

1. Recebimento de Amostras pelo Laboratório

Dentro do conceito de que a análise tem início com a colheita da amostra, é essencial que as ações de inspeção, fiscalização e investigação estejam perfeitamente integradas aos laboratórios, garantindo um sincronismo eficiente entre o envio das amostras e a capacidade dos laboratórios para realizar as análises. A integridade das amostras e sua rastreabilidade documental devem ser rigorosamente asseguradas pelos responsáveis pela coleta. É fundamental evitar qualquer alteração nas características das amostras, utilizando, sempre que possível, sua embalagem original, exceto nos casos de amostras a granel, água de abastecimento, gelo, ou produtos em grandes peças ou volumes excessivos. Adicionalmente, as amostras destinadas a análises físico-químicas devem ser enviadas separadas daquelas destinadas às análises microbiológicas, a fim de preservar a confiabilidade dos resultados.

2. Critérios de Recebimento e aceitação de amostras

As amostras devem ser recebidas pelo laboratório na área de recepção e triagem de amostras, por pessoal treinado conforme este Guia e os Procedimentos Operacionais respectivos, incluindo os critérios de descarte de amostras. Todas as amostras recebidas devem ser devidamente identificadas e registradas em sistema informatizado apropriado, com a data e o horário de recebimento.

As amostras que atendem aos critérios estabelecidos devem ser encaminhadas para análise, com a devida codificação interna, garantindo a custódia e rastreabilidade do processo.

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 não atenderem aos requisitos estabelecidos devem ser descartadas, conforme o procedimento de descarte.

Nota: Sempre que possível, os laboratórios devem manter registros fotográficos das amostras que não atendem aos critérios de recebimento, especialmente no que diz respeito ao estado de conservação, problemas na embalagem ou sinais de violação ou contaminação.

As amostras devem ser enviadas à recepção preferencialmente em sua embalagem original. Caso isso não seja possível, devem ser acondicionadas em embalagem adequada, vedada e lacrada, sem sinais de vazamento ou rupturas.

Todas as amostras recebidas serão avaliadas na recepção e triagem de amostras de acordo com os critérios de aceitação estabelecidos. Apenas as amostras que atenderem aos seguintes requisitos serão aceitas:

- ✓ 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;

Nota: A utilização de sacos-lacre da inspeção é recomendada por questões de praticidade e segurança durante o transporte e recebimento das amostras.

Os critérios de recebimento descritos aplicam-se integralmente às amostras dos seguintes grupos de produtos:

- ✓ Produtos de Origem Animal e Água
- ✓ Produtos cárneos, 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, em exercício, nas funções de Fiscal Estadual Agropecuário, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou Agente de Atividades Agropecuárias. O lacre utilizado deverá ser de codificação única, numerado de forma indelével e impossível de ser violado sem que se torne evidente. Essa medida é essencial para garantir a integridade da amostra e evitar substituição ou adulteração entre o ponto de colheita e o laboratório, assegurando a confiabilidade dos resultados da análise.

Nota: O saco-lacre descrito no Anexo III atende a todas as características necessárias para a identificação do lacre.

4. Embalagem e Envio

A caixa contendo a(s) amostra(s) deve chegar ao laboratório devidamente vedada, sem qualquer dano que possa comprometer a conservação, integridade ou identidade das amostras. Ela deve garantir proteção física contra choques mecânicos, luz excessiva e variações de temperatura que possam afetar a amostra ou os analitos, ou ainda interferir nos ensaios a serem realizados.

No caso de amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento, deve-se utilizar caixas térmicas ou de isopor, em perfeito estado e condições higiênicas, com paredes suficientemente espessas para proporcionar proteção física, química e microbiológica adequadas. A caixa deve ser bem fechada e vedada, assegurando a integridade, inviolabilidade e conservação das amostras.

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

As amostras destinadas à análise de identidade e qualidade devem ser acondicionadas em recipientes limpos, íntegros e sem perfurações ou rachaduras. Sempre que possível, devem ser enviadas em sua embalagem original. Quando isso não for viável, deve-se utilizar embalagens adequadas.

Imediatamente após a coleta, as amostras devem ser corretamente acondicionadas para evitar alterações até sua chegada ao laboratório. Amostras de produtos perecíveis, como leite pasteurizado e cortes de aves resfriados, devem ser enviadas em recipientes isotérmicos, embaladas em sacos plásticos transparentes lacrados e acompanhadas de gelo ou outra substância refrigerante suficiente para manter a cadeia do frio, sem que haja contato direto entre o gelo e a amostra.

As amostras que devem ser enviadas congeladas devem ser acondicionadas em recipientes isotérmicos, preferencialmente com gelo seco. Caso não seja possível, a amostra deve ser embalada adequadamente, envolvida em papel alumínio ou plástico, e colocada em recipiente isotérmico com gelo reciclável, composto por material que congele a temperaturas abaixo de 0°C (preferencialmente a -18°C), o suficiente para garantir a manutenção da temperatura adequada até a chegada ao laboratório.

É fundamental que o tempo entre a coleta da amostra e sua chegada ao laboratório seja minimizado. Deve-se evitar o uso de mecanismos que resultem em estocagem intermediária entre o ponto de coleta e o laboratório.

Amostras que chegarem ao laboratório em embalagem inadequada, com vazamentos, sinais de contaminação ou violação, devem ser imediatamente descartadas e um Termo de Recusa de Amostra deverá ser emitido.

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**

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 formulário específico de recusa de amostras para análise (FORM 008 - RECUSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE).

Nota: 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 não serão aceitas pelo LABQUALI. 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.

As amostras que cheguem ao laboratório com o prazo de validade vencido deverão ser descartadas, e o respectivo FORM 008 - RECUSA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE deverá ser emitido."

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 dos campos do FORM 006 - SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ENSAIOS(SOE) conjuntamente com o Formulário Colheita Fiscal(de acesso apenas do Fiscal Estadual Agropecuário no SIDAGO), os mesmos devem estar devidamente assinados e carimbados preferencialmente por servidores públicos competentes que esteja em exercício como Fiscal Estadual Agropecuário, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, ou Agente de Atividades Agropecuárias.

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

9. Procedimento para Recebimento

A recepção de amostras do laboratório deve verificar todas as informações constantes da SOE, 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 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.

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	300 mL	Retirar na Recepção e Triagem de Amostras do LABQUALI o kit de coleta de água para realização dos ensaios.
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	Retirar na Recepção e Triagem de Amostras do LABQUALI o kit de coleta de água para realização dos ensaios.
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.