CONSÓRCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO VALE DO IVINHEMA MS
CODEVALE
CNPJ: 14.173.522/0001-08

Versão 1 em 12/05/2012

Revisado em 22/01/2025 por Herik Oliveira Brito

Revisão: 03

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 002

Controle Laboratorial

Orientações quanto à colheita e envio de amostras de produtos para análises

A – Controle de Qualidade:

1 – as amostras para controle de qualidade são de responsabilidade da indústria, *devendo ser supervisionados pelo Médico Veterinário da Inspeção os resultados laboratoriais*.

2 *– as despesas de acondicionamento, envio e custo de análises são de responsabilidade do proprietário.*

B – Controle Fiscal

1 – as amostras para controle fiscal são de responsabilidade do Médico Veterinário da INSPEÇÃO LOCAL, responsável pelo Serviço de Inspeção (na ausência deste, a colheita poderá ser realizada pelo chefe local e/ou agente municipal ou outro fiscal/agente determinado pelo Serviço de Inspeção do CODEVALE). Esta deverá vir acompanhada do termo de colheita devidamente preenchido, carimbado e assinado pelo mesmo (Anexo I).

2- A Análise fiscal será Indicativa.

3 – Amostra Fiscal Indicativa – é aquela realizada pelo Serviço de Inspeção onde será coletado somente 01 (uma) amostra do produto para realização da análise desejada.

C - Cuidados a serem observados:

1 - as amostras devem conter em sua embalagem rótulo íntegro que possibilite perfeita identificação do produto, como a data de validade.

2 - para todos os produtos analisados, a data de fabricação não poderá ser posterior à data de entrega ao laboratório.

3- as amostras deverão estar devidamente acondicionadas em caixa de isopor, com ***gelo reciclável (gelox*),*** não sendo permitido, em hipótese alguma, gelo comum.

Cabe ressaltar que os gêneros alimentícios não deverão estar acondicionados com outros materiais para análise.

4- as amostras de produtos de origem animal, tanto para controle de qualidade quanto para controle fiscal, devem estar nas mesmas apresentações em que são comercializadas, isto é, íntegras e sem cortes. No entanto, a indústria poderá produzir, e embalar seus queijos, em tamanhos menores de até 500 g, desde que a matéria prima (leite) seja do mesmo lote do queijo produzido em escala comercial. Nesses casos, poderá ser utilizada, a mesma embalagem do produto comercializado (4Kg). Para que não se tenha prejuízo das informações contidas na embalagem, o laticínio que optar em remeter, a este laboratório, peça de tamanho menor, deverá embalar o produto duas vezes, sendo que a primeira embalagem poderá ser cortada (de forma a adequar-se ao tamanho da peça) e a segunda embalagem íntegra, conservando assim os dados da mesma. Esta instrução só se aplica para amostras encaminhadas para controle de qualidade.

4 - para as diversas variedades de queijos, quando os mesmos não forem embalados a vácuo, os fechos de metal ou material similar, devem ser colocados de forma a não perfurar a embalagem, o que impossibilitará a análise da amostra.

5 - para análise de iogurte e bebida láctea, a amostra deverá ser constituído por um exemplar de no mínimo 400 mls. Em se tratando de embalagens pequenas (200 mls) devem ser enviados dois frascos, do mesmo lote, com a mesma data de fabricação e mesmo sabor.

6 - a amostra de leite pasteurizado deve ser composta de 2 litros do produto, sendo um litro para análise microbiológica e um litro para análise físico-química, os dois exemplares que constituem a amostra devem possuir a mesma data de fabricação e validade.

7 - A quantidade mínima ideal é de 400 g/400 ml para microbiológico e mais 400g/400ml para físico – químico, porém para a realização das análises fiscais, a amostra deve possuir embalagem integra, não sendo permitido o fracionamento da amostra/embalagem, portanto esta deve estar em sua forma e quantidade de venda (de acordo com o processo aprovado de Inspeção)

8 – com relação às amostras de **água,** os frascos para coleta serão fornecidos pelo laboratório mediante solicitação por telefone, e-mail ou outros meios. Coletar a água no frasco até encher ¾ do volume, lembro que a amostra deve ter no mínimo 300 ml.

9 - As amostras devem chegar ao laboratório em sua temperatura de armazenamento: refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente.

10 - Realizar o preenchimento da Solicitação de Análise (modelo enviado pelo laboratório que a amostra será enviada), especificando o tipo da amostra, bem como os dados da produção, coleta e análises requeridas conforme as Normativas do CODEVALE.

11 - Se a embalagem unitária for menor que a quantidade recomendada, é necessário coletar o número suficiente de embalagens unitárias para completar o peso ideal.

D – Frequência de análises:

Para o Controle de Qualidade

Água

1- Água utilizada na produção- Controle de potabilidade: As amostras devem ser enviadas semestralmente (a cada 6 meses).

Leite e Derivados

1 – Leite Pasteurizado:

A amostra deve ser composta por 2 (dois) litros e deve ser enviada mensalmente ao laboratório credenciado.

A indústria deverá fazer análises diárias de seu produto conforme aprovado pela Coordenação Técnica dos Serviços de Inspeções.

2 – Derivados do Leite:

Queijos: enviar amostra a cada 4 (três) meses.

Iogurte: enviar amostra, a cada 4 (dois) meses, intercalando os sabores.

Doce de Leite: amostra a cada 4 (três) meses.

Manteiga: amostra a cada 4 (quatro) meses.

Demais produtos lácteos: amostra a cada 4 (quatro) meses.

Cárneos e Pescados
Carcaça: enviar amostra a cada 4 (três) meses.
Cortes: enviar amostra a cada 4 (três) meses.
Charque: enviar amostra a cada 4 (três) meses.
Linguiça: enviar amostra a cada 4 (três) meses.
Peixe: enviar amostra a cada 4 (quatro) meses.

Ovos
Enviar uma amostra a cada 4 (três) meses.

Mel
O controle de qualidade deverá ser realizado por colheita, enviando pelo menos 1 (uma) a cada seis meses.

Vale lembrar que o programa de envio de análises para o controle de qualidade deverá ser previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção, e caso o chefe local e/ou o coordenador(a) da Inspeção, considere necessário este programa poderá ser alterado.

Para o Controle Fiscal

Água
1- Água utilizada na produção - Controle de potabilidade: realizado semestralmente ou sempre que o chefe da inspeção/coordenação técnica dos serviços de inspeções do CODEVALE julgar necessário.

Leite e Derivados
1 – Leite: Leite (Tipo A, B, C, desnatado e outros) A amostra deve ser composta por 2 (dois) litros e deve ser enviada mensalmente ao laboratório credenciado.

– Derivados do Leite:
Queijos: enviar amostra a cada 4(três) meses.
Iogurte: enviar amostra, a cada 4 (três) meses, intercalando os sabores.
Bebida Láctea: enviar amostra a cada 4 (três) meses, intercalando os sabores.
Doce de Leite: amostra a cada 4 (quatro) meses.
Manteiga: Amostras a cada 4 (quatro) meses.
Demais produtos lácteos: Amostras a cada 4 (quatro) meses.

Cárneos e Pescados
Carcaça: enviar amostra a cada 6 (SEIS) meses.
Cortes: enviar amostra a cada 6 (SEIS) meses.
Charque: enviar amostra a cada 6 (SEIS) meses.
Linguiça: enviar amostra a cada 4 (QUATRO) meses, intercalando os tipos e realizar somente os ensaios microbiológicos. Realizar os ensaios físico-químicos e microbiológicos semestralmente.

Peixes: enviar amostra semestralmente.

Ovos

Enviar uma amostra a cada 4 (quatro) meses.

Mel

O controle de qualidade deverá ser realizado por colheita, enviando pelo menos 2 (duas) amostras anuais.

Estes cronogramas poderão ser alterado caso haja algum resultado fora dos padrões exigidos em lei, pois o produto poderá ter um risco mais alto e então deverá ser realizado analises com frequências mensais até o problema seja solucionado.

Além do cronograma descrito acima, a amostra do controle fiscal poderá ser enviada ainda nos seguintes casos:

A amostra fiscal somente poderá ser coletada pelo funcionário do Serviço de Inspeção.

gov.br
Documento assinado digitalmente
HERIK OLIVEIRA BRITO
Data: 22/01/2025 14:30:52-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br