



Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de QUEIJOS importados PRODUTOS SUSPEITOS DE IRREGULARIDADES FÍSICO-QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS

1. Objetivos e aplicações

O POP “Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de Queijos importados - PRODUTOS SUSPEITOS DE IRREGULARIDADES FÍSICO-QUÍMICAS MICROBIOLÓGICAS tem por objetivo estabelecer procedimentos para coleta de amostras de Queijos importados e posterior envio ao laboratório para análise nos casos de empresas exportadoras de Queijos ao Brasil que estiverem em Regime de Alerta de Importação previsto na **Instrução Normativa 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 Queijos

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, 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 nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade Específico. Cada unidade amostral deve ser embalada, identificada por meio da 1ª via da cinta da SOA e lacrada individualmente.

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

Queijos com peso igual ou inferior a 1 kg devem ser coletados em sua embalagem original e queijos 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.

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) Queijos 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.

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 queijo sobre a mesa ou bancada e sanitizar externamente a embalagem primária com álcool 70%.



Procedimento Operacional Padrão - POP

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.

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). 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 o saco plástico.

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.

b) Queijos 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: queijo ralado 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

**Procedimento Operacional Padrão - POP**

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) Queijos com peso superior a 1 kg:

1- Colocar o queijo sobre a mesa ou bancada.

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

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

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

5- 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.

6- Lacrar o saco plástico.

7- 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.

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

9- Encaminhar para análise laboratorial.

**Procedimento Operacional Padrão - POP****b) Queijos 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: queijo ralado 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.

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.

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

a) Códigos das análises físico-químicas:

Para ensaio de Matéria gorda no extrato seco – solicitar **FQ 060**

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

Para ensaio de Ácido Sórbico e/ou Sorbatos – solicitar **FQ 008**

b) Códigos das análises microbiológicas:



Procedimento Operacional Padrão - POP

Para ensaio de Coliformes a 30° C – solicitar **M07**

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

Para ensaio de Coliformes Termotolerantes a 45° C – solicitar **M15**

Para ensaio de *Listeria monocytogenes* * - solicitar **M20**

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

*Para os queijos Parmesão, Reggiano, Sbrinz, Reggiano, Parmesano, Cheddar e Provolone Curado, queijos de baixa umidade, não solicitar análise de *Listeria monocytogenes*.

Para Queijo Ralado, solicitar além dos códigos acima, o que segue:

Para ensaio de Fungos e leveduras – solicitar **M02**

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 pericial estão dispostas no Manual de Procedimentos para Laboratório, disponível na página: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/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.

**MAPA**Departamento de Inspeção de Produtos de Origem
Animal- DIPOA**Código: POP COLETA 007****Emissão: 30/10/2019****Revisão: 06/10/2020****Procedimento Operacional Padrão - POP**

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 E DO ABASTECIMENTO. **Portaria nº 146, de 17 de março de 1996**. Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos e o Regulamento Técnico Geral Para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos.

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).