

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

**Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de CARNE EM NATUREZA
de bovinos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, aves e coelhos importada
PRODUTOS SUSPEITOS DE IRREGULARIDADE MICROBIOLÓGICA**

1. Objetivos e aplicações

O POP “Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de CARNE EM NATUREZA de bovinos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, aves e coelhos importada - PRODUTO SUSPEITO DE IRREGULARIDADE MICROBIOLÓGICA” tem por objetivo estabelecer procedimentos para coleta de amostras de CARNE EM NATUREZA importada e posterior envio para laboratório credenciado para análise, nos casos de empresas exportadoras que estiverem em regime de alerta de importação previsto na **Instrução Normativa SDA nº 34/2018**.

2. Definições e siglas

SOA: Solicitação Oficial de Análise

COA: Certificado Oficial de Análise

Reinspeção: Ação fiscalizatória exercida sobre produtos oriundos de estabelecimento habilitado a exportar para o Brasil, sendo composta pela verificação de elementos auditáveis que indiquem o atendimento à legislação vigente.

3. Procedimentos**3.1. Coleta das amostras de carne em natureza**

Os servidores realizarão conferência das embalagens dos produtos importados quanto à rotulagem e integridade. Nas análises microbiológicas, a coleta de amostras deve ser representativa, respeitado o número de unidades amostrais proposto no plano de amostragem da INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA Nº 60, de 23 de dezembro de 2019, que estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos (N=5). Cada unidade amostral deve ser embalada, identificada por meio da 1ª via da cinta da SOA e lacrada individualmente. Deve ser preenchido um documento oficial de solicitação de análise para cada amostra.

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

O produto com peso igual ou inferior a 5 kg deve ser coletado em sua embalagem original e para o produto com peso superior a 5 kg, a amostra deve ser coletada, preferencialmente, a partir de seu fracionamento, respeitando-se os procedimentos abaixo descritos, de forma a manter as características originais do produto, sem prejuízo para a realização das análises e confiabilidade dos resultados. As amostras devem ser coletadas de unidades diferentes, como por ex. 5 (cinco) embalagens plásticas distintas.

3.1.1. Materiais para fracionamento e coleta das amostras.

- 1- Mesa ou bancada.
- 2- Álcool 70%.
- 3- Bico de Bünsen.
- 4- Isqueiro ou fósforo.
- 5- Luvas estéreis.
- 6- Tesoura ou bisturi.
- 7- Faca.
- 8- Saco plástico resistente de primeiro uso.
- 9- Lacre.
- 10- Balança.

3.1.2 Procedimentos de coleta para análise microbiológica.

Recomenda-se a presença de um responsável pelo produto durante a coleta de amostras.

a) Carne em natureza com peso superior a 5 kg:

1- Higienizar e sanitizar com álcool 70% a mesa ou bancada a ser utilizada para o fracionamento do produto.

2- Acender o bico de Bünsen e deixa-lo na chama azul, que é mais quente que a laranja. O equipamento cria uma área de segurança (estéril) de 10 cm de raio ao seu redor. O fracionamento deve ser feito, preferencialmente, por trás da chama do bico de Bunsen. Na ausência do bico de

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

Bünsen, descontaminar os utensílios por flambagem (prender um chumaço de algodão numa pinça, embebe-lo em álcool 70% e colocar fogo) ou usar álcool 70%.

3- Colocar o produto sobre a mesa ou bancada e sanitizar externamente a embalagem primária com álcool 70%.

4- Calçar as luvas.

5- Esterilizar a tesoura ou o bisturi no bico de Bünsen, caso estes não sejam estéreis.

6- Abrir a embalagem primária com a tesoura ou o bisturi esterilizados. Tomar o cuidado de não contaminar o produto por meio do contato com superfícies ou qualquer objeto não estéril. Mensurar a temperatura do produto.

7- Esterilizar a faca no bico de Bünsen.

8- Com o auxílio da faca já esterilizada, transferir para saco plástico resistente de primeiro uso, porções de diversos pontos do produto até totalizar no mínimo 500g.

9- Imediatamente após a coleta, fechar o saco plástico.

10- Colocar a amostra em outro saco plástico de primeiro uso.

11- Inserir no saco plástico a cinta da 1ª via da SOA (devidamente preenchida e assinada pelo servidor do VIGIAGRO que coletou a amostra). Envolver a cinta em um saco plástico transparente ou revesti-la com fita adesiva transparente, a fim de assegurar a legibilidade das informações e manter sua integridade. Se o produto não necessitar de refrigeração, a cinta da 1ª via da SOA pode ser colocada diretamente no saco plástico que contém a amostra.

12- Lacrar o saco plástico.

13- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa de isopor ou outro material isolante contendo gelo reciclável ou gelo seco.

14- Depositar a SOA em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa;

15- Encaminhar para análise laboratorial.

b) Carne em natureza em embalagem original:

1- Colocar a amostra em saco plástico de primeiro uso. Caso a embalagem tenha peso inferior a 500 g, cada unidade amostral deverá ser composta pelo número de embalagens do mesmo lote, suficientes para atingir esse peso.

2- Inserir no saco plástico a cinta da 1ª via da SOA (devidamente preenchida e assinada pelo servidor do VIGIAGRO que coletou a amostra).

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

3- Envolver a cinta em um saco plástico transparente ou revesti-la com fita adesiva transparente, a fim de assegurar a legibilidade das informações e manter sua integridade. Se o produto não necessitar de refrigeração, a cinta da 1ª via da SOA pode ser colocada diretamente no saco plástico que contém a amostra.

4- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa de isopor ou outro material isolante contendo gelo reciclável ou gelo seco.

5- Depositar a SOA em um envelope, lacrar e prendê-lo com fita adesiva na tampa da caixa.

6- Encaminhar para análise laboratorial.

3.2. Preenchimento da Solicitação Oficial de Análise – SOA.

Completar o modelo de SOA já preenchido parcialmente e disponível no site do MAPA relativo ao Regime de Alerta de Importação com as informações pertinentes a amostra.

O campo 24 deve ser preenchido com os códigos referentes às análises solicitadas, conforme segue:

a) Códigos das análises microbiológicas (carnes bovina, ovina e suína):

Para o ensaio de *Escherichia coli* – solicitar **M32**

Para o ensaio de Aeróbios mesófilos – solicitar **M11**

Para o ensaio de *Salmonella* spp. – solicitar **M26**

3.3. Envio das amostras

Encaminhar as amostras de prova para laboratórios credenciados da Rede LFDA, cuja relação está disponível no site do MAPA.

Todos os custos referentes ao transporte, remessa e análise das amostras pelos laboratórios ficarão a cargo dos responsáveis pela importação.



4. Referências

BRASIL. **Decreto nº. 9.013, de 29 de março de 2017**. Dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Instrução Normativa nº 34, de 25 de setembro de 2018**. Procedimentos de autorização prévia de importação, de reinspeção e de controles especiais aplicáveis às importações de produtos de origem animal comestíveis.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Resolução - RDC no 331, de 23 de dezembro de 2019**. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **INSTRUÇÃO NORMATIVA ANVISA Nº 60, de 23 de dezembro de 2019**. Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2018**. Ficam estabelecidos como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, indexado ao International Standard Book Number (ISBN) sob o número 978-85-7991-111-8, disponível no sítio eletrônico do MAPA, para realização de ensaios em amostras de produtos de origem animal, oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, cuja adoção é compulsória pelos laboratórios integrantes da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Norma Interna SDA no 01, de 20 de dezembro de 2018**. Aprova os procedimentos de autorização de importação, fiscalização, reinspeção e controles especiais aplicáveis às importações de produtos de origem animal comestíveis provenientes de estabelecimentos estrangeiros submetidos ao Regime de Alerta de Importação (RAI).