



---

## **Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de SALAMES importados - PRODUTOS SUSPEITOS DE IRREGULARIDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS**

---

### **1. Objetivos e aplicações**

O POP “Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de Salames importados - PRODUTOS SUSPEITOS DE IRREGULARIDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS” tem por objetivo estabelecer procedimentos para coleta de amostras de Salames importados e posterior envio ao laboratório para análise nos casos de empresas exportadoras de Salames ao Brasil 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 de amostras de Salames**

Os servidores realizarão conferência das embalagens dos produtos importados quanto à rotulagem e integridade.

Para realização das análises físico-químicas deverão ser coletadas três amostras do mesmo lote do produto, constituindo uma amostra fiscal, uma contraprova da empresa e uma contraprova do Serviço Oficial responsável pela coleta. Para as análises microbiológicas, o número de unidades amostrais do mesmo lote deve atender ao determinado no plano de amostragem da Instrução

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

Normativa ANVISA nº 60/2019 (n=5). Cada unidade amostral deve ser embalada, identificada por meio da 1ª via da cinta da SOA e lacrada individualmente.

Salames com peso igual ou inferior a 1 kg devem ser coletados em sua embalagem original e Salames com peso superior a 1 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) Salames com peso superior a 1 kg:**

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

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

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 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 doce de leite 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 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.

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 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). Caso o produto tenha que ser mantido sob refrigeração, 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 a amostra

13- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa com tampa, sem qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da amostra. Amostra que requeira condição de resfriamento deve ser acondicionada 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.

**Procedimento Operacional Padrão - POP****b) Salames 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. Por exemplo: Salames em embalagens individuais de 200 g, a unidade amostral será composta por 3 embalagens (total 600 g).

2- Inserir no saco plástico a cinta da 1ª via da SOA (devidamente preenchida e assinada pelo servidor do VIGIAGRO que coletou a amostra). Caso o produto tenha que ser mantido sob refrigeração, 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.

3- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa com tampa, sem qualquer dano que comprometa sua integridade. Amostra que requeira condição de resfriamento deve ser acondicionada em caixa de isopor ou outro material isolante contendo gelo reciclável ou gelo seco.

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

5- Encaminhar para análise laboratorial.

**3.1.3 Procedimentos de coleta para análises físico-químicas**

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

**a) Salames com peso superior a 1 kg:**

1- Colocar o doce de leite sobre a mesa ou bancada.

2- Abrir a embalagem primária.

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

4- Imediatamente após a coleta, fechar o saco plástico

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

6- Inserir no saco plástico a cinta da 1ª via da SOA (devidamente preenchida e assinada pelo servidor do VIGIAGRO que coletou a amostra). Caso o produto tenha que ser mantido sob refrigeração, envolver a cinta em um saco plástico transparente ou revesti-la com fita adesiva

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

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. 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.

7- Lacrar a amostra.

8- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa com tampa, sem qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da amostra. Amostra que requeira condição de resfriamento deve ser acondicionada em caixa de isopor ou outro material isolante contendo gelo reciclável ou gelo seco.

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

10- Encaminhar para análise laboratorial.

b) Salame 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. Por exemplo: salame em embalagens individuais de 200 g, a unidade amostral será composta por 3 embalagens (total 600 g).

2- Inserir no saco plástico a cinta da 1ª via da SOA (devidamente preenchida e assinada pelo servidor do VIGIAGRO que coletou a amostra). Caso o produto tenha que ser mantido sob refrigeração, 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. 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.

3- Lacrar a amostra.

4- Depois de coletada, a amostra deve ser acondicionada imediatamente em caixa com tampa, sem qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da amostra. Amostra que requeira condição de resfriamento deve ser acondicionada 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. A Instrução Normativa no 22, de 31 de julho de 2000 aprova os regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Salame, Salaminho, Salame tipo Alemão, Salame tipo Calabrês, Salame tipo Friolano, Salame tipo Napolitano, Salame tipo Hamburguês, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano. Desta forma, o campo 07 da SOA deve ser preenchido com o nome completo do produto, descrito na rotulagem.

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

#### **a) Códigos das análises físico-químicas:**

Para ensaio de Atividade de água – solicitar **FQ 016**

Para ensaio de Gordura – solicitar **FQ 058**

Para ensaio de Nitritos totais – solicitar **FQ 065**

Para ensaio de Nitratos – solicitar **FQ 064**

Para ensaio de Proteína – solicitar **FQ 075**

Para ensaio de Umidade – solicitar **FQ 090**

Para ensaio de Carboidratos totais – solicitar **FQ 096**

#### **b) Códigos das análises microbiológicas:**

Para ensaio de Estafilococos coagulase positivo – solicitar **M12A**

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

Para 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.

As amostras de contraprova serão mantidas sob a guarda do VIGIAGRO, portanto, não devem ser enviadas aos laboratórios credenciados. As orientações para solicitação de análise

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

pericial estão dispostas no Manual de Procedimentos para Laboratório, disponível no site do MAPA em <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/laboratorios/laboratorios-credenciados>

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



**MAPA**Departamento de Inspeção de Produtos de Origem  
Animal- DIPOA**Código: POP COLETA 010****Emissão: 06/02/2018****Revisão: 07/01/2021****Procedimento Operacional Padrão - POP**

animal comestíveis provenientes de estabelecimentos estrangeiros submetidos ao Regime de Alerta de Importação (RAI).

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO. **Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000.** Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Copa, de Jerked Beef, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabres, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburgues, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e Pepperoni, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.