



Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de PESCADO importado PRODUTOS SUSPEITOS DE CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA

1. Objetivos e aplicações

O POP “Procedimentos de rotina para coleta e envio para análise de pescado importado - PRODUTOS SUSPEITOS DE CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA” tem por objetivo estabelecer procedimentos de coleta de amostras e posterior envio ao laboratório para análise nos casos de produtos das empresas exportadoras de pescado 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 das amostras

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

Para análises microbiológicas deverão ser coletadas cinco amostras do mesmo lote (amostra representativa: $n=5$), que será foco de análise fiscal. As amostras devem ser coletadas de unidades diferentes, como por ex. 5 (cinco) embalagens plásticas ou caixas de papelão distintas.



3.2. Quantidade a ser amostrada

Quantidade mínima: Quando o peso ou volume(s) unitários não atingirem o mínimo, aqui estabelecido, deverão ser colhidas tantas unidades quantas necessárias para se obter aquele quantitativo. Neste caso, o responsável pela coleta deve assegurar que todas as unidades pertençam ao mesmo lote e partida, a fim de serem mantidas as características de homogeneidade da amostra.

Pescados para análise Microbiológica	<i>In natura</i> : embalagem íntegra e composta por no mínimo 500 g	Congelado sólido
---	--	------------------

Quantidade suficiente de Pescado e derivados: 500 gramas.

3.3. Porcionamento de amostras de produtos em embalagens de grandes volumes

Sempre que se tratar de amostras a granel ou de grandes volumes, pode-se optar pelo fracionamento de um produto para obtenção da amostra, devendo ser tomados cuidados com a assepsia na sua obtenção.

Sugere-se a presença de um responsável pelo produto durante o processo de fracionamento.

3.3.1. Material

Devem ser utilizados materiais limpos e desinfetados, evitando contaminações cruzadas (meio ambiente e manipulação) que poderão interferir nos resultados.

- Saco plástico de primeiro uso, com capacidade compatível para o acondicionamento das peças, permitindo a eficiente vedação e dotado de resistência suficiente para que não ocorra rompimento. Não utilizar saco plástico de embalagem comercial.
- Luvas de procedimentos ou estéreis.
- Solução sanitizante, sugerindo-se álcool 70%.
- Continente para transporte dos materiais.
- Recipientes isotérmicos com gelo reciclável ou gelo seco

3.3.2. Procedimentos de coleta

- Identificar as embalagens de coleta e acondicionamento das amostras.
- Disponibilizar todos os materiais necessários à coleta, inclusive luvas estéreis em número correspondente ao de amostras a serem coletadas.



- c) Identificar as embalagens para coleta e acondicionamento das amostras utilizando tinta permanente ou similar.
- d) Lavar e desinfetar as mãos.
- e) Colocar as luvas, adotando medidas de precaução contra a contaminação.
- f) Abrir a embalagem da amostra em ambiente protegido e coletar as peças do produto.
- g) Mensurar a temperatura do produto.
- h) Acondicionar a amostra no saco plástico, fechando-o hermeticamente após a retirada do ar.
- i) Colocar a amostra embalada dentro de uma segunda embalagem, para preservar a integridade da embalagem coletora.
- j) Imediatamente após a coleta, fechar a embalagem com o lacre de forma inviolável. O número do lacre será a identificação da amostra, juntamente com a cinta identificadora.
- k) Durante a coleta é importante evitar conversa, movimentação desnecessária e deslocamento de ar. Evitar durante todo procedimento que a amostra obtida seja contaminada por manipuladores, contato com superfícies contaminadas, com outros alimentos, ou por exposição desnecessária no ambiente.

3.4. Cuidados gerais com a coleta e o envio das amostras

- a) É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade documental. Devem ser evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original, exceto nos casos de amostras a granel, e produtos em peças grandes ou excessivamente volumosos.
- b) O item de ensaio deve estar acompanhado da SOA e da cinta de identificação.
- c) Os itens de ensaio devem ser enviados ao laboratório em suas embalagens originais e invioladas. As embalagens devem estar lacradas, com lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével ou outro tipo de fechamento hermético, que não possa ser violado sem que isto se torne evidente. Tal providência se faz necessária para evitar substituição ou adulteração da amostra entre o ponto de colheita e o laboratório, com reflexos no resultado da análise.
- d) A caixa contendo a(s) amostra(s) deverá chegar ao laboratório vedada, não apresentando qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da(s) amostra(s).



A caixa deve proteger a amostra em seu interior contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou o(s) analito(s), ou interfiram nos ensaios a serem realizados.

e) O item de ensaio deve ser mantido em sua condição física aceitável até a entrega ao laboratório.

f) O item de ensaio deve estar acondicionado em recipiente isotérmico, com gelo pack ou gelo seco.

g) O item de ensaio deve estar dentro do prazo de validade.

h) As unidades do item de ensaio devem pertencer ao mesmo lote e data de fabricação.

i) Providências deverão ser tomadas para que o tempo decorrido entre a colheita da amostra e sua chegada ao laboratório seja o mais breve possível, recomendando-se que seja evitada a utilização de mecanismos que impliquem estocagem intermediária entre o ponto de colheita e o laboratório.

3.5. Códigos das solicitações

3.5.1 Peixe congelado

Para o ensaio de Detecção de *Salmonella* spp. – Código **M26**

Para ensaio de Contagem total de *Staphylococcus* coagulase positiva – Código **M12A**

Para ensaio de Contagem total de *Escherichia coli* – Código **M32**

3.6. Envio das amostras

Encaminhar amostras para laboratórios credenciados da Rede LFDA.

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, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho de 2018.** Ficam estabelecidos como oficiais os métodos constantes do Manual de

**MAPA**Departamento de Inspeção de Produtos de Origem
Animal- DIPOA**Procedimento Operacional Padrão – POP****Código: POP COLETA 004****Emissão: 17/01/2019****Revisão: 06/01/2021**

Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, indexado ao International StandardBook 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. **Instrução Normativa 34, de 25 de setembro de 2018**. Ficam aprovados os procedimentos de autorização prévia de importação, de reinspeção e de controles especiais aplicáveis às importações de produtos de origem animal comestíveis pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - DIPOA/SDA/MAPA, na forma desta Instrução Normativa.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017**. Fica aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.