

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

PORTARIA Nº 010, DE 11 DE JULHO DE 2026

Dispõe sobre os procedimentos de verificação oficial da qualidade da água de abastecimento e dos produtos de origem animal, estabelece a frequência das análises laboratoriais, os critérios para coleta de amostras e os procedimentos relacionados às análises fiscais e de controle de qualidade no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Formiga/MG.

A **SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL**, por meio desta Portaria, no uso de suas atribuições legais e considerando a importância da qualidade da água de abastecimento e dos produtos de origem animal para a garantia da inocuidade e da segurança dos alimentos,

RESOLVE:

Art. 1º. Estabelecer os critérios, procedimentos e a frequência da verificação oficial da qualidade da água de abastecimento e dos produtos de origem animal elaborados por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Formiga/MG.

Art. 2º. As análises laboratoriais previstas nesta Portaria destinam-se a verificar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos de origem animal e da água utilizada nos processos produtivos.

Art. 3º. Os procedimentos de coleta, acondicionamento, transporte e análise das amostras deverão observar as normas oficiais vigentes expedidas pelos órgãos competentes, bem como o Manual de Procedimentos de Coleta, disposto no Anexo I da presente Portaria.

Art. 4º. Para produtos não contemplados em legislação específica, os parâmetros analíticos serão definidos considerando a similaridade de composição, natureza e processo de fabricação com produtos regulamentados em legislação estadual ou federal.

Art. 5º. Os parâmetros de potabilidade da água deverão atender à legislação vigente do Ministério da Saúde, especialmente à Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, ou outra que venha a substituí-la.

Art. 6º. Os parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos registrados no SIM deverão atender às normas vigentes do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 7º. Os estabelecimentos registrados no SIM poderão utilizar água proveniente de sistema público ou privado de abastecimento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

§ 1º Poderão ser utilizadas soluções alternativas coletivas ou individuais de abastecimento, desde que a água receba tratamento adequado e apresente padrão de potabilidade comprovado.

§ 2º As amostras de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, previamente identificados, bem como descritos no Programa de Autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º. Os estabelecimentos de beneficiamento de leite e derivados que utilizem leite cru como matéria-prima deverão realizar, além das análises previstas nesta Portaria, as análises mensais exigidas pela Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL), em atendimento ao Plano Nacional de Qualidade do Leite (PNQL).

Art. 9º. As análises fiscais oficiais são realizadas e custeadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 10. As coletas oficiais serão realizadas mensalmente, em todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com o planejamento anual elaborado pelo SIM, devendo ser coletadas, no mínimo, uma amostra de água de abastecimento e uma amostra de produto de origem animal por estabelecimento, a cada ano.

§ 1º Serão coletadas, no mínimo, amostras de água e produtos de três estabelecimentos por mês.

§ 2º A definição dos estabelecimentos e dos produtos a serem coletados ocorrerá por meio de sorteio previamente realizado pelo SIM.

Art. 11. Durante as atividades de fiscalização, o Serviço de Inspeção Municipal poderá coletar amostras adicionais sempre que julgar necessário para verificar o cumprimento da legislação vigente.

Art. 12. Os resultados das análises fiscais deverão ser formalmente comunicados ao estabelecimento e arquivados junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 13. As análises de controle de qualidade são de responsabilidade do estabelecimento, inclusive quanto aos custos de coleta, acondicionamento, transporte e análise laboratorial.

Art. 14. A frequência das análises de controle de qualidade deverá ser definida com base em análise de risco, considerando, entre outros fatores:

I – volume de produção;

II – histórico sanitário; e

III – natureza do produto.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

Art. 15. Os laudos laboratoriais deverão permanecer arquivados no estabelecimento e disponíveis para apresentação ao SIM sempre que solicitados.

Art. 16. Constatado resultado analítico fora do padrão aceito pela legislação, o estabelecimento deverá:

I – investigar as causas da não conformidade;

II – apresentar plano de ação ao SIM;

III – implementar ações corretivas e preventivas;

IV - realizar nova análise para todos os parâmetros que apresentaram resultados fora do padrão, em período determinado previamente pelo SIM.

Parágrafo único. O SIM poderá determinar a ampliação da frequência de amostragem, coleta de amostras adicionais ou realização de análises complementares.

Art. 17. Quando constatada situação que represente risco à saúde pública, o Serviço de Inspeção Municipal deverá determinar a interdição do estabelecimento, mediante lavratura e preenchimento do respectivo Termo de Interdição, bem como proceder ao recolhimento e à apreensão dos produtos afetados, quando aplicável, mantendo-se as medidas cautelares até a adoção das providências necessárias e a apresentação de resultado analítico conforme, que demonstre a regularização da situação.

Art. 18. Os procedimentos detalhados de coleta, acondicionamento, transporte de amostras, preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA), análise pericial e demais instruções operacionais constam do Anexo I desta Portaria.

Art. 19. O descumprimento das disposições desta Portaria sujeitará o infrator às sanções administrativas previstas na legislação municipal, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

Art. 20. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Portaria nº 01, de 11 de março de 2026.

Formiga, 11 de julho de 2026.

Renan Lizandro Ribeiro

Subsecretário Municipal de Desenvolvimento Rural

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

ANEXO I

**MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE COLETA, ACONDICIONAMENTO,
TRANSPORTE E ANÁLISES LABORATORIAIS DE ÁGUA E PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL**

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos para coleta, identificação, acondicionamento, transporte, envio e avaliação de amostras de água de abastecimento e produtos de origem animal, destinados às análises físico-químicas e microbiológicas realizadas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Formiga/MG, garantindo a padronização dos procedimentos e a confiabilidade dos resultados analíticos.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este Manual aplica-se:

- I – ao Serviço de Inspeção Municipal de Formiga/MG;
- II – aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- III – às análises fiscais oficiais;
- IV – às análises de controle de qualidade previstas nos Programas de Autocontrole (PAC).

3. DEFINIÇÕES

Para fins deste Manual considera-se:

3.1 Amostra Oficial (Prova)

Amostra coletada por servidor oficial do Serviço de Inspeção Municipal e encaminhada ao laboratório para análise fiscal.

3.2 Amostra de Contraprova

Amostra coletada simultaneamente à amostra oficial, mantida sob responsabilidade do estabelecimento para eventual análise pericial.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

3.3 Amostra Testemunha

Amostra coletada simultaneamente à amostra oficial, mantida sob guarda do SIM.

3.4 Análise Fiscal

Análise laboratorial realizada por determinação do Serviço de Inspeção Municipal para verificar o atendimento aos padrões legais vigentes.

3.5 Análise de Controle de Qualidade

Análise laboratorial realizada pelo estabelecimento para monitoramento da qualidade dos produtos e da água de abastecimento.

3.6 Análise Pericial

Análise realizada em amostra de contraprova, mediante solicitação formal do interessado.

3.7 Solicitação Oficial de Análise (SOA)

Documento oficial destinado ao registro das informações referentes à coleta de amostras.

4. RESPONSABILIDADES

4.1 Do Serviço de Inspeção Municipal

- I – planejar e executar as coletas oficiais;
- II – supervisionar o cumprimento deste Manual;
- III – avaliar os resultados laboratoriais;
- IV – adotar medidas fiscais cabíveis diante de resultados insatisfatórios;
- V – manter os registros das análises oficiais.

4.2 Dos Estabelecimentos

- I – disponibilizar acesso às instalações e produtos;
- II – realizar as análises de controle de qualidade previstas nos Programas de Autocontrole;

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

III – manter os registros atualizados;

IV – implementar ações corretivas quando necessário.

5. PROCEDIMENTOS GERAIS DE AMOSTRAGEM

As amostras deverão:

I – ser representativas do lote ou da água utilizada no processo produtivo;

II – ser coletadas de forma a evitar contaminações cruzadas;

III – ser acondicionadas em recipientes adequados;

IV – ser identificadas e lacradas imediatamente após a coleta;

V – estar acompanhadas da documentação oficial pertinente.

6. COLETA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

6.1 Análises Microbiológicas

Quantidade mínima

300 mL.

Procedimento

I – higienizar a torneira com álcool 70%;

II – abrir a torneira e deixar a água escoar por aproximadamente três minutos;

III – ajustar o fluxo de água;

IV – realizar a coleta em recipiente estéril contendo tiosulfato de sódio;

V – fechar imediatamente o recipiente;

VI – identificar e lacrar a amostra;

VII – acondicionar em caixa isotérmica.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

6.2 Análises Físico-Químicas

Quantidade mínima

1.000 mL.

Procedimento

- I – deixar a água escoar por aproximadamente três minutos;
- II – coletar a amostra em recipiente apropriado;
- III – identificar e lacrar a amostra;
- IV – acondicionar adequadamente para transporte.

7. COLETA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

7.1. Análises físico-químicas

Amostragem

As amostras deverão ser coletadas preferencialmente em suas embalagens originais.

Deverão ser coletadas amostras em triplicata, sendo uma amostra encaminhada ao laboratório e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

Uma amostra de contraprova deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra de contraprova deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

As três amostras devem pertencer ao mesmo lote, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo.

Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I- A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

- II- O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III- Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial.

Além disso, não são coletadas amostras em triplicata para análise de nitritos e ou nitratos e para quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição à lactose tendo em vista que a natureza do produto não permite a realização de análise de contraprova.

Quantidades mínimas recomendadas

Tipo de análise	Quantidade mínima
Físico-química	600 a 750g
Nitrito/Nitrato	500g
FQ + Nitrito/Nitrato	1.000g

Quando a unidade amostral for composta por mais de uma embalagem do produto (em função do volume da embalagem frente ao volume mínimo necessário para realização da análise), todas as unidades que compõem cada amostra deverão ser de mesmo lote e devem ser acondicionadas em mesmo saco lacre ou saco.

7.2. Análises microbiológicas

Amostragem

Para cumprimento dos programas oficiais, em geral, devem ser coletadas amostras indicativas (n=1; uma unidade amostral).

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

Quando houver necessidade de coleta de amostras representativas, deve ser respeitado o número de unidades amostrais proposto no plano de amostragem disposto no regulamento do produto, por exemplo $n=5$ ou $n=10$. Nesse caso as amostras coletadas devem pertencer ao mesmo lote de produção, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo.

Não deverão ser coletadas amostras de contraprova para a realização de análises microbiológicas.

Quantidade mínima recomendada

Tipo de análise	Quantidade mínima
Microbiológica	500g ou 500mL

Quando a unidade amostral for composta por mais de uma embalagem do produto (em função do volume da embalagem frente ao volume mínimo necessário para realização da análise), todas as unidades que compõem cada amostra deverão ser de mesmo lote e devem ser acondicionadas em mesmo saco lacre ou saco.

7.3. Procedimentos de coleta

Em regra, a amostra deverá ser coletada em sua embalagem original, preservando-se as condições de integridade, identificação, conservação e rastreabilidade do produto.

Quando a coleta na embalagem original não for possível ou viável, poderá ser realizado o fracionamento da amostra, desde que efetuado em condições assépticas e utilizando-se embalagem adequada, de primeiro uso, que assegure ao produto condições de conservação e segurança equivalentes às de sua embalagem original.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

Sempre que possível, a coleta deverá ser realizada na presença do detentor do produto ou de seu representante legal, conforme o caso, devendo ser observados os procedimentos necessários à garantia da representatividade e da integridade da amostra.

Os materiais necessários para a coleta de produtos são:

I - Mesa ou bancada;

II - Embalagens limpas e íntegras;

III - Lacs ou sacos lacres.

Após a coleta, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

- a) acondicionar a amostra em saco lacre ou saco plástico resistente, de primeiro uso, em quantidade suficiente para atender ao peso mínimo amostral estabelecido;
- b) lacrar o saco lacre ou o recipiente destinado ao acondicionamento da amostra;
- d) acondicionar e conservar a amostra, de forma a preservar suas características e garantir sua integridade até o recebimento pelo laboratório responsável pela análise;
- e) preencher e acondicionar o documento oficial de solicitação de análise em envelope próprio, devidamente lacrado, e fixá-lo com fita adesiva na parte externa da tampa da caixa de transporte.

8. ANÁLISES OFICIAIS

As análises fiscais:

I – serão realizadas e custeadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

II – serão coletadas por servidor do SIM;

III – poderão ocorrer de forma programada ou por determinação técnica;

IV – poderão abranger água, matéria-prima, ingredientes, produtos em processamento ou produtos acabados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

Contraprovas

Para análises físico-químicas deverão ser coletadas:

- amostra de prova;
- amostra de contraprova;
- amostra testemunha.

Não serão coletadas contraprovas para análises microbiológicas.

9. ANÁLISES DE CONTROLE DE QUALIDADE

As análises de controle de qualidade:

- I – serão de responsabilidade do estabelecimento;
- II – deverão estar previstas nos Programas de Autocontrole;
- III – deverão ser realizadas em frequência compatível com a análise de risco do estabelecimento;
- IV – deverão possuir registros arquivados e disponíveis ao SIM.

10. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE

As amostras deverão ser transportadas de modo a preservar suas características originais.

Produtos Refrigerados

Deverão ser mantidos sob refrigeração conforme orientação do fabricante.

Produtos Congelados

Deverão permanecer congelados durante todo o transporte.

Requisitos Gerais

- I – utilização de caixas isotérmicas íntegras;
- II – utilização de material refrigerante suficiente;

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

III – separação entre amostras refrigeradas e congeladas;

IV – proteção da SOA contra umidade e danos.

11. LABORATÓRIOS

As análises deverão ser realizadas em laboratórios:

I – credenciados pelo MAPA;

II – acreditados pela CGCRE/INMETRO;

III – habilitados pelo IMA;

IV – reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

ANEXO II

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

	01- LABORATÓRIO
() FÍSICO-QUÍMICO () MICROBIOLÓGICO () RBLQ	
02- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03- N° DA SOLICITAÇÃO:
04- MUNICÍPIO/UF:	05- PROGRAMA:

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

06- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:		07- PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA):		
08- NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09- N° REG. PRO- DUTO	10- MARCA	11- N° DO CNPJ/CPF:
12- ESTABELECIMENTO REGISTRO NO SIM:		13- ENDEREÇO (CIDADE, UF):		
14- DATA DE FABRICAÇÃO:	15- DATA VALIDADE:	16- N° LOTE:	17- TAMANHO DO LOTE KG/ UNIDADES:	18- DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:
19- LACRE N° - AMOSTRA FISCAL:		20- LACRE N° CON- TRAPROVA LAB SIM:	21- LACRE N° - CONTRA- PROVA EMPRESA:	
22- PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):				

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

ANO:	CICLO:	AMOSTRA:	HORA DO INÍCIO DO TURNO:	TURNO:	LINHA:	VOLUME E ABATE/DIA:
() 1 () 2 () 3 () 1 () 2 () 3						
23- TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:						24- DATA DA REMESSA:
() CONGELADO SÓLIDO () RESFRIADO () AMBIENTE						
25- ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):						
26- OBSERVAÇÕES:						
27- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:				28- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RES- PONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:		
29- EMAIL PARA CONTATO – RESPONSÁVEL PELA COLETA:						

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

30- DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO:		31- N° DE REGISTRO NO LABORATÓRIO:		
32- TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA(°C):	CONGELADO SÓLIDO:	RESFRIADO:	AMBIENTE:	DECOMPOSIÇÃO:
33- OBSERVAÇÕES (LABORATÓRIO):				
34- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				
DOCUMENTO EM 2 VIAS; 1ª VIA S.I.M., 2ª VIA LABORATÓRIO.				
		35- N° DA SOLICITAÇÃO:		
36- CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:		37- N° DO S.I.M./ MUNICÍPIO/UF:		38- N° DO LACRE:
39- ANÁLISE(S) REQUERIDAS – CÓDIGOS(S):				
40- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:				