



**Guia de Recebimento de Amostras da Rede Nacional  
de Laboratórios Agropecuários**

**Área de Identidade e Qualidade de Alimentos  
Divisão de Ensaio Químicos  
Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial  
*IQA/DEQ/CGAL*  
Jul/2014**

## **ÍNDICE**

<b>1. Siglas e Definições</b>	<b>3</b>
<b>2. Introdução – Recebimento de Amostras pelo Laboratório</b>	<b>4</b>
<b>3. Critérios de Recebimento</b>	<b>4</b>
<b>4. Inviolabilidade do Lacre</b>	<b>5</b>
<b>5. Embalagem e Envio</b>	<b>6</b>
<b>6. Estado de Conservação</b>	<b>7</b>
<b>7. Prazo de Validade</b>	<b>8</b>
<b>8. Quantidade mínima</b>	<b>8</b>
<b>9. Preenchimento da SOA – Solicitação Oficial de Análise</b>	<b>8</b>
<b>10. Cinta identificadora da amostra</b>	<b>9</b>
<b>11. Procedimento para recebimento</b>	<b>9</b>
<b>12. Livro de Registros</b>	<b>9</b>
<b>Anexo I: Tabela 1A – Quantidade suficiente para análise POA</b>	<b>10</b>
<b>Anexo II: Tabela 1B – Estados de conservação aceitáveis para análises de água</b>	<b>11</b>
<b>Anexo III: Utilização do Saco Lacre</b>	<b>12</b>
<b>Anexo IV: Modelo de SOA e Cinta</b>	<b>14</b>
<b>Anexo V: Modelo de COA</b>	<b>15</b>
<b>Anexo VI: Modelo de TRA</b>	<b>16</b>

## 1 Siglas e Definições

<b>Siglas</b>	
CGAL	Coordenação-Geral de Apoio Laboratorial
ER	Estabelecimento Relacionado
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SISA	Serviço de Inspeção e Saúde Animal
SISV	Serviço de Inspeção e Saúde Vegetal
SIFISA	Serviço de Saúde, Inspeção e Fiscalização Animal
SIFISV	Serviço de Saúde, Inspeção e Fiscalização Vegetal
SIPOA	Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SIPOV	Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal
SVA	Serviço de Vigilância Agropecuária
UVAGRO	Unidade de Vigilância Agropecuária
UTRA	Unidade Técnica Regional de Agricultura
COA	Certificado Oficial de Análise
SOA	Solicitação Oficial de Análise
TRA	Termo de Rejeição de Amostra
<b>Definições</b>	
Amostra oficial	Amostra coletada por serviço oficial do MAPA, em operação executada por servidor público competente que esteja em exercício no SIF/ER, UTRA, SVA ou UVAGRO: Fiscal Federal Agropecuário, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, ou Agente de Atividades Agropecuárias. É sempre acompanhada de Solicitação Oficial de Análise, e tem os resultados de sua análise expressos em Certificado Oficial de Análise, segundo modelos estabelecidos.
Análise exploratória	Análise efetuada em amostra coletada pela autoridade fiscalizadora competente com objetivos distintos da tomada de ações fiscais, como levantamento de dados, mapeamento, observação de perfis e tendências na produção, apuração de denúncias ou suspeitas.
Análise fiscal	Análise efetuada em amostra coletada pela autoridade fiscalizadora competente com o objetivo de se verificar sua conformidade frente ao disposto em regulamentos técnicos de identidade e qualidade e normativas equivalentes aplicáveis.
Amostra de contra-prova	Amostra de coleta oficial que pode ser utilizada, se solicitada a análise pericial, no âmbito do direito à defesa do fiscalizado.
Análise pericial	Análise de amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado pelo interessado
LANAGRO	Laboratório Nacional Agropecuário; laboratório oficial do MAPA
Laboratório credenciado	Laboratório público ou privado, legalmente constituído como laboratório, homologado pelo MAPA para realizar ensaios e emitir resultados em atendimento aos programas e controles oficiais do MAPA
Programas oficiais	Cronogramas de coletas de amostras de controle e de monitoramento com fins fiscalizatórios ou exploratórios, os quais obedecem a delineamento amostral e procedimentos estabelecidos pelos departamentos de inspeção do MAPA.

## **2 Introdução - Recebimento de Amostras pelo Laboratório**

- 2.1** 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.
- 2.2** Este Guia se aplica às amostras oficiais, isto é, **amostras ou itens de ensaio encaminhados para análise pela autoridade fiscalizadora competente ou por ente credenciado para tal**. Para efeitos de delimitação de escopo de trabalho, define-se por controle oficial o **controle realizado por autoridades competentes das três instâncias, o qual é considerado ato direto do Poder Público, e que vai desde a colheita das amostras, encaminhamento ao laboratório, interpretação dos resultados até a aplicação das penalidades**.
- 2.3** 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 (p. ex. presunto Parma, Pata Negra, certos queijos, etc).
- 2.4** Aplicam-se aos critérios e procedimentos deste Guia quaisquer amostras oficiais, sejam elas de monitoramento, exploratórias, fiscais, periciais, conforme definições estabelecidas no item 1.
- 2.5** As amostras para análises de identidade e qualidade deverão ser enviadas separadas daquelas destinadas às análises microbiológicas, e devem ter documentação própria distinta de outros propósitos. Esta exigência persistirá apenas enquanto não forem concluídos estudos demonstrando a viabilidade técnica de combinação de amostras para análises distintas, os quais visarão à maior eficiência no uso de recursos das ações de fiscalização, sem prejuízo da qualidade e confiabilidade analíticas.

## **3 Critérios de Recebimento**

- 3.1** 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.
- 3.2** Todas as amostras recebidas devem ter sua identificação registrada em formulário específico ou sistema informatizado apropriado com data e horário do recebimento.
- 3.3** 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.
- 3.4** As amostras que forem consideradas não-conformes em relação aos critérios de recebimento aqui estabelecidos deverão ser descartadas, gerando-se os registros pertinentes. O laboratório deve arquivar a via da SOA e uma via do TRA na recepção de amostras, de forma organizada e rastreável. As demais vias do TRA devem ser encaminhadas aos respectivos Serviços de Inspeção (SIPOA/SIFISA/SISA ou SIPOV/SIFISV/SISV) e à CGAL.

**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.

**3.5** 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:

**3.5.1** Adequadamente lacradas e sem sinais de violação, conforme item 4;

**3.5.2** Em embalagens e recipientes adequados, conforme item 5;

**3.5.3** Em estado de conservação aceitável, conforme item 6;

**3.5.4** Dentro do prazo de validade do produto, conforme item 7;

**3.5.5** Em quantidade suficiente, conforme item 8;

**3.5.6** Com documentação adequada, conforme item 9 e 10;

**3.6** 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. O Anexo III traz passo a passo e ilustrações a respeito da utilização do saco-lacre.

**3.7** Os critérios de recebimento se aplicam integralmente às amostras dos seguintes grupos de produtos:

#### **3.7.1 Produtos de Origem Animal e Água**

3.7.1.1 Produtos cárneos e ingredientes, sal e salmoura;

3.7.1.2 Leite e Produtos Lácteos;

3.7.1.3 Mel e Produtos Apícolas;

3.7.1.4 Pescado e seus derivados;

3.7.1.5 Ovos e derivados;

3.7.1.6 Água de Abastecimento e Gelo;

#### **4 Inviolabilidade do lacre**

**4.1** Somente serão aceitas para análise as amostras acondicionadas em embalagem lacrada por servidor público competente que esteja em exercício no SIF/ER, UTRA, SVA ou UVAGRO: Fiscal Federal 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:** No caso de produtos de origem animal, serão aceitas amostras coletadas e lacradas por Médico Veterinário conveniado do SIF, desde que devidamente identificado, e atendendo aos demais critérios.

**NOTA 2:** O saco lacre mencionado no Anexo III reúne as características necessárias em termos de identificação de lacre.

**4.2** Amostras sem lacre, ou com nº de lacre diferente do apresentado na SOA devem ser descartadas e emitido o respectivo TRA.

## **5 Embalagem e Envio**

**5.1** 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.

**5.2** No caso de amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento, devem ser utilizadas caixas de isopor íntegras e em condições higiênicas, de paredes suficientemente espessas, que confirmam adequada proteção física, química e microbiológica, preferencialmente de 1º uso, 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.

**5.3** 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.

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

**5.5** 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.

**5.6** 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.

**5.7** 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.

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

## **6 Estado de Conservação**

### **6.1 Produtos com rótulo**

**6.1.1** 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.

**6.1.2** 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.

### **6.2 Produtos sem rótulo**

**6.2.1** 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.

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

#### **6.3.1 Produto congelado (exceto carcaças de frango para Dripping Test)**

**6.3.1.1 Estado aceitável:  $< 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ , com tolerância de  $+ 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ .**

NOTA: Para a análise de CMP (Caseinomacropéptideo) a amostra deve ser congelada até 48 horas após a data de fabricação.

#### **6.3.2 Carcaças de frango para Dripping Test e pescado para desglaciamento**

**6.3.2.1 Estado aceitável: Congelado sólido.**

NOTA 1: Caso a amostra não se apresente sólida à avaliação tátil, a temperatura deve ser aferida com termômetro a laser. Amostras com temperatura superior a  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ , com tolerância de  $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , devem ser rejeitadas, fazendo-a constar no Termo de Rejeição de Amostra – TRA.

NOTA 2: Não deve ser utilizado gelo comum para refrigeração destas amostras, e sim gelo seco ou gelo reciclável.

#### **6.3.3 Produto resfriado**

**6.3.3.1 Estado aceitável:  $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ , com tolerância de  $+ 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ .**

#### **6.3.4 Produtos a temperatura ambiente**

**6.3.4.1 Estado aceitável:  $\geq 14\text{ }^{\circ}\text{C}$**

**6.4** 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.

**6.5** 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.

NOTA 2: Caso a amostra não possua embalagem secundária, a fim de evitar sua exposição em ambiente inadequado, a conferência de estado de conservação e temperatura devem ser realizadas no ambiente controlado do setor analítico.

- 6.6 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.
- 6.7 Para amostras de água, observar estados de conservação definidos na Tabela 1B.

## **7 Prazo de validade**

7.1 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.

7.2 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.

## **8 Quantidade mínima**

8.1 As amostras devem chegar ao laboratório em quantidade mínima necessária ao seu preparo e análise, conforme Tabelas 1A.

8.2 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.

## **9 Preenchimento da SOA – Solicitação Oficial de Análise**

9.1 A recepção do laboratório deve verificar o preenchimento de todos os campos da Solicitação Oficial de Análise, que deve estar devidamente assinada e carimbada pelo servidor público competente que esteja em exercício no SIF/ER, UTRA, SVA ou UVAGRO: Fiscal Federal Agropecuário, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, ou Agente de Atividades Agropecuárias, ou por Médico Veterinário conveniado do SIF.

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



- 9.3** No caso de amostras de origens excepcionais, como de outros órgãos reguladores, o laboratório deve comunicar a CGAL e solicitar orientação, e apenas proceder à análise após anuência da CGAL.

## **10 Cinta identificadora da amostra**

- 10.1** A cinta destacável deverá acompanhar a amostra sem contato direto e acondicionada em saco plástico vedado. A amostra e a cinta identificadora devem estar acondicionadas em saco lacrado.
- 10.2** Devem ser verificados o preenchimento correto das informações da cinta, assinatura e carimbo do responsável pela coleta, bem como verificar se conferem com o informado no SOA.

## **11 Procedimento para Recebimento**

- 11.1** 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.
- 11.2** 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.

## **12 Livro de registros**

- 12.1** 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:

- 12.1.1** Número de registro da amostra no laboratório;
  - 12.1.2** Data da colheita;
  - 12.1.3** Data do recebimento;
  - 12.1.4** Hora do recebimento;
  - 12.1.5** Número da SOA;
  - 12.1.6** Número do SIF ou ER, se aplicável;
  - 12.1.7** Serviço de Inspeção e Unidade da Federação (SIPOA/UF, SIPOV/UF, SISA/UF, SISV/UF, SIFISA/UF, SIFISV/UF, UTRA/UF ou UVAGRO/UF);
  - 12.1.8** Matriz/Produto;
  - 12.1.9** Espécie, se aplicável;
  - 12.1.10** Condições de recebimento.
  - 12.1.11** Ensaio solicitados.
  - 12.1.12** Tipo da análise (fiscal, pericial, exploratório, etc);
- 12.2** As amostras devidamente conferidas e registradas e em condições para análise deverão ser posteriormente encaminhadas ao laboratório na maior brevidade possível.
- 12.3** 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 1A. Quantidade suficiente para análise – POA**

<b>MATRIZ</b>	<b>QUANTIDADE MÍNIMA</b>	<b>Observação</b>
Água de abastecimento	1.000 mL	
Gelo	1.000 g	
Leite e produtos lácteos	500g / 1.000 mL	Amostras para análise de CMP em leite cru, pasteurizado e UHT devem ser enviadas separadas das amostras para demais análises físico-químicas;  Amostras para análise de melamina, formol e uréia em leite cru, pasteurizado e UHT devem ser enviadas separadas das amostras para demais análises físico-químicas.
Mel e produtos apícolas	500 g	Caso o recipiente unitário tenha quantidade inferior ao requerido, devem ser coletadas unidades suplementares tantas quantas forem necessárias;  Caso o recipiente unitário seja muito maior do que a quantidade mínima, uma alíquota deve ser retirada pelo coletor e envasada em frasco apropriado para envio ao laboratório.
Pescado e derivados	500g *	* Nos casos em que forem solicitados os ensaios de fósforo e metabissulfito, aumentar em 200 g (duzentos gramas) a quantidade de amostra para cada prova solicitada.  O ensaio de histamina requer uma amostra composta de 9 (nove) unidades embaladas separadamente em quantidade superior a 500 g por unidade.  Para o ensaio de desglaciamento, a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.
Ovos e derivados	2 dúzias	No mínimo uma embalagem do produto.
Produtos cárneos seus ingredientes, sal e salmoura	500g **	** Nos casos onde forem solicitadas as provas de formaldeído, metabissulfito e bases voláteis totais aumentar em 200 g de amostra para cada prova solicitada.  Para o ensaio de dripping test, a amostra deve ser composta de 6 (seis) unidades em sua embalagem original, independentemente da quantidade em cada embalagem.

**Anexo II**

**Tabela 1B – Estados de conservação aceitáveis para análises de água**

<b>Ensaio</b>	<b>Método de preservação*</b>	<b>Tempo máximo para entre coleta e análise</b>
<b>Cloretos</b>	---	1 mês
<b>Cloro residual livre e total</b>	Deve ser analisado <i>in situ</i>	---
<b>Condutividade</b>	Refrigeração entre 2°C e 5°C	24h. Realizar preferencialmente <i>in situ</i>
<b>Cor</b>	Refrigeração entre 2°C e 5°C e armazenamento em recipiente escuro	24h
<b>Dureza</b>	---	24h (48h se a condutividade for inferior a 70mS/m)
	Acidificação a pH < 2 sem uso de H2SO4	1 mês
<b>Nitrato</b>	Acidificação de pH < 2 ou refrigeração entre 2°C e 5°C.	24h
	Filtração <i>in situ</i> com filtro de membrana 0,45 µm e refrigeração entre 2°C e 5°C	48h
<b>Nitrito</b>	Refrigeração entre 2°C e 5°C	24h
<b>Nitrogênio amoniacal</b>	Refrigeração entre 2°C e 5°C	6h
	Acidificação a pH < 2 com H2SO4 e refrigeração entre 2°C e 5°C	24h
<b>Odor</b>	Refrigeração 2°C e 5°C. Utilizar embalagem de vidro	6h
<b>pH</b>	Transporte a temperatura mais baixa que a de coleta.	24h
<b>Sólidos totais</b>	Refrigeração entre 2°C e 5°C	24h
<b>Turbidez</b>	---	24h

\* Encher o recipiente até o transbordamento da amostra, a fim de evitar-se a presença de ar no mesmo.

### Anexo III – Utilização do Saco lacre



Fig. 1 – Saco-lacre da Fiscalização Federal, envoltórios interno e externo

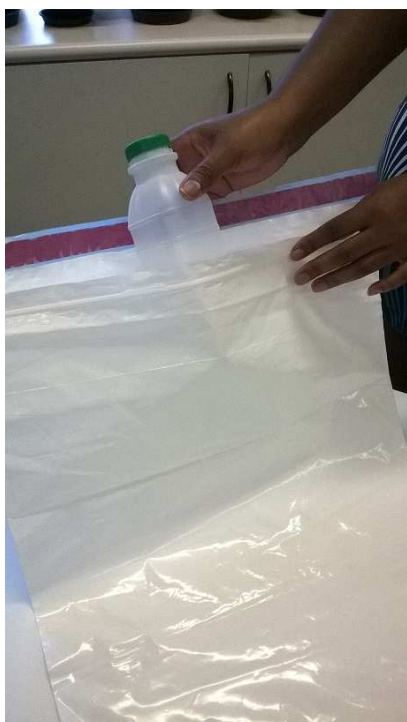


Fig. 2 – A amostra é colocada no envoltório interno, acompanhada do gelo seco ou reciclável para manter a cadeia do frio.



Fig. 3 – O envoltório interno é lacrado. A tarja adesiva deixa sinais evidentes em caso de tentativa de violação.



Fig. 4 – O envoltório interno é colocado no envoltório externo



Fig. 5 – O envoltório externo é lacrado. A tarja adesiva deixa sinais evidentes em caso de tentativa de violação.



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA  
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL - DIPOA  
**SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE**

01-LABORATÓRIO:		03- Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
<input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química		
02-SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		04-Nº DO SIF / ER:

05-PRODUTO:	06 - REGISTRO PROD.:	07-MARCA:	08-Nº DO CNPJ:

09-ESTABELECIMENTO:	10-ENDEREÇO:

11-DATA FABRICAÇÃO:	12-DATA VALIDADE:	13-Nº DO LOTE:	14-TAMANHO DO LOTE:	15-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:
/ /				/ / :

16-LACRE Nº - AMOSTRA:	17-LACRE Nº - CONTRAPROVA LANAGRO / SIF (*):	18-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA (*):

19-PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):						
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:	LINHA:
					<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
						VOLUME DE ABATE/ DIA:

20-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:					21-DATA DA REMESSA:
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	/ /

22-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

23-OBSERVAÇÕES:

24-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	25-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:

26-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:	27- Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:
/ / :	

28-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>
				DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>

29-OBSERVAÇÕES:

30-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:

DOCUMENTO EM 2 VIAS: 1 – SIF; 2 - LABORATÓRIO  
(\* ) 17 E 18 NÃO SE APLICAM A PRODUTOS DESTINADOS À MICROBIOLOGIA

- - - - - RECORTAR - - - - - RECORTAR - - - - - RECORTAR - - - - - RECORTAR -



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA  
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA  
**SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE**

31-Nº SOLICITAÇÃO/ANO:

32-PRODUTO:	33-Nº SIF:	34-Nº LACRE:

35-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

36-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:

- - - - - RECORTAR - - - - - RECORTAR - - - - - RECORTAR - - - - - RECORTAR -



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURAPECUÁRIA E  
ABASTECIMENTO**

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA  
COORDENAÇÃO GERAL DE APOIO LABORATORIAL - CGAL  
**CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE - COA**

01 - LABORATÓRIO		03 - Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO					
02 - SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA		04 - Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO					
05 - PRODUTO / REGISTRO		06 - MARCA	07 - Nº DO SIF / ER	08 - Nº DO CNPJ			
09 - ESTABELECIMENTO		10 - ENDEREÇO					
11 - RESPONSÁVEL PELA COLHEITA			12 - DATA E HORA COLHEITA AMOSTRA				
			/ / h min				
13 - DATA FABRICAÇÃO	14 - DATA VALIDADE:	15 - LOTE	16 - TAMANHO DA PARTIDA	17 - DATA E HORA RECEBIMENTO AMOSTRA			
/ /	/ /			/ / h min			
18-LACRE Nº - AMOSTRA		19-LACRE Nº - CONTRAPROVA LANAGRO/SIF/SERVIÇO		20-LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA			
21 - PRP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS)							
ANO	CICLO	AMOSTRA	AM. SUPERVISÃO	HORA INÍCIO DO TURNO	TURNO	LINHA	VOLUME DE ABATE/DIA
				h min			
22-TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:							
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>		
23 - ENSAIO (CÓDIGO)		24 - RESULTADO		25 - UNIDADE		26 - METODOLOGIA	
27 - OBSERVAÇÕES							
28 - DATA INÍCIO DA ANÁLISE		29 - DATA TÉRMINO DA ANÁLISE			30 - DATA DA EMISSÃO		
31 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO ANALISTA				32 - ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO LABORATÓRIO			

AMOSTRA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL: 01 VIA LABORATÓRIO; 01 VIA SERVIÇO DA SFA; 01 VIA SIF/ER ; 01VIA EMPRESA

COA Março/2011

AMOSTRA ORIUNDA DE OUTROS SERVIÇOS: 01 VIA LABORATÓRIO; 02 VIAS SERVIÇO DA SFA



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
COORDENAÇÃO DE APOIO LABORATORIAL  
DIVISÃO DE ENSAIOS QUÍMICOS

LABORATÓRIO:  
ENDEREÇO:

TELEFONE/FAX:

E-MAIL:

NÚMERO DE REGISTRO DA AMOSTRA  
NO LABORATÓRIO:

### TERMO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRAS

TERMO Nº:	VIA Nº: <<VIA_Nº>>	
DATA: <<DATA_EMISSAO>>	IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: <IDENTIFICACAO >>	
<b>MOTIVO DA REJEIÇÃO PARA DESCARTE</b>		
<input type="checkbox"/> ESTADO DE CONSERVAÇÃO NÃO ACEITÁVEL	<input type="checkbox"/> SOA SEM ASSINATURA/CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA	
<input type="checkbox"/> QUANTIDADE INSUFICIENTE		
<input type="checkbox"/> MATRIZ AUSENTE		<input type="checkbox"/> CINTA DE IDENTIFICAÇÃO AUSENTE
<input type="checkbox"/> MATRIZ INADEQUADA		<input type="checkbox"/> CINTA DE IDENTIFICAÇÃO DANIFICADA OU ILEGÍVEL
<input type="checkbox"/> EM CONTATO COM O GELO/ DEGELO		<input type="checkbox"/> AMOSTRA SEM LACRE
<input type="checkbox"/> LACRE VIOLADO		<input type="checkbox"/> SOA NÃO CORRESPONDE À AMOSTRA
<input type="checkbox"/> SOA AUSENTE		<input type="checkbox"/> LACRE INADEQUADO
<input type="checkbox"/> EMBALAGEM INADEQUADA / DANIFICADA		<input type="checkbox"/> OUTROS (ESPECIFICAR):
<input type="checkbox"/> AMOSTRA COM PRAZO DE VALIDADE VENCIDO		
<input type="checkbox"/> ERRO NO PREENCHIMENTO DA SOA		
Informação Complementar:		

<hr/> <b>Responsável pela Rejeição da Amostra</b> Assinatura e Carimbo	<hr/> <b>Verificado por (Responsável pela unidade):</b> Assinatura e Carimbo
---	---