



## 1. Recebimento de Amostras pelo Laboratório

Dentro do conceito de que a análise começa com a colheita da amostra, as ações de inspeção, fiscalização e investigações devem estar bem integradas com os laboratórios, devendo haver sincronismo entre a remessa e a capacidade do laboratório em executar as análises. 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, água de abastecimento e gelo, e produtos em peças grandes ou excessivamente volumosos. As amostras para análises físico-químicas deverão ser enviadas separadas daquelas destinadas às análises microbiológicas.

## 2. Critérios de Recebimento

As amostras devem ser recebidas pelo laboratório na recepção de amostras por colaboradores treinados neste Guia e nos respectivos Procedimentos operacionais contendo os critérios de recebimento e descarte de amostras. Todas as amostras recebidas devem ter sua identificação registrada em formulário específico ou sistema informatizado apropriado com data e horário do recebimento.

As amostras que se encontrem em conformidade com os critérios aqui estabelecidos devem ser encaminhadas para análise com codificação interna do laboratório, de forma a manter toda sua cadeia de custódia e rastreabilidade.

As amostras que forem consideradas não-conformes em relação aos critérios de recebimento aqui estabelecidos deverão ser descartadas, gerando-se os registros pertinentes.

NOTA: Sempre que possível, os laboratórios devem manter registros fotográficos das amostras que não satisfaçam os critérios de recebimento, seja em termos de estado de conservação aceitável, problemas na embalagem ou indícios de violação ou contaminação.

Todas as amostras recebidas devem ser avaliadas na recepção de acordo com os critérios de aceitação aqui estabelecidos. Somente poderão ser aceitas as amostras que chegarem ao laboratório:

- ✓ Adequadamente lacradas e sem sinais de violação, conforme item 3;
- ✓ Em embalagens e recipientes adequados, conforme item 4;
- ✓ Em estado de conservação aceitável, conforme item 5;
- ✓ Dentro do prazo de validade do produto, conforme item 6;
- ✓ Em quantidade suficiente, conforme item 7;
- ✓ Com documentação adequada, conforme item 8;

As amostras devem chegar à recepção acondicionadas preferencialmente em sua embalagem original ou, quando isto não for possível, em embalagem apropriada, sem sinais de violação, em recipientes vedados, lacrados e sem sinais de vazamento ou rupturas.

NOTA: A utilização de sacos-lacre da inspeção é encorajada por questões de praticidade.

Os critérios de recebimento se aplicam integralmente às amostras dos seguintes grupos de produtos: **Produtos de Origem Animal e Água**

- ✓ Produtos cárneos e ingredientes, sal e salmoura;
- ✓ Leite e Produtos Lácteos;
- ✓ Mel e Produtos Apícolas;
- ✓ Pescado e seus derivados;
- ✓ Ovos e derivados;
- ✓ Água de Abastecimento e Gelo;

### **3. Inviolabilidade do lacre**

Somente serão aceitas para análise as amostras acondicionadas em embalagem lacrada por servidor público competente que esteja em exercício: Fiscal Estadual Agropecuário, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, ou Agente de Atividades Agropecuárias, utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével, que não possa ser violado sem que se torne evidente. Tal providência se faz necessária para evitar a substituição ou adulteração da amostra entre o ponto de colheita e o laboratório, com reflexos no resultado da análise.

NOTA 1: O saco lacre mencionado no Anexo III reúne as características necessárias em termos de identificação de lacre.

### **4. Embalagem e Envio**

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.

No caso de amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento, devem ser utilizadas caixas térmicas ou de isopor íntegras e em condições higiênicas, de paredes suficientemente espessas, que confiram adequada proteção física, química e microbiológica, que garantam a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra. A caixa deve ser bem tampada e vedada.

NOTA: A responsabilidade sobre o retorno da caixa é do coletor da amostra. Cabe a ele estabelecer mecanismos de devolução que não onerem o laboratório.

As amostras para análises de identidade e qualidade deverão ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, sem perfurações ou rachaduras, preferencialmente em sua embalagem original, e, quando isto não for possível, em embalagens adequadas.

Depois de colhidas, as amostras deverão ser imediatamente acondicionadas adequadamente para evitar qualquer alteração nas mesmas até sua chegada ao laboratório.

As amostras de produtos facilmente perecíveis como, por exemplo, leite pasteurizado, cortes de aves resfriados e outros, deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos, embaladas em sacos plásticos transparentes lacrados e acompanhadas de gelo ou outra substância refrigerante suficiente para manutenção da cadeia do frio pelo tempo necessário, cuidando-se sempre para que não haja contato direto destes com a amostra.

As amostras que devem chegar congeladas ao laboratório serão acondicionadas em recipientes isotérmicos preferencialmente com gelo seco. Na falta deste, acondicionar a amostra previamente embalada e posteriormente embrulhada em papel alumínio ou plástico em recipiente isotérmico com a adição de gelo reciclável composto de material que congele a temperaturas inferiores a 0°C, preferencialmente a -18°C, que sejam suficientes para manter o congelamento ou a temperatura estabelecida em norma, conforme o caso.

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.

Amostras que cheguem ao laboratório em embalagem inadequada, com vazamentos, indícios de contaminação ou indícios de violação devem ser descartadas e emitido respectivo TRA.

## 5. Estado de Conservação

### 5.1 Produtos com rótulo

Os estados de conservação que deverão compor os critérios de aceitação/recusa das amostras, verificados no ato do recebimento, são aqueles apresentados pelo fabricante no rótulo do produto.

O laboratório deve aferir a temperatura em que se encontra a amostra quando do recebimento e observar se está em estado de conservação adequado conforme informação do rótulo.

### 5.2 Produtos sem rótulo

No caso de produtos que tenham que ser fracionados, e não estejam em sua embalagem original, a amostra deve estar acompanhada do rótulo do produto. Esta informação será utilizada para conferência no ato do recebimento da amostra.

No caso de produtos não rotulados (como por exemplo, matéria prima para industrialização e outros), os critérios são os seguintes:

- ✓ **Produto congelado: Estado aceitável: < 0 °C, com tolerância de + 1 °C.**
- ✓ **Produto resfriado: Estado aceitável: < 8 °C, com tolerância de + 1 °C.**
- ✓ **Produtos a temperatura ambiente: Estado aceitável: > 14 °C**

A amostra deve ser acondicionada de maneira a assegurar tanto quanto possível que o estado de conservação seja mantido durante todo o percurso da amostra entre sua origem e a chegada ao laboratório, isto é, amostras que apresentem claras evidências de que houve descongelamento e novo congelamento, ou aquecimento e resfriamento, devem ser rejeitadas por terem sofrido alterações não controladas de condições da matriz e dos analitos.

Em caso de amostras de produto congelado que, à avaliação tátil, não se mostrarem totalmente congeladas sólidas, a recepção deve medir a temperatura externa com termômetro laser, registrá-la e informar no TRA.

NOTA 1: A recepção do laboratório poderá retirar a embalagem secundária da amostra para realizar a medição na superfície da embalagem primária, quando necessário.

Amostras que se não se encontrem em estado de conservação aceitável quando de sua chegada ao laboratório devem ser descartadas e emitido o respectivo TRA. Para amostras de água, observar estados de conservação definidos em procedimento específico.

## **6. Prazo de validade**

Amostras cujo prazo de validade esteja expirado não serão aceitas e nem encaminhadas para análise, tendo em vista que suas características já poderão estar alteradas, podendo invalidar o resultado analítico.

Amostras cujo prazo de validade esteja vencido quando da chegada ao laboratório devem ser descartadas e emitido respectivo TRA.

NOTA 1: Poderão ser aceitas amostras e analisadas amostras vencidas apenas em casos específicos para avaliação da estabilidade do produto, ou em situações de processos de investigação, associadas a medidas cautelares, ou mediante justificativa técnica em que o serviço de fiscalização expressamente demonstre ciência do fato e das implicações que podem advir de análises de produtos com validade expirada.

NOTA 2: No caso de análise pericial em qualquer amostra, esta só poderá ser realizada em produto vencido se ficar comprovado após avaliação técnica que o parâmetro a ser analisado não está sujeito a alteração por ação do tempo.

## **7. Quantidade mínima**

As amostras devem chegar ao laboratório em quantidade mínima necessária ao seu preparo e análise, conforme Anexo I e II.

Quando o peso ou volume(s) unitário 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.

## **8. Preenchimento da Solicitação Oficial de Análise**

A recepção do laboratório deve verificar o preenchimento de todos os campos da Solicitação Oficial de Análise (SOA)/ TERMO DE FISCALIZAÇÃO, que deve estar devidamente assinada e carimbada pelo servidor público competente que esteja em exercício: Fiscal Estadual Agropecuário, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, ou Agente de Atividades Agropecuárias.

As informações descritas no SOA devem ser conferidas para recebimento da amostra: nº do lacre, identificação da amostra, matriz, ensaio solicitado, laboratório de destino.

## **9. Procedimento para Recebimento**

A recepção de amostras do laboratório deve verificar todas as informações constantes da SOA, previamente preenchida pelo responsável pela coleta, bem como as condições em que a amostra se encontra frente aos critérios de recebimento estabelecidos neste Guia.

O laboratório deve manter registros de treinamento dos colaboradores da recepção de amostras que atuem nesta conferência de critérios, com referência aos critérios e procedimentos deste Guia.

## **10. Livro de registros**

A recepção deverá dispor e manter livro, ou equivalente eletrônico de acordo com procedimentos estabelecidos em seu Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ), para registros das amostras. Devem constar, no mínimo, as seguintes informações:

- ✓ Número de registro da amostra no laboratório;
- ✓ Data da colheita;
- ✓ Data do recebimento;
- ✓ Hora do recebimento;
- ✓ Número da SOA/ TERMO DE FISCALIZAÇÃO;
- ✓ Número do SIE ou SIM, se aplicável;
- ✓ Serviço de Inspeção e Unidade da Federação, se aplicável;
- ✓ Matriz/Produto;
- ✓ Espécie, se aplicável;
- ✓ Condições de recebimento.
- ✓ Ensaio solicitado.
- ✓ Tipo da análise (fiscal, pericial, exploratório, etc);

As amostras devidamente conferidas e registradas e em condições para análise deverão ser posteriormente encaminhadas ao laboratório na maior brevidade possível.

Enquanto não forem encaminhadas para análise, as amostras recebidas em conformidade com os critérios de recebimento deverão ser acondicionadas de maneira a manter seu estado de conservação aceitável.

## ANEXO I- Tabela. Quantidade suficiente para análise – POA e água

## SETOR DE MICROBIOLOGIA- MB

MATRIZ	QUANTIDADE MÍNIMA	Observação
Água de abastecimento	250 mL	
Produtos cárneos seus ingredientes, sal e salmoura	500g	
Leite e produtos lácteos	500g / 1.000 mL	
Mel e produtos apícolas	500 g	Caso o recipiente unitário tenha quantidade inferior ao requerido, devem ser coletadas unidades suplementares tantas quantas forem necessárias;
Pescado e derivados	500g	
Ovos e derivados	2 dúzias	No mínimo uma embalagem do produto.

## ANEXO II- Tabela. Quantidade suficiente para análise – POA e água

## SETOR DE FISICO-QUÍMICA – FQ

MATRIZ	QUANTIDADE MÍNIMA	Observação
Água de abastecimento	1000 mL	
Produtos cárneos seus ingredientes, sal e salmoura	500g	
Leite e produtos lácteos	500g / 1.000 mL	
Mel e produtos apícolas	500 g	Caso o recipiente unitário tenha quantidade inferior ao requerido, devem ser coletadas unidades suplementares tantas quantas forem necessárias;
Pescado e derivados	500g	
Ovos e derivados	2 dúzias	No mínimo uma embalagem do produto.