo B, 4º andar, sala 430

CEP: 70043-900, Brasília - DF

Tel.: (61) 3225-5098

www.agricultura.gov.br

e-mail: cgal@agricultura.gov.br

Central de Relacionamento: 0800 704 1995

Equipe Técnica

Bruno Parente Lima – LFDA/PA (organizador)

Josinete Barros de Freitas – CDL/CGAL

Juliana Ferreira Ladeira – UTVDA/CQL/CGAL

Wanderson Clay Porcino Silva – UTVDA/CQL/CGAL

Sumário

1	Introdução	1
2	Coleta e envio de amostras	2
2.1	Cuidados básicos	2
2.2	Quantidade mínima para envio	3
2.3	Embalagem e conservação das amostras	5
2.4	Solicitação Oficial de Análise	6
3	Critérios e procedimentos de recebimento de amostras pelo laboratório	10
3.1	Requisitos básicos	10
3.2	Procedimento para recebimento de amostra	10
3.3	Inviolabilidade do lacre	11
3.4	Estados de conservação	11
3.5	Prazos de validade	13
3.6	Prazos de recebimento e análise	13
4	Emissão de Certificado Oficial de Análise e Termo de Rejeição de Amostras	15
4.1	Certificado Oficial de Análises	15
4.2	Termo de Rejeição de Amostra	16
4.3	Correções em COAs e TRAs	16
5	Análises Periciais de Contraprova	17
5.1	Solicitação para agendamento	17
5.2	Encaminhamento de contraprovas para realização de análise pericial	18
5.3	Procedimentos e emissão de resultados de análise pericial	18
6	Guarda e descarte de amostras	20
	Anexos	21

Lista de Siglas

CGAL Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários

COA Certificado Oficial de Análise

DIPOA Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DTEC Departamento de Serviços Técnicos

LFDA Laboratório Federal de Defesa Agropecuária

MAPA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SDA Secretaria de Defesa Agropecuária

SEI Sistema Eletrônico de Informações

SFA Superintendência Federal de Agricultura

SIF Serviço de Inspeção Federal

SIPOA Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SLAV Seção Laboratorial Avançada

SOA Solicitação Oficial de Análise

SVA Serviço de Vigilância Agropecuária

TRA Termo de Rejeição de Amostra

UTLA Unidade Técnica Local

UTRA Unidade Técnica Regional

UVAGRO Unidade de Vigilância Agropecuária

VIGIAGRO Vigilância Agropecuária.

1 Introdução

O Manual de Procedimentos para Laboratórios – Área de Microbiologia e Físico-química de Produtos de Origem Animal é aplicado unicamente para as amostras provenientes do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Todas as informações contidas e declaradas neste manual são complementares às fornecidas no **Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal** publicado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

A publicação e atualização deste Manual é fruto do trabalho conjunto entre o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários (CGAL) e servidores que atuam nas atividades de microbiologia e físico-química de produtos de origem animal nos Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária.

2 Coleta e envio de amostras

2.1 Cuidados básicos

- 2.1.1. Dentro do conceito de que a análise começa com a coleta da amostra, as ações de inspeção, fiscalização e investigações devem estar bem integradas com os laboratórios, devendo haver sincronismo entre a remessa e a capacidade do laboratório em executar as análises, mediante o desenvolvimento e execução de cronogramas de remessa de amostras. Nesse contexto, algumas amostras possuem intervalo de tempo bem definido entre a coleta e o início do ensaio, devendo, necessariamente, ter esse quesito atendido.
- 2.1.2. É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade e confiabilidade documental (informações legíveis). Serão evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original, exceto nos casos de produtos a granel, água de abastecimento, gelo e produtos em peças grandes ou excessivamente volumosos (Exemplos: presuntos Parma, Pata Negra e algumas variedades de queijos com peças acima de 5 kg).
- 2.1.3. Sempre que houver necessidade de fracionamento do produto para obtenção da amostra, devem ser tomados todos os cuidados com a assepsia na sua obtenção.
- 2.1.4. As amostras para análises de identidade e qualidade serão acondicionadas em embalagens limpas e íntegras, sem perfurações ou rachaduras, preferencialmente em sua embalagem original, e, quando isto não for possível, em embalagens adequadas, vedadas, sem sinais de violação, lacradas de forma inviolável e sem sinais de vazamento ou rupturas.
- 2.1.5. As amostras para realização de ensaios para verificação de atendimento aos parâmetros de identidade e qualidade destinadas a área físico-química devem estar em envoltórios separados daquelas destinadas aos ensaios microbiológicos. Cada amostra deve ter documentação própria distinta de outros propósitos.
- 2.1.6. Ressalvadas as exceções constantes dos Incisos I e II do § 3º do Art. 470 do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, as amostras destinadas às análises físico-químicas devem ser coletadas em triplicata, constituindo uma amostra de prova/fiscal, uma contraprova LFDA/SIF e uma contraprova da empresa, embaladas e lacradas individualmente.
- 2.1.7. Cada amostra deverá ser acondicionada em embalagem com lacre exclusivo, embalagem esta distinta da de suas contraprovas. Poderão ser utilizadas mais de uma embalagem, lacradas individualmente, para amostras compostas por mais de uma unidade amostral destinadas aos ensaios de *FQ 032 – Desglaciamento*, *FQ 042 – Histamina* e *FQ 086 – Teste de Gotejamento (dripping test)*.
- 2.1.8. As amostras de contraprova devem ser registradas na mesma Solicitação Oficial de Análises (SOA) da amostra fiscal.
- 2.1.9. Para amostras destinadas às análises microbiológicas, deve-se coletar apenas a amostra fiscal. Não serão coletadas amostras de contraprova, conforme Inciso IV, § 3º do Art. 470 do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017.

Nota: Nos casos excepcionais de recebimento no laboratório de amostras de contraprova para ensaios microbiológicos, a amostra de prova, se apta, deve ser encaminhada para análise e as amostras de contraprova devem ser descartadas.

- 2.1.10. As amostras representativas da área de microbiologia devem ser coletadas e acondicionadas individualmente em sacos-lacre e registradas em SOAs distintas, uma para cada amostra.
- 2.1.11. As embalagens utilizadas devem ser transparentes, permitindo a identificação do seu conteúdo sem a necessidade de abri-las, de forma que as informações de identificação da amostra e rótulo possam ser conferidas no momento da recepção pelo laboratório.
- 2.1.12. O Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal detalha os procedimentos para coleta de amostras no âmbito do DIPOA.

2.2 Quantidade mínima para envio

- 2.2.1. As amostras devem chegar ao laboratório em quantidade mínima necessária ao seu preparo e análise, conforme disposto nas Tabelas 1 e 2.
- 2.2.2. Quando a quantidade unitária do produto embalado não atingir o mínimo aqui estabelecido, deverão ser coletadas tantas embalagens quantas necessárias para obter-se a quantidade mínima estabelecida. Neste caso, o responsável pela coleta deve assegurar que todas as embalagens pertençam ao mesmo lote e partida, a fim de serem mantidas as características de homogeneidade da amostra.

Nota: Não considerar informações complementares ao número do lote na SOA, tais como hora, minuto e segundo.

Tabela 1: Quantidade mínima de amostra para análises microbiológicas.

Matriz	Quantidade mínima	Observações
Água de abastecimento	300 mL	Serão encaminhadas em frascos específicos (com tiosulfato de sódio) fornecidos pelos laboratórios, com capacidade mínima de 300 mL, devendo, preferencialmente, ser preenchido com 2/3 do volume.
Gelo	500 g	–
Produtos de alto valor agregado	–	A quantidade deve ser acordada com o laboratório, em função dos ensaios a serem realizados.
Produtos comercialmente estéreis	3 unidades	As 3 unidades devem pertencer ao mesmo lote.
Ave do PNCP	1 carcaça	ver IN SDA N° 20/2016.
Leite UHT e creme de leite UHT	2 unidades	As 2 unidades devem pertencer ao mesmo lote.
Demais amostras	500 g ou 500 mL	–

Tabela 2: Quantidade mínima de amostra para análises físico-químicas.

Matriz	Quantidade mínima	Observações
Água de abastecimento	1 L	–
Gelo	1 kg	–
Leite e produto lácteos	400 g ou 900 mL	Amostras para análise de CMP e pesquisa de fraudes em leite cru, pasteurizado e UHT devem ser enviadas separadas das amostras para demais análises físico-químicas
Mel e cera de abelhas	250 g	–
Própolis e pólen	50 g	–
Extrato de própolis	150 mL	–
Pescados e derivados	500 g	Nos casos em que for solicitado o ensaio <i>FQ 040 – Fósforo total</i> , aumentar em 100 g a quantidade de amostra. O ensaio <i>FQ 42 – Histamina</i> requer uma amostra composta de: – Produtos <i>in natura</i> : 9 (nove) unidades, embaladas separadamente, em quantidade superior a 500 g por unidade; – Produtos enlatados e conservas: 9 (nove) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem. Para o ensaio <i>FQ 032 – Desglaciamento</i> , a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.
Ovos e derivados	250 g ou 250 mL	–
Carnes e produtos cárneos	500 g	Nos casos em que forem solicitados os ensaios de formaldeído, aumentar em 100 g a quantidade de amostra. Para o ensaio <i>FQ 086 – Teste de Gotejamento (dripping test)</i> , a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem. Para o ensaio <i>FQ 081 – Relação umidade/proteína</i> em cortes e carcaças de aves, a amostra é composta por 3 unidades do produto em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.

2.3 Embalagem e conservação das amostras

2.3.1. A caixa contendo a(s) amostra(s) deverá chegar ao laboratório bem tampada e vedada, não apresentando qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da(s) amostra(s). Ela será preferencialmente de primeiro uso, de isopor ou outro material isolante adequado, íntegra e higienizada, de paredes suficientemente espessas, que proporcione adequada proteção química, microbiológica e física contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou interfiram nos ensaios a serem realizados.

NOTA: A responsabilidade sobre o retorno da caixa é do remetente da amostra, cabendo-lhe estabelecer mecanismos de devolução que não onerem o laboratório. Esse não realizará estocagem de caixas, podendo descartá-las a qualquer tempo caso não sejam coletadas

2.3.2. Em uma mesma caixa poderão estar acondicionadas mais de uma amostra microbiológica e/ou físico-química para produtos de origem animal, desde que as condições de recebimento de todas as amostras sejam respeitadas. No entanto, não serão remetidas juntamente com amostras destinadas para outros fins de investigação, como diagnóstico de doenças de animais, fertilizante, entre outros.

2.3.3. Amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento deverão ser acondicionadas com substância refrigerante adequada e em quantidade suficiente para a manutenção das condições de seu recebimento. Para amostras congeladas, recomenda-se o uso de gelo seco. Caso não seja possível seu uso, substituir por gelo reciclável com temperatura de congelamento da ordem de -18°C .

NOTA: A amostra não pode estar em contato direto com a substância refrigerante nem em contato com a água do degelo.

2.3.4. Conforme Art. 470 do Decreto nº 9.013, de 29/03/2017, a amostra de contraprova pode ficar em posse do laboratório ou do SIF local. Quando a amostra de prova destinar-se a um LFDA, é desejável que a contraprova LFDA/SIF acompanhe a amostra de prova.

2.3.5. Caso a amostra seja encaminhada a um laboratório credenciado, a contraprova LFDA/SIF deverá ser retida pelo serviço responsável pela coleta, de forma a garantir sua integridade e a manutenção das condições de armazenamento adequadas.

2.3.6. Depois de coletadas, as amostras devem ser adequadamente acondicionadas e enviadas ao laboratório no menor tempo possível, evitando a utilização de mecanismos que impliquem estocagem intermediária entre o local da coleta e o laboratório, diminuindo a chance de alterações em suas características.

NOTA: As amostras de produtos altamente perecíveis como, por exemplo, leite cru e pescado fresco devem ser enviadas ao laboratório imediatamente após sua coleta, conferindo tempo hábil ao laboratório para início das análises antes de seu vencimento.

2.3.7. Deve-se evitar:

- acondicionar gelo no interior da embalagem, juntamente com os produtos, o que pode ocasionar o rompimento das embalagens no recebimento;
- o congelamento da amostra imersa em água no interior da caixa, de maneira a formar um bloco;
- usar como refrigerante a mistura “sal + água + álcool” ou qualquer combinação destes.

2.3.8. Amostras que chegarem ao laboratório em embalagem inadequada, com vazamentos, indícios de contaminação, indícios de violação ou em desacordo com a seção 3.4 serão descartadas.

2.4 Solicitação Oficial de Análise

2.4.1. As amostras devem ser enviadas acompanhadas de uma via da Solicitação Oficial de Análise (SOA), quando tratar-se de coleta do Serviço de Inspeção Federal. Amostras oriundas de outros serviços ou departamentos do MAPA devem seguir estas diretrizes no que for aplicável. Órgãos externos ao MAPA devem cumprir as normas internas de cada laboratório quanto à documentação para encaminhamento de amostras.

2.4.2. O Anexo A apresenta o modelo de SOA a ser utilizado. Seus campos devem ser preenchidos da seguinte forma:

- **Campo 1** Assinalar a qual tipo de análise destina-se a amostra: contaminantes, microbiologia ou físico-química;
- **Campo 2** Informar o Serviço responsável pela coleta da amostra;
- **Campo 3** Informar a identificação da solicitação. No intuito de evitar conflito de dados nos sistemas informatizados dos laboratórios, sugere-se a utilização do seguinte modelo: SERVIÇO/UF/Nº SEQUENCIAL/ANO. Por exemplo: SIF0001/SC/003/2019, UTRA-LONDRINA/PR/001/2019, SIPOA10/RS/001/2019, SIF3677/SP/003-Listeria/2019, SIF3677/SP/003-FQ/2019;
- **Campo 4** Informar o nº do SIF, ER ou EE do estabelecimento produtor da amostra. Estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o Brasil podem ser identificados por seu número de registro;
- **Campo 5** Informar, se aplicável, a qual programa do DIPOA pertence a amostra.
- **Campos 6 e 7** Informar a categoria e nome do produto de acordo com a classificação fornecida pelo DIPOA;
- **Campos 8, 9 e 10** Informar o nome comercial do produto, seu nº de registro (se aplicável) e marca (se aplicável);
- **Campos 11, 12 e 13** Informar o CNPJ (se aplicável), nome e endereço do estabelecimento produtor. Não utilizar estes campos para informações sobre o detentor do produto. Informações sobre o detentor do produto devem ser fornecidas no Campo 26 - Observações;
- **Campos 14, 15 e 16** Informar a data de fabricação, validade e nº do lote da amostra;
- **Campo 17** Informar o tamanho do lote amostrado;
- **Campo 18** Informar a data e hora da coleta da amostra;
- **Campos 19, 20 e 21** Informar os números de lacre da Amostra Fiscal, Contraprova LFDA/SIF e Contraprova Empresa;
- **Campo 22** Informar as informações relativas ao PNCP;
- **Campo 23** Informar a temperatura e estado de conservação na coleta. Esta temperatura/estado de conservação será utilizada como referência durante o recebimento da amostra pelo laboratório, salvo casos específicos (ver seção 3.4);
- **Campo 24** Informar a data de remessa da amostra ao laboratório;

- **Campo 25** Informar, utilizando os códigos apresentados nas Tabelas 3 e 4, os ensaios requeridos. Nos Laboratórios Oficiais, os Auditores Fiscais Federais Agropecuários responsáveis pelos ensaios poderão executar análises adicionais, se pertinentes;
- **Campo 26** Informações adicionais a serem repassadas ao laboratório, como a(s) justificativa(s) para pedido de urgência nas análises, justificativa(s) para acréscimo de análises a serem realizadas, tratar-se de casos de apreensão ou deflagração de operações especiais, etc.
- **Campo 27** Assinatura e identificação do responsável pela coleta. A identificação poderá ser feita por meio de carimbo ou texto impresso previamente na SOA;
- **Campo 28** Assinatura e identificação do responsável pelo estabelecimento. Este campo pode estar em branco caso a coleta seja realizada no varejo ou em caso de SOA em substituição a uma anterior por solicitação do laboratório;
- **Campo 29** Informar o e-mail para contato. É obrigatório o registro de pelo menos 1 (um) e-mail com domínio “@agricultura.gov.br”, podendo ser o do Serviço de Inspeção, o do responsável pela coleta, etc.;
- **Campos 30, 31, 32, 33 e 34** Preenchidos pelo laboratório no recebimento da amostra.
- **Campo 35** Deve replicar a informação contidas no Campo 3;
- **Campo 36** Deve replicar as informações contidas nos Campo 6 e 7;
- **Campo 37** Deve replicar a informação contida no Campo 4;
- **Campo 38** Deve conter o lacre da amostra;
- **Campo 39** Deve replicar a informação contida no Campo 25;
- **Campo 40** Assinatura e identificação do responsável pela coleta. A identificação poderá ser feita por meio de carimbo ou texto impresso previamente na SOA;

2.4.3. A cinta destacável, parte da SOA, deverá acompanhar a amostra sem contato direto e ser acondicionada em saco plástico vedado. A amostra e a cinta identificadora devem estar acondicionadas em embalagem lacrada.

2.4.4. Deve-se garantir que todas as informações constantes na cinta sejam visíveis após a inserção da amostra na embalagem lacrada.

2.4.5. A cinta não deve cobrir as informações constantes do rótulo do produto, impedindo a conferência das informações.

Tabela 3: Códigos dos ensaios microbiológicos.

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	M28	NMP de <i>Escherichia coli</i>
M09	Detecção e Contagem de <i>Enterococos spp</i> 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
M10	Contagem de <i>Escherichia coli</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
M11	Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30 °C	M31	Detecção de <i>Escherichia coli</i> O157:H7
M11A	Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30 °C Após Pré-incubação a 35 °C por 7 dias	M32	Contagem total de <i>Escherichia coli</i>
M12	Contagem de <i>Staphylococcus aureus</i>	M33	Contagem Total de Leveduras Específicas
M12A	Contagem de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	M34	Contagem total de Bactérias Acidófilas Especificas
M13	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 36 °C em Água e Gelo	M35	Identificação de Bactérias Acidófilas Específicas
M13A	Contagem de Microrganismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 22 °C em Água e Gelo	M36	Detecção de <i>Escherichia coli</i> verotoxigenica não O157:H7
M13B	Contagem de Microrganismos Heterotrófitos Estritos e Facultativos Viáveis em Água e Gelo	M37	Detecção de <i>Campilobacter spp.</i>
M14	Contagem Total de Enterobacteriáceas	M38	Contagem Padrão em Placas – RBQL
M15	NMP de Coliformes Termotolerantes a 45 °C	MB01	pH antes da incubação a 35 °C
M16	NMP de Coliformes Totais	MB02	pH após incubação a 35 °C
M17	Detecção de <i>Staphylococcus aureus</i>	MB04	Avaliação da Embalagem - incubação a 35 °C
M17A	Detecção de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	MB05	Avaliação da Embalagem - incubação a 55 °C
M18	NMP de <i>Staphylococcus aureus</i>	MB06	pH antes incubação a 55 °C
M18A	NMP de <i>Staphylococcus</i> Coagulase Positiva	MB07	pH após a incubação a 55 °C
M20	Detecção de <i>Listeria monocytogenes</i>	MB08	Detecção de Mesófilos e Identificação Morfológica

Tabela 4: Códigos dos ensaios físico-químicos.

Código	Ensaio	Código	Ensaio
FQ 001	Acidez (ác. Láctico)	FQ 060	Matéria gorda no extrato seco
FQ 002	Acidez (ácido oleico)	FQ 064	Nitratos
FQ 004	Acidez (mEq/kg)	FQ 065	Nitritos
FQ 005	Acidez (SAN%)	FQ 068	Nitrogênio total
FQ 005a	Acidez (mmol/100g de gordura)	FQ 070	Peroxidase
FQ 006	Acidez titulável, mL de NaOH 0,1N/10g de SNG	FQ 071	pH
FQ 007	Ácido cítrico/citrato	FQ 072	Poder coagulante do coalho
FQ 008	Ácido sórbico e/ou sorbatos	FQ 073	Ponto de fusão
FQ 008a	Ácido Benzoico e/ou benzoatos	FQ 074	Ponto de saponificação turva
FQ 010	Açúcares redutores (glicose + frutose)	FQ 075	Proteína total
FQ 012	Peróxido de hidrogênio	FQ 075a	Proteína no ESD
FQ 013	Amido	FQ 075b	Proteína nos SLNG
FQ 013a	Amido – qualitativo	FQ 075c	Proteína em base seca
FQ 014	Anidrido sulfuroso e sulfitos	FQ 081	Relação umidade/proteína
FQ 016	Atividade de água	FQ 082	Resíduo mineral fixo (cinzas)
FQ 017	Atividade de oxidação	FQ 083	Sacarose
FQ 018	Bases voláteis totais	FQ 084	Sólidos totais
FQ 019	Cálcio	FQ 084a	Sólidos lácteos totais
FQ 021	Cloretos (qualitativo)	FQ 084b	Sólidos lácteos não gordurosos
FQ 022	Cloreto de sódio (NaCl)	FQ 085	Solubilidade/Índice de insolubilidade
FQ 025	Compostos fenólicos	FQ 086	Teste de gotejamento (<i>dripping test</i>)
FQ 026	Compostos flavonóides	FQ 090	Umidade
FQ 029	Corantes artificiais	FQ 091	Ureia
FQ 029a	Corantes artificiais - qualitativo	FQ 096	Carboidratos Totais
FQ 031	Densidade a 15 °C	FQ 098	Cera (em própolis)
FQ 032	Desglaciamento	FQ 099	Detecção de polifosfatos
FQ 033	Desnaturante	FQ 100	Dispersibilidade
FQ 036	Extrato seco desengordurado / Sólidos não gordurosos	FQ 102	Hidroxiprolina
FQ 037	Extrato seco total	FQ 103	Natamicina
FQ 038	Formaldeído	FQ 104	Nisina A
FQ 039	Fosfatase alcalina	FQ 105	Partículas queimadas
FQ 040	Fósforo total	FQ 106	% retido em peneira de 12 mm
FQ 042	Histamina	FQ 107	Potássio
FQ 043	Índice crioscópico	FQ 108	Sódio
FQ 044	Índice de amilase (diastase)	FQ 109	Substâncias redutoras voláteis
FQ 045	Índice de CMP	FQ 110	Teor de Ossos
FQ 046	Índice de acidez	FQ 111	Adulteração por açúcares C-4
FQ 047	Índice de ésteres	FQ 112	Teor de água no líquido de cobertura
FQ 048	Índice de HMF	FQ 113	Teste p/ cera de carnaúba
FQ 050	Índice de peróxidos	FQ 114	Teste p/ cera japonesa, resinas e gorduras
FQ 051	Índice de Polenske	FQ 115	Umectabilidade
FQ 052	Índice de refração	FQ 120	Massa mecânica
FQ 053	Índice de Reichert-Meissl	FQ 121	Perda por dessecação
FQ 054	Índice de relação	FQ 122	Solúveis em etanol
FQ 055	Índice de saponificação	FQ 123	Teor alcoólico
FQ 056	Insolúveis / Impurezas insolúveis	FQ 124	Detecção de gordura vegetal
FQ 057	Lactose	FQ 125	Detecção de tecidos não permitidos
FQ 058	Lipídios	FQ 126	Insolúveis no éter etílico
FQ 059	Maltodextrina	FQ 000	{especificar o ensaio}

3 Critérios e procedimentos de recebimento de amostras pelo laboratório

3.1 Requisitos básicos

- 3.1.1. As amostras devem ser recebidas no laboratório por colaboradores treinados neste Manual e nos respectivos procedimentos operacionais internos cabíveis. Os colaboradores habilitados a receber amostras devem ser treinados nos critérios e procedimentos deste Manual.
- 3.1.2. O laboratório deverá dispor e manter livro, ou equivalente eletrônico de acordo com procedimentos estabelecidos em seu Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ), para registros das amostras. Devem constar, no mínimo, as seguintes informações:
- Número de registro da amostra no laboratório;
 - Data da coleta;
 - Data do recebimento;
 - Hora do recebimento;
 - Número da SOA;
 - Número do SIF ou ER, se aplicável;
 - Serviço de Inspeção ou equivalente responsável pela coleta;
 - Matriz/Produto/Categoria;
 - Condições de recebimento;
 - Ensaios solicitados;
 - Tipo da análise: fiscal, pericial, exploratória ou outro (neste caso, o laboratório deve especificar nos seus registros qual análise).

3.2 Procedimento para recebimento de amostra

- 3.2.1. O laboratório deve verificar todas as informações constantes na SOA previamente preenchida pelo responsável pela coleta.
- 3.2.2. Todas as amostras devem receber identificação unívoca no momento da sua chegada ao laboratório. Tal identificação deve ser registrada em formulário específico ou sistema informatizado apropriado com registro da data e horário do recebimento. Uma via da SOA deve ser arquivada, na forma física ou digital, de forma organizada e rastreável.
- 3.2.3. Todas as amostras recebidas serão avaliadas na recepção de acordo com os critérios de aceitação aqui estabelecidos. Somente serão aceitas as amostras que chegarem ao laboratório:
- adequadamente lacradas e sem sinais de violação (ver seção 3.3);
 - em embalagens e recipientes adequados (ver seção 2.3);
 - em estado de conservação aceitável (ver seção 3.4);
 - dentro do prazo de recebimento (ver seção 3.6);
 - dentro do prazo de validade do produto, salvo exceções definidas neste Manual (ver seção 3.5);

- em quantidade suficiente (ver seção 2.2); e
- com documentação adequada e devidamente preenchida (ver seção 2.4).

3.2.4. À exceção dos números dos lacres, em caso de discordância entre as informações contidas na SOA e no rótulo do produto, o laboratório deve entrar em contato com o responsável pela coleta para verificação da informação e, se for o caso, para a correção dos dados. O prazo para correção é de 7 dias, podendo ser estendido a critério do laboratório, sob pena de rejeição da amostra.

Nota.: Nos casos em que o responsável pela coleta não informou o e-mail de contato, não cabe a solicitação de correção, devendo a amostra ser rejeitada.

3.2.5. As amostras em conformidade com os critérios aqui estabelecidos devem ser encaminhadas para análise com codificação interna do laboratório, de forma tal que se mantenham informações quanto a toda sua cadeia de custódia.

3.2.6. As amostras que forem consideradas não conformes em relação aos critérios de recebimento aqui estabelecidos serão rejeitadas e adequadamente descartadas. Deve-se emitir um Termo de Rejeição de Amostras (TRA) que descreva adequadamente o motivo gerador da rejeição (ver seção 4.2).

NOTA: Sempre que possível, os laboratórios devem manter registros fotográficos das amostras que não satisfaçam os critérios de recebimento, seja em termos de estado de conservação inaceitável, problemas na embalagem ou indícios de violação ou contaminação.

3.3 Inviolabilidade do lacre

3.3.1. Somente serão aceitas para análise as amostras acondicionadas em embalagem lacrada por funcionário em exercício no Serviço de Inspeção ou Unidade Técnica do MAPA, utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével, preferencialmente sem identificação do SIF ou empresa, e que não possa ser violado sem que se torne evidente.

3.3.2. Amostras sem lacre, ou com número de lacre diferente do apresentado na SOA devem ser rejeitadas.

3.3.3. Amostras que apresentem lacre violável, ou seja, amostras nas quais o lacre não foi transfixado na embalagem ou que permitam a remoção de seu conteúdo sem o rompimento do mesmo, devem ser rejeitadas.

3.3.4. Não devem ser aceitas amostras que contenham amostra fiscal e de contraprova lacradas na mesma embalagem, conforme 2.1.7..

3.4 Estados de conservação

Produto congelado

3.4.1. As amostras de produto congelado devem ser avaliadas unicamente por meio de avaliação tátil, devendo mostrar-se sólidas, sem sinais de descongelamento em nenhuma parte do produto. Satisfeita esta condição, o laboratório deve registrar a condição de recebimento da amostra como “congelado sólido”.

- 3.4.2. Amostras de produtos congelados que não se apresentem na condição de congelado sólido, quando de sua chegada ao laboratório, devem ser rejeitadas. Deve ser tomada sua temperatura para registro no TRA.
- 3.4.3. Caso a amostra não possua embalagem secundária, a fim de evitar sua exposição em ambiente inadequado, quando a análise assim requerer, a conferência do estado de conservação deve ser realizada no ambiente controlado do setor analítico.
- 3.4.4. Amostras de leite fluido destinadas ao ensaio *FQ 045 – Índice de CMP* e à pesquisa de fraudes só serão aceitas se estiverem congeladas. Amostras de leite cru e pasteurizado devem ter sido congeladas em até 12 horas da data e hora da coleta, devendo ser mantidas resfriadas até que seu congelamento seja realizado. Amostras de leite UHT deverão ter sido congeladas em até 48 horas da data e hora de fabricação.
- 3.4.5. As amostras de leite fluido (cru, pasteurizado e UHT) destinadas ao ensaio *FQ 045 – Índice de CMP* e à pesquisa de fraudes deverão compor uma amostra à parte, separada da amostra destinada às demais análises físico-químicas. Essa amostra deverá estar acompanhada de SOA própria, coletada em triplicata (amostra de prova e duas contraprovas, adequadamente lacradas) e conservada congelada, conforme descrito acima.

Produtos resfriados

- 3.4.6. O setor responsável pela recepção de amostras, desde que autorizado pela unidade que realizará a análise, poderá romper todos os envoltórios, exceto o primário, para realizar o procedimento de medição da temperatura. Esta deverá, preferencialmente, ser realizada com a amostra no interior da caixa em que foi recebida.
- 3.4.7. Em produtos resfriados e rotulados, a temperatura de recebimento deve estar de acordo com a (faixa) indicada no rótulo, devendo-se rejeitar qualquer amostra que apresente temperatura de recebimento divergente da especificada.
- 3.4.8. Amostras de leite cru e leite pasteurizado devem ser aceitas apenas se em temperatura não superior a 7°C (Instrução Normativa MAPA nº 76, de 26 de novembro de 2018; Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, RIISPOA).
- 3.4.9. Produtos resfriados sem especificação de condições de conservação devem ser descartados se a temperatura no ato do recebimento estiver fora do intervalo de 2 a 8°C.
- 3.4.10. Produtos resfriados fracionados, fora de sua embalagem original, em que não foi enviado uma cópia do rótulo, devem ser rejeitados se a temperatura no ato do recebimento estiver fora do intervalo de 2 a 8°C.
- 3.4.11. Amostras coletadas resfriadas e recebidas congeladas devem ser rejeitadas, à exceção de:
- amostras de leite fluido destinadas à pesquisa de fraudes e ao ensaio *FQ 045 – Índice de CMP*; e
 - amostras destinadas ao ensaio *FQ 099 – Detecção de Polifosfatos*.
- 3.4.12. Amostras de manteiga destinadas unicamente ao ensaio *FQ 124 - Detecção de gordura vegetal* não devem ser rejeitadas por temperatura de conservação.

Produtos destinados a programas específicos

- 3.4.13. Sempre que houver atos legais com especificação de temperaturas de recebimento no laboratório ou para atendimento de programas especiais, estas devem ser observadas.

Esponjas ou swabs

- 3.4.14. Amostras de esponjas ou *swabs* podem ter sua temperatura obtida por meios alternativos, pois ela pode sofrer alterações bruscas em um curto intervalo de tempo. Dessa forma, podem ser usados, por exemplo, termorregistadores ou tubos com água, desde que o responsável pela coleta informe na SOA o procedimento adotado. Se a temperatura for medida diretamente na amostra, essa não deve ser retirada da caixa que a contém.

Água e gelo

- 3.4.15. Para ensaios microbiológicos, as amostras de água devem chegar ao laboratório protegidas da luz solar e com temperatura de 2 a 8°C, enquanto que as amostras de gelo podem chegar congeladas ou resfriadas até 8°C.
- 3.4.16. Para ensaios físico-químicos, as amostras de água e gelo devem respeitar as condições de conservação descritas na norma *ISO 5667-3 – Water quality – Sampling – Part 3: Preservation and handling of water samples*, cujos casos mais relevantes estão descritos na Tabela 5.

3.5 Prazos de validade

- 3.5.1. Amostras cujo prazo de validade indicado no rótulo do produto ou na SOA (para produtos não rotulados) esteja expirado não devem ser aceitas.
- 3.5.2. São exceções a esta regra:
- amostras oriundas de processos judiciais e medidas cautelares que requeiram expressamente a aceitação e análise do produto vencido; e
 - amostras descritas no item 3.4.11., cuja validade é de 180 dias após a data de fabricação;
- 3.5.3. A critério do laboratório, podem ser rejeitadas amostras recebidas no dia de expiração de sua validade ou quando a mesma ocorra no fim de semana ou feriado subsequente à data de recebimento.
- 3.5.4. Amostras destinadas aos ensaios microbiológicos devem, preferencialmente, ser entregues no laboratório até a quarta-feira, caso tenham vencimento no sábado ou domingo imediatamente posterior ao recebimento.

3.6 Prazos de recebimento e análise

- 3.6.1. Nos casos específicos em que o ensaio solicitado ou o tipo de amostra requer um prazo máximo para recebimento, este deve ser verificado, e amostras fora do prazo, rejeitadas.
- 3.6.2. Amostras de água e gelo destinadas às análises físico-químicas devem respeitar as condições de conservação e o tempo máximo de análise descritos na norma *ISO 5667-3 – Water quality – Sampling – Part 3: Preservation and handling of water samples*, cujos casos mais relevantes estão descritos na Tabela 5.

- 3.6.3. Amostras de leite cru refrigeradas devem ter seus ensaios iniciados em até 48h da hora da coleta da amostra. Devido às rotinas de cada laboratório, sugere-se contatá-lo sobre os horários de recebimento de amostras de leite cru, para evitar a rejeição destas por prazo de recebimento vencido.
- 3.6.4. Recomenda-se não ultrapassar 20 dias úteis entre o recebimento das amostras e expedição do respectivo COA. Termos de Rejeição de Amostra devem ser emitidos o mais brevemente possível.
- 3.6.5. Para amostras que necessitem de confirmação do resultado inicial ou reanálise, o prazo da emissão poderá ser estendido em mais 20 dias úteis.
- 3.6.6. Têm preferência sobre as demais:
- análises periciais de contraprova;
 - amostras relacionadas a processos judiciais;
 - amostras originadas de demandas da Ouvidoria do MAPA; e
 - amostras de produtos retidos.

Tabela 5: Modo de preservação e tempo máximo para análise de amostras de água de abastecimento.

Ensaio	Método de preservação	Tempo máximo entre coleta e análise
Alumínio	acidificar para pH 1-2 com HNO ₃	1 mês
Cloretos	–	1 mês
Cloro residual livre	–	analisar <i>in situ</i>
Condutividade	–	24 h, preferencialmente <i>in situ</i>
Cor	–	5 dias. <i>in situ</i> para amostras ricas em Fe(II)
Dureza	acidificar para pH 1-2 com HNO ₃ ou HCl	1 mês
Ferro	acidificar para pH 1-2 com HNO ₃	1 mês
Ferro II	acidificar para pH 1-2 com HCl	7 dias
Nitrato	filtrar* no local	4 dias
Nitrito	filtrar* no local	4 dias
Nitrogênio amoniacal	filtrar* no local	24 h. Se acidificar com H ₂ SO ₄ , 21 dias
pH	–	24 h, preferencialmente <i>in situ</i>
Sólidos totais	–	7 dias
Turbidez	–	24 h

* utilizar filtro de 0,40 a 0,45 µm.

4 Emissão de Certificado Oficial de Análise e Termo de Rejeição de Amostras

4.1 Certificado Oficial de Análises

- 4.1.1. O Anexo B apresenta o modelo do Certificado Oficial de Análises – COA.
- 4.1.2. Aos laboratórios é vedada a emissão de resultados em documento diverso do Certificado Oficial de Análise para amostras de alimentos oriundas do Serviço de Inspeção Federal.
- 4.1.3. É permitido somente aos laboratórios oficiais a emissão de Certificados Oficiais de Análise para clientes externos ao MAPA.
- 4.1.4. A numeração a ser utilizada no COA é a mesma conferida à amostra quando de seu recebimento. Este número deve ser utilizado para referenciar-se ao COA quando necessário.
- 4.1.5. Aos laboratórios credenciados:
- é obrigatória a emissão do COA em via eletrônica, em formato *pdf*, assinado digitalmente utilizando ID digital baseada em certificado e emitida por uma autoridade de certificação (CA) ou um provedor de serviços confiável (TSP) certificado;
 - o COA deve ser enviado para o e-mail informado na SOA pelo responsável pela coleta.
- 4.1.6. Aos laboratórios oficiais:
- é obrigatória a emissão do COA em via eletrônica, em formato *pdf*, assinado eletronicamente por sistema interno do MAPA compatível com a legislação vigente.
 - o COA deve ser enviado para o e-mail informado na SOA pelo responsável pela coleta ou pelo SEI;
- 4.1.7. É vedado aos laboratórios o envio do COA ao estabelecimento fiscalizado.
- 4.1.8. A pedido do responsável pela coleta, quando devidamente justificado, poder-se-á emitir o COA em via física.
- 4.1.9. O COA não poderá conter declaração de que os resultados se referem somente aos itens ensaiados, pois as informações do produto são utilizadas para as ações fiscalizatórias do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de modo que os resultados são representativos do lote amostrado.
- 4.1.10. O Campo 30 - Observações destina-se à comunicação de qualquer informação relevante sobre os resultados, como limites de detecção, motivos para a não realização de um ensaio, etc.
- 4.1.11. Resultados inferiores ao limite de detecção de um ensaio devem ser reportados como “não detectado”, opcionalmente informando-se o limite de detecção no Campo 30.
- 4.1.12. Resultados inferiores ao limite de quantificação de um ensaio devem ser reportados como “< X”. Opcionalmente, pode-se informar o limite de quantificação no Campo 30.

- 4.1.13. A data de término dos ensaios conceitualmente é especificada no formato DD/MM/AAAA e refere-se ao dia em que houve o encerramento da última análise laboratorial. O período de verificação e emissão do COA não deve ser considerado para a data de encerramento das análises.
- 4.1.14. O arredondamento dos resultados segue os critérios definidos na norma ABNT NBR 5891.
- 4.1.15. O laboratório deve arquivar a via da SOA e uma via do COA, de forma organizada e rastreável, em forma física e/ou digital.

4.2 Termo de Rejeição de Amostra

- 4.2.1. Um Termo de Rejeição de Amostras – TRA, deve ser emitido para todas as amostras que não atenderem a um dos critérios de recebimento estabelecidos neste Manual.
- 4.2.2. A numeração a ser utilizada no TRA é a mesma conferida à amostra quando de seu recebimento. Este número deve ser utilizado para referenciar-se o TRA quando necessário.
- 4.2.3. Aplicam-se aos TRAs, no que couber, as mesmas normas para emissão dos COAs (ver seção 4.1).
- 4.2.4. O TRA deverá conter, pelo menos, os seguintes campos:
- Identificação da Solicitação de Oficial de Análise;
 - Identificação do Remetente;
 - Data de Recebimento da Amostra no laboratório;
 - Identificação do Produto;
 - Motivo para a rejeição da amostra;
 - Observações que forem pertinentes;
 - Assinatura do responsável pela emissão do TRA.
 - Data de emissão.

4.3 Correções em COAs e TRAs

- 4.3.1. Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas em um COA ou TRA, o laboratório deverá emitir novo COA/TRA contendo as correções necessárias.
- 4.3.2. À numeração do novo COA/TRA deve ser acrescentada a letra *s* seguida de um dígito sequencial que identifique a nova versão. Correções adicionais devem ser nomeadas em sequencia: s1, s2, s3, etc., ou S1, S2, S3, etc.
- 4.3.3. No campo destinado às observações deverá constar a indicação de se tratar de um novo COA/TRA e que este substitui e cancela o anteriormente emitido, além da informação que foi corrigida.

5 Análises Periciais de Contraprova

5.1 Solicitação para agendamento

- 5.1.1. Aos laboratórios oficiais do MAPA, pertencentes à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, cabe a realização de Análises Periciais de Contraprova.
- 5.1.2. A solicitação para agendamento de uma análise pericial requerida por uma empresa autuada deve ser encaminhada a um LFDA por meio de ofício contendo os seguintes dados:
- Nome do produto;
 - Marca;
 - Data de fabricação;
 - Data de validade;
 - Lote;
 - Número do SIF, se aplicável;
 - Número da Solicitação Oficial de Análise da amostra fiscal;
 - Parâmetro(s) não conforme(s) e seu(s) resultado(s);
 - Limite legal para o(s) parâmetro(s) não conforme(s);
 - Número de registro da amostra no laboratório;
 - Nome e documento de identificação do assistente técnico indicado pela requerente.
- 5.1.3. Para aumentar a celeridade do processo, é recomendado que o Serviço de Inspeção Federal consulte os LFDAs para verificar a possibilidade de atendimento à solicitação.
- 5.1.4. Para que os LFDAs realizem o agendamento da análise pericial, deve ser encaminhado o processo administrativo onde conste o Auto de Infração ou referência ao processo deste. Não serão aceitos pedidos de agendamento que não possuam um processo administrativo aberto com Auto de Infração.
- 5.1.5. Os LFDAs deverão agendar a data para realização da análise pericial com um intervalo mínimo de 4 dias úteis até a sua realização, de modo que a empresa possa ser adequadamente informada pela Inspeção no prazo legal de 72 h.
- 5.1.6. Em virtude da necessidade legal de 72 h entre a comunicação e realização da Análise Pericial de Contraprova, não serão agendadas análises de amostras com vencimento em prazo inferior a este.
- 5.1.7. Não serão realizadas análises periciais em contraprovas vencidas, à exceção de amostras oriundas de processos judiciais e medidas cautelares que requeiram expressamente a aceitação e análise do produto vencido e amostras descritas no item 3.4.11., cuja validade é de 180 dias após a data de fabricação.
- 5.1.8. Não são passíveis de realização de análises de contraprova:
- produtos perecíveis, conforme Parágrafo Único do Art. 91 do Decreto nº 5741/2006, de 30 de março de 2006;

- produtos com prazo de validade exíguo, ou seja, com prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta, como estabelecido no §4º, Art. 470 do Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017;
- amostras destinadas à análise microbiológica, conforme descrito no inciso IV, §3º, Art. 470 do Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017;
- amostras não conformes nos ensaios de nitritos e nitratos e amostras não conformes no ensaio de lactose em produtos declarados “Zero Lactose”, por se tratarem de analitos instáveis ao longo do tempo, conforme inciso IV, §3º, Art. 470 do Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017.

5.2 Encaminhamento de contraprovas para realização de análise pericial

- 5.2.1. É de responsabilidade da autuada encaminhar a amostra de contraprova em seu poder ao LFDA responsável pela realização da Análise Pericial de Contraprova.
- 5.2.2. Uma cópia da SOA original, ou outro documento emitido pelo SIF que a identifique, deve acompanhar a amostra de contraprova.
- 5.2.3. A amostra de contraprova deve atender a todos os requisitos expressos neste manual para sua aceitação. É responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física (§2º do Art. 470 do Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017). A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração, violação ou mau estado de conservação. (§§5º e 6º do Art. 474 do Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017)
- 5.2.4. Caso a contraprova LFDA/SIF esteja sob a guarda do SIF, mas em local apropriado nas instalações da empresa, o representante da empresa poderá levar as duas contraprovas no dia agendado para a análise pericial das amostras de contraprova. Se isso não for possível, a contraprova LFDA/SIF deverá ser recebida pelo laboratório com no mínimo 24 horas de antecedência.

5.3 Procedimentos e emissão de resultados de análise pericial

- 5.3.1. A Análise Pericial de Contraprova deve iniciar-se apenas com a presença do assistente técnico indicado pela autuada. Deve-se aceitar uma tolerância para o seu comparecimento, tolerância esta comunicada previamente no ofício de agendamento.
- 5.3.2. A ausência do assistente técnico indicado no local e horário agendados resulta na aceitação do resultado da análise fiscal condenatória pela requerente, de acordo com o §8º do Art. 474 do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017. Tal fato deve ser relatado na Ata de Análise Pericial de Contraprova.
- 5.3.3. Deve-se utilizar na Análise Pericial de Contraprova os mesmos métodos analíticos utilizados na análise fiscal condenatória, salvo concordância do assistente técnico indicado pela autuada com a utilização de outro método (§4º do Art. 474 do Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017). Esta concordância deve constar na Ata de Análise Pericial de Contraprova.

- 5.3.4. Deve ser utilizada na análise pericial, inicialmente, a amostra de contraprova que se encontra em poder da autuada. Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório. (§§3º e 7º do Art. 474 do Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017)
- 5.3.5. O exame pericial na amostra de contraprova LFDA/SIF poderá realizar-se no mesmo dia, em paralelo com a análise da amostra de contraprova em poder da autuada, somente com a anuência do assistente técnico indicado pela autuada. Tal anuência deve ser registrada na Ata de Análise Pericial de Contraprova ou declaração específica assinada pelo assistente técnico.
- 5.3.6. Ao término da Análise Pericial de Contraprova, o laboratório deve emitir uma Ata de Análise Pericial de Contraprova, assinada pelos participantes e pelo assistente técnico indicado pela autuada.
- 5.3.7. A Ata de Análise Pericial de Contraprova deve conter as seguintes informações:
- identificação clara dos representantes do LFDA envolvidos e do assistente técnico indicado pela empresa;
 - identificação da amostra, com os dados de fabricação, validade, lote e SOA da análise fiscal;
 - método de ensaio utilizado e resultados obtidos;
 - relato das atividades pertinentes.
- 5.3.8. É facultado ao assistente técnico incluir no texto da Ata de Análise Pericial de Contraprova qualquer informação pertinente aos ensaios realizados, devendo-se deixar claro que o texto inserido representa a opinião do assistente técnico apenas. A abdicação deste direito também deve ser registrada.
- 5.3.9. Caso a Análise Pericial de Contraprova estenda-se por mais de um dia, pode-se emitir apenas uma ata ao final de cada dia de análise ou uma única ata que descreva as atividades de todos os dias, a critério do laboratório.

6 Guarda e descarte de amostras

- 6.0.1. Os laboratórios devem possuir procedimentos estabelecidos para manter as amostras fiscais e amostras de contraprova devidamente armazenadas.
- 6.0.2. Amostras com resultados de análise conformes podem ser descartadas após a emissão do respectivo COA, assim como amostras rejeitadas, após a emissão do respectivo TRA.
- 6.0.3. Amostras cujos resultados de análise apresentem-se não conformes devem ser armazenadas até sua data de vencimento ou realização da análise pericial de contraprova, o que ocorrer primeiro.

Anexos

Anexo A – Modelo de Solicitação Oficial de Análises

 <p>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL</p> <p>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</p>	01 – LABORATÓRIO:		
	<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL		
	02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO:
	04 – Nº 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:
12 – ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO (CONFORME SIGSIF):	
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE
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:
			<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
			LINHA:
			<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
23 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:			24 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> 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):	<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 SIF, 2ª via Laboratório.

Anexo B – Modelo de Certificado Oficial de Análises

 <p>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS – DTEC COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL</p> <p>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 SIF/ER/EE:	11 – Nº DO CNPJ:
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 LFDA/SIF:
22 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:		23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):		
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:
				<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		
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:				

