

ORIENTAÇÕES PARA COLETA DE AMOSTRAS AMBIENTAIS E DE PRODUTOS – LACEN/CEVS/SES-RS

SEÇÃO DE ANÁLISES AMBIENTAIS E DE PRODUTOS

Contato telefônico com o LACEN/CEVS: (51) 98593-0113

Informações importantes

- Horário de recebimento de amostras de **produtos** (alimentos, saneantes, medicamentos e cosméticos): de segunda-feira a sexta-feira, das 07h00min às 18h00min.
- Horário de recebimento de **amostras ambientais** (água para consumo humano/Programa VIGIAGUA): de segunda a quinta-feira, das 07h00min às 16h00min. Não são recebidas amostras em véspera de feriado.
- Recebimento de amostras de alimentos e água para consumo humano relacionadas a investigação de **SURTO DE DTHA** em dias ou horários diferentes dos estabelecidos, favor entrar em contato com o Laboratório do LACEN envolvido nas análises do surto, para aviso prévio e agendamento (51 - 98593-0113).
Nota: para as análises microbiológicas, as amostras de **alimentos de surto de DTHA** devem ter em torno de 200 g ou 200 mL, também serão aceitas quantidades inferiores, porém só serão analisadas se atender a metodologia definida.
- Recebimento de amostras de **águas residuais** para pesquisa de *Vibrio cholerae*, de água para consumo humano para **pesquisa de agrotóxicos** e **águas para fins analíticos**: segundo calendários pré-estabelecidos.
- Recebimento de amostras a serem enviadas para Laboratório externo: mediante agendamento prévio com o Laboratório.
- As tabelas 1 a 5 informam a quantidade mínima de amostras de produtos para cada Laboratório da Seção de Análises Ambientais e de Produtos.

Tabela 1 – Alimentos

Laboratório de Microbiologia de Águas e Alimentos / Microbiologia – microbiologia@saude.rs.gov.br

Laboratório de Microscopia / Microscopia – microscopia@saude.rs.gov.br

Laboratório de Físico-química de Águas e Alimentos/Físico-química - aguasealimentos-lacen@saude.rs.gov.br

- Amostra representativa: é a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais, estabelecido de acordo com o plano de amostragem. Para análises de modalidade fiscal, coletar, preferencialmente amostragem representativa para a Microbiologia (ver Guia/ANVISA para execução de análise fiscal de produtos sujeitos à vigilância sanitária Nº51/2021 versão 2).
- Amostra indicativa: um número de amostras em qualquer quantidade menor que o número de unidades da amostra representativa.
- Unidade amostral: porção ou unidades coletadas aleatoriamente de um lote contendo a quantidade necessária para a realização dos ensaios.
- As embalagens das unidades amostrais devem estar fechadas e não devem ter sido violadas.
- Número de amostras representativas para análise microbiológica de acordo com a IN 161/2022.
- No caso de embalagens com peso menor que o solicitado por unidade amostral ou embalagem, coletar o número de unidades suficientes para compor o estabelecido.
- Para a Microbiologia, é necessário que cada unidade amostral contenha entre 100 e 200g, podendo ser necessária a coleta de um número maior de embalagens para compor cada unidade amostral.
- Em caso de dúvidas, entrar em contato com os laboratórios através dos contatos acima.

PRODUTO	Microbiologia		Microscopia	Físico-química
	Amostragem Representativa	Amostragem Indicativa		
1. FRUTAS E DERIVADOS, HORTALIÇAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, FUNGOS COMESTÍVEIS E DERIVADOS				
a) Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, pré-fritos, que não necessitam de tratamento térmico previamente ao consumo; secas, desidratadas ou liofilizadas; polpas e purês; fritos ou assados.	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 700g	2 embalagens mín. 200 g cada

PRODUTO	Microbiologia		Microscopia	Físico-química
	Amostragem Representativa	Amostragem Representativa		
b) Preparadas (inteiras, descascadas ou fracionadas), sanificadas, pré-fritos, que necessitam de tratamento térmico previamente ao consumo	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 700g	2 embalagens mín. 200 g cada
c) Em pasta ou massa e similares, incluindo geleias e doces em calda	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	2 embalagens mín. 200 g cada
2. NOZES, AMÊNDOAS E SEMENTES COMESTÍVEIS				
a) Nozes, amêndoas, castanhas, amendoins, nibs de cacau, sementes leguminosas e comestíveis, para consumo direto ou como farinhas, farelos, pastas, paçoca e barras; coco ralado	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 700g	2 embalagens mín. 200 g cada
3. OUTROS PRODUTOS VEGETAIS				
a) Grãos (amendoim, arroz, ervilha, feijão, lentilha, etc.)	x	x	Mínimo 1000g	2 embalagens mín. 200 g cada
b) Produtos de tomate; tofu, sufu e similares, refrigerados	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 750g	2 embalagens mín. 200 g cada
c) Vegetais em conserva, acidificados (pH menor que 4,5), com líquido de cobertura, não comercialmente estéreis	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	x	2 embalagens mín. 200 g cada
4. CARNE DE AVES				
a) Carnes ou miúdos crus, à base de carne moída ou picada de aves (hamburgueres, almôndegas, empanados crus de rotisseria, linguiças frescas); semielaborados (nuggets, steaks, fingers)	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	2 embalagens

Continuação Tabela 1 – Alimentos

PRODUTO	Microbiologia		Microscopia	Físico-química
	Amostragem Representativa	Amostragem Indicativa		
b) Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsichas, presunto, fiambre, galantines, patês)	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	2 embalagens
5. CARNES BOVINA, SUÍNA E OUTRAS				
a) Carnes cruas: carne moída, produtos moldados (hamburgueres, almôndegas, quibes), embutidos crus (linguiças frescas); produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef"), miúdos, toucinho e pele; carnes e produtos cárneos crus salgados, miúdos e pele; gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	x
b) Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	2 embalagens
6. PESCADOS				
a) Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus ou produtos à base de carne moída ou picada de pescados (hambúrgueres, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas); semielaborados (nuggets, steaks, fingers)	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	2 embalagens mín. 200 g cada

Continuação Tabela 1 – Alimentos

PRODUTO	Microbiologia		Microscopia	Físico-química
	Amostragem Representativa	Amostragem Indicativa		
7. OVOS				
a) Ovo íntegro cru (clara e gema)	5 embalagens	1 embalagem	x	2 embalagens
b) Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados; ovos em conserva ou em salmoura	5 embalagens	2 embalagens	x	2 embalagens
8. LEITE E DERIVADOS				
a) Leites pasteurizados	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1L	2 embalagens de 1 L
b) Queijos, produtos lácteos fermentados, processados fundidos (requeijão e misturas lácteas pastosas), manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina, pasta ou molho de base láctea pasteurizada e refrigerada, sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	2 embalagens mín. 200 g cada
c) Produtos lácteos em pó	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	2 embalagens mín. 200 g cada
9. GELADOS COMESTÍVEIS (sorvetes e picolés)				
a) Gelados comestíveis	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 800g	2 embalagens mín. 200 g cada
10. MARGARINAS E CREMES VEGETAIS				
a) Margarinas e cremes vegetais	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 800g	2 embalagens mín. 200 g cada

Continuação Tabela 1 – Alimentos

PRODUTO	Microbiologia		Microscopia	Físico-química
	Amostragem Representativa	Amostragem Indicativa		
11. BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS				
a) Refrigerantes e outras bebidas carbonatadas ou não, refrescos, sucos, néctares adicionados de conservadores; sucos desidratados; sucos concentrados adicionados de conservadores ou congelados; sucos e outras bebidas submetidas a processos tecnológicos para redução microbiana, que necessitam de refrigeração; sucos e outras bebidas “in natura” ou reconstituídos.	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1L	2 embalagens
b) Leite de coco e bebidas à base de cereais, sementes ou grãos.	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1L	2 embalagens
12. AÇÚCARES, ADOÇANTES E SIMILARES				
a) Açúcares, edulcorantes e adoçantes de mesa sólidos e líquidos, Mel ¹ , melado, melaço, caldas, xarope ¹ Análise microbiológica não prevista na legislação	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 700g	2 embalagens (mín. 200 g cada)
13. CAFÉS, CHÁS E PRODUTOS PARA INFUSÃO				
a) Café, cevada, chás e produtos similares, consumidos sem ou após emprego de calor (infusão e cocção), incluindo as cápsulas, adicionados ou não de outros ingredientes	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Chás de camomila, menta ou hortelã: mín. 150g; Café e cevada: mín. 500g; Erva-mate e comp. de erva-mate: Mín. 2Kg Demais chás e produtos de infusão: mín. 100g	2 embalagens

PRODUTO	Microbiologia		Microscopia	Físico-química
	Amostragem Representativa	Amostragem Indicativa		
14. ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS				
a) Temperos desidratados, em pasta ou prensados (mistura para tempero de feijão, caldos em cubos, misturas para refogar)	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	x	2 embalagens (mín. 200 g cada)
b) Especiarias	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Alho em pó, cebola em pó, pimenta preta moída, canela moída: mín. 250g; Canela não moída: mín.320g Demais especiarias: mín. 200g	2 embalagens (mín. 200 g cada)
c) Catchup, mostarda, barbecue, maionese e molhos	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 700g	2 embalagens (mín. 200 g cada)
15. CEREAIS, FARINHAS, MASSAS ALIMENTÍCIAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO				
a) Farinhas, amidos, féculas e fubás; massas alimentícias secas ou frescas e produtos semielaborados (pão de queijo, pão de batata, pizza, pastéis); pães, bolos, bolachas, biscoitos e outros produtos de panificação, estáveis ou não à temperatura ambiente; produtos à base de amidos, farinhas, féculas e fubás, semielaborados e misturas em pó com ou sem ovos para bolos, pães, tortas, empadas, pizzas, preparações para empanar, estáveis à temperatura ambiente.	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	2 embalagens
b) Cereais extrusados, produtos à base de cereais não compactados, incluindo farofa, farelos, fibras e granolas; cereais compactados, em barra ou outras formas	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 1000g	2 embalagens

Continuação Tabela 1 – Alimentos

PRODUTO	Microbiologia		Microscopia	Físico-química
	Amostragem Representativa	Amostragem Indicativa		
16. CACAU, CHOCOLATES, CONFEITOS, PRODUTOS PARA CONFEITAR, PASTAS E DOCES				
a) Balas, pastilhas, drágeas, caramelos, gomas de mascar e outros confeitos; Chocolates, bombons e similares; achocolatados e cacau em pó; pastas, cremes, coberturas e recheios.	10 unidades amostrais	2 unidades amostrais	Mínimo 700g	2 embalagens
17. ALIMENTOS PREPARADOS PRONTOS PARA O CONSUMO E SEMIELABORADOS				
a) Alimentos elaborados com emprego de calor; contendo produtos de origem animal, elaborados sem emprego de calor, consumidos crus; contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor; sanduíches, doces e sobremesas.	5 unidades amostrais	2 unidades amostrais	x	2 embalagens
18. ÁGUAS ENVASADAS¹				
a) Água mineral natural, água natural, água adicionada de sais e água do mar dessalinizada potável	5 unidades amostrais, com no mín. 1,5L cada	1 unidade amostral com no mín. 1,5L	Mínimo 1L	2 embalagens
19. ALIMENTOS COMERCIALMENTE ESTÉREIS - acondicionados em embalagem hermética, estáveis à temperatura ambiente¹				
a) Alimentos de baixa acidez (pH maior que 4,5)	x	3 unidades amostrais	1 unidade	2 embalagens
b) Alimentos ácidos ou acidificados (pH menor que 4,5)	x	3 unidades amostrais	1 unidade	2 embalagens
c) Leite UAT (UHT) e produtos à base de leite UAT/UHT em embalagens herméticas	x	3 unidades amostrais	Mínimo 1L	2 embalagens

¹Para águas envasadas acondicionadas em embalagens de 20L e alimentos comercialmente estéreis com solicitação de análises compartilhadas entre a Microbiologia e outro(s) Laboratório(s), considerar a coleta de amostragem representativa da Microbiologia para todos os Laboratórios.

QUANTIDADE MÍNIMA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISE

Tabela 2 – Saneantes

Laboratório de Saneantes – saneantes@saude.rs.gov.br

PRODUTO	APRESENTAÇÃO	QUANTIDADE PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA
Água sanitária	Líquida	500 mL
Alvejante	Líquido	500 mL
Amaciante de roupas	Líquido	500 mL
Desinfetante de uso geral	Líquido	300 mL
Desinfetante de uso geral	Aerossol	300 mL
Desinfetante de uso geral	Sólido	500 g
Desinfetante hospitalar p/ artigo esterilizante	Líquido	500 mL
Desinfetante hospitalar p/ superfícies fixas	Líquido	500 mL
Desinfetante hospitalar p/ superfícies fixas	Aerossol	300 mL
Desinfetante para indústrias alimentícias	Líquido	500 mL
Desinfetante para indústrias alimentícias	Aerossol	300 mL
Desinfetante para lactários	Líquido	300 mL
Detergente em pó doméstico e profissional	Sólido	500 g
detergente doméstico e profissional	Líquido	500 mL
Detergente doméstico e profissional	Aerossol	300 mL
Sabão	Líquido	500 mL
Sabão em barra	Sólido	400 g
Sabão em pó	Sólido	400 g
Saponáceo	Líquido	300 mL
Saponáceo	Sólido	250 g
Álcool em gel	Gel	500 g
Álcool hidratado	Líquido	1000 mL

Nota: Análises microbiológicas são enviadas para o INCQS e as quantidades necessárias estão descritas no Site do INCQS

Tabela 3 – Medicamentos

Laboratório de Cosméticos e Medicamentos – medicamentos-fepps@saude.rs.gov.br

PRODUTO	FÍSICO-QUÍMICA	MICROBIOLÓGICA	ENDOTOXINA BACTERIANA	TOTAL
Aerossóis (mais de 50 mL)	10			10
Aerossóis (menos de 50 mL)	20			20
Ampolas (menos de 5 mL)	20	40	6	66
Ampolas (entre 5 e 10 mL)	20	40	6	66
Ampolas (entre 10 e 100 mL)	10	40	6	56
Ampolas (mais de 100 mL)	6	20	6	32
Colírios	10	20	6	36
Comprimidos/Drágeas e Cápsulas	100			100
Elixir	10	10		20
Emulsão (menos de 10 mL)	12	6		18
Emulsão (mais de 10 mL)	12	6		18
Gel (mais de 5 g)	6	5		11
Grânulos/Pós	12	6		18
Matéria-Prima (g)	50	60		110
Pastas (mais de 5 g)	10	6		16
Pomadas (menos de 5 g)	20	10		30
Pomadas (mais de 5 g)	10	10		20

Continuação Tabela 3 – Medicamentos

PRODUTO	FÍSICO-QUÍMICA	MICROBIOLÓGICA	ENDOTOXINA BACTERIANA	TOTAL
Pomadas oftálmicas	10	22	6	38
Solução (mais de 10 mL)	10	10		20
Solução (menos de 10 mL)	12	10		22
Solução antisséptica (mais de 100 mL)	4	3	2	9
Solução antisséptica (menos de 100 mL)	8	6	2	16
Solução injetável (até 10 mL)	12	40		52
Solução injetável (entre 10 e 100 mL)	10	40		50
Solução injetável (mais de 100 mL)	10	20		30
Solução tópica		10	2	12
Supositório/Óvulos	30	15		45
Suspensão (mais de 10 mL)	10	8		18
Suspensão (menos de 10 mL)	12	8		20
Tintura (mais de 10 mL)	10	8		18
Tintura (menos de 10 mL)	12	8		20
Unguento	10	8		18
Xarope (mais de 10 mL)	10	8		18
Xarope (menos de 10 mL)	12	8		20

QUANTIDADE MÍNIMA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISE

Tabela 4 – Contaminantes (Pesticidas e Micotoxinas)

Laboratório de Contaminantes – contaminantes@saude.rs.gov.br

PRODUTO	QUANTIDADE
Erva mate	2kg
Frutas e Legumes	2kg
Frutas e Legumes	5 Embalagens enlatadas
Grãos, Cereais e Farináceos e derivados	2kg
Leite	2L
Verduras	2kg

Obs: No caso de amostras de água para consumo humano para resíduos de pesticidas, o volume mínimo necessário é 2L e o agente sanitário deve sempre entrar em contato com o laboratório para ver o tipo de frasco de coleta (que pode ser vidro âmbar ou plástico), COM ou SEM o preservante e o procedimento operacional de coleta.

QUANTIDADE MÍNIMA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISE

Tabela 5 – Cosméticos

Laboratório de Cosméticos e Medicamentos – medicamentos-fepps@saude.rs.gov.br

PRODUTO	FÍSICO-QUÍMICA	MICROBIOLÓGICA	FARMACOLOGIA / TOXICOLOGIA	TOTAL
Sabonete	1	3	2	6
Xampu	2	3	2	7
Condicionador	1	3	2	6
Crems e loções corporais	2	3	2	7
Bronzeador	2	3	2	7
Tintura Capilar	2	3	2	7
Alisantes Capilares	2	3	2	7