



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

**PORTARIA SIM nº 01/2023** de 15 de dezembro de 2023.

APROVA PLANO DE AMOSTRAGEM E OS LIMITES CRÍTICOS PARA AS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ÁGUA E DE PRODUTO A SEREM ATENDIDOS PELAS EMPRESAS REGISTRADAS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE BARRA FUNDA.

**MARCOS ANDRÉ PIAIA**, Prefeito do Município de Barra Funda no uso das atribuições legais que lhe confere o Decreto nº 1.473 de 03 de novembro de 2021, e considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos de origem animal, visando à proteção à saúde da população e a regulamentação dos padrões microbiológicos para os alimentos produzidos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal de Barra Funda

**RESOLVE:**

Art. 1º Aprovar o plano de coletas de água de abastecimento e de alimentos de origem animal para análises microbiológicas e físico-químicas;

Art. 2º Estabelecer os padrões de referência a serem atendidos pelas amostras nos ensaios laboratoriais, compilando os parâmetros estabelecidos na Portaria de Consolidação nº05/2017/ANVISA, IN 211/2023/ANVISA, Instrução Normativa nº 161/2022/ANVISA, Portaria GM/MS nº888/2021 e nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, além de outras legislações de referência;

Art. 3º Em caso de desvio, as ações fiscais serão tomadas com base nos artigos 94 a 97 do Decreto nº 1.473 de 03 de novembro de 2021 e as sanções penais com base no CAPÍTULO VI do referido Decreto.

Art. 4º A frequência de análise e os parâmetros passam a vigorar a partir de 1º/01/2022, sendo que o SIM emitirá anualmente o cronograma de coletas.

Parágrafo único: Quando da emissão do cronograma anual de coletas, o SIM poderá revisar os padrões microbiológicos e físico-químicos levando em conta os produtos que estiverem sendo produzidos sob sua jurisdição.

Art. 5º Fica revogada a Portaria SIM nº02/2021 de 02 de dezembro de 2021.

Registra-se e publica-se

**MARCOS ANDRÉ PIAIA**  
**Prefeito Municipal**  
**Barra Funda - RS**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Anexo:

**PLANO DE COLETA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL /  
PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS**

**1. OBJETIVO:**

Aprovar o plano de coleta para água de abastecimento e para alimentos de origem animal, e estabelecer os padrões sanitários microbiológicos e físico-químicos para a água de abastecimento e os alimentos de origem animal dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Barra Funda, bem como determinar os critérios para interpretação e julgamento dos resultados das Análises Microbiológicas e Físico-Químicas.

**2. COLETAS**

A coleta de amostras será realizada pela empresa ou pelo laboratório credenciado pelo município na presença do SIM, sendo que a escolha das técnicas de coleta e ensaio laboratorial são de responsabilidade do laboratório.

**3. PLANO DE COLETA E PADRÕES PARA ÁGUA DE ABASTECIMENTO:**

**Frequência:** As coletas para análise **microbiológica** de água de abastecimento serão realizadas a cada 4 meses.

**- Padrões Microbiológicos para Água:**

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
Escherichia coli	Ausência em 100 ml	Portaria GM/MS Nº 888, de 4 de Maio de 2021
Coliformes totais	Ausência em 100 ml	

**Frequência:** As coletas para análise **físico-química** de água de abastecimento serão realizadas a cada **12 meses**.

**- Padrões Físico-químicos para Água:**

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Ph	6,0 a 9,5	Anexo XX da Portaria de Consolidação Nº 05 de 28.09.2017 / ANVISA
Cloretos	Máximo: 250 mg/L	
Turbidez	Máximo: 5NTU	
Sólidos Totais Dissolvidos	Máximo: 500 mg/L	Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021
Dureza	Máximo: 300 mg/L	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

**4. PLANO DE COLETA E PADRÕES PARA ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL:**

**Frequência:** As coletas para análise **microbiológica** de alimentos de origem animal serão realizadas a cada **3 meses** e as análises físico-químicas a cada **12 meses**.

**4.1 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS - CATEGORIA: CARNE BOVINA**

- a) **CARNES CRUAS, MATURADAS OU NÃO, TEMPERADAS OU NÃO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, EMBALADAS A VÁCUO OU NÃO E MIÚDOS.**

- **Padrões Microbiológicos:**

<b>Tipo de Microrganismo</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>2</sup>	
Aeróbios mesófilos/g	10 <sup>6</sup>	
Aeróbios mesófilos/g (somente para miúdos)	5x10 <sup>6</sup>	

- **Padrões Físico-químicos:** Não se aplica.

- b) **CARNE MOÍDA, PRODUTOS CÁRNEOS CRUS MOLDADOS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELADOS (Hambúrgueres crus, almôndegas, quibes).**

- **Padrões Microbiológicos:**

<b>Tipo de Microrganismo</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>2</sup>	
Estafilococos coagulase positiva/g	10 <sup>4</sup>	
Aeróbios mesófilos/g	10 <sup>6</sup>	

- **Padrões Físico-químicos:**

<b>Tipo de Análise</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
Gordura	Máximo 25%	RTIQ – Instrução Normativa SDA nº 20, de 31 de julho de 2000 – Anexo IV.
Proteína	Mínimo 15%	
Carboidratos totais	Máximo 3%	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

**c) EMBUTIDOS CRUS (Linguças frescais).**

**- Padrões Microbiológicos:**

<b>Tipo de Microrganismo</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>3</sup>	
Aeróbios mesófilos/g	10 <sup>6</sup>	

**- Padrões Físico-químicos:**

<b>Tipo de Análise</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
Umidade	Máximo: 70%	RTIQ: Instrução Normativa nº4/2000/MAPA/SDA
Gordura	Máximo: 30%	
Proteína	Mínimo: 12%	
Cálcio (Base seca)	Máximo: 0,1%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	IN Anvisa 211 de 1º de Março 2023
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

**4.2 CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS - CATEGORIA: CARNE SUÍNA.**

**a) CARNES CRUAS, MATURADAS OU NÃO, TEMPERADAS OU NÃO, REFRIGERADAS OU CONGELADAS, EMBALADAS A VÁCUO OU NÃO, MIÚDOS, TOUCINHO E PELE.**

**- Padrões Microbiológicos:**

<b>Tipo de Microrganismo</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>2</sup>	
Aeróbios mesófilos/g	10 <sup>5</sup>	
Aeróbios mesófilos/g (somente para miúdos)	5x10 <sup>6</sup>	

**- Padrões Físico-químicos:** Não se aplica.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

**b) CARNE MOÍDA, PRODUTOS CÁRNEOS CRUS MOLDADOS, TEMPERADOS OU NÃO, REFRIGERADOS OU CONGELADOS (Hambúrgueres crus, almôndegas, quibes).**

**- Padrões Microbiológicos:**

<b>Tipo de Microrganismo</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>3</sup>	
Estafilococos coagulase positiva/g	10 <sup>4</sup>	
Aeróbios mesófilos/g	10 <sup>6</sup>	

**- Padrões Físico-químicos:**

<b>Tipo de Análise</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
Gordura	Máximo: 25%	RTIQ: Instrução Normativa nº4/2000/MAPA/SDA
Proteína	Máximo: 15%	
Carboidratos totais	Mínimo: 3%	
Cálcio (Base seca)	Máximo: 0,1%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	RDC nº272/ 2019/ANVISA  IN ANVISA 211, 1 Março 2023
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

**c) EMBUTIDOS CRUS (Linguças frescas).**

**- Padrões Microbiológicos:**

<b>Tipo de Microrganismo</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>3</sup>	
Aeróbios mesófilos/g	10 <sup>6</sup>	

**- Padrões Físico-químicos:**

<b>Tipo de Análise</b>	<b>Parâmetro</b>	<b>Referência</b>
Umidade	Máximo: 70%	RTIQ: Instrução Normativa nº4/2000/MAPA/SDA
Gordura	Máximo: 30%	
Proteína	Mínimo: 12%	
Cálcio (Base seca)	Máximo: 0,1%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	IN ANVISA 211, de 1º Março 2023
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

### 4.3 PRODUTOS CÁRNEOS MATURADOS (LINGÜIÇAS DESSECADAS).

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	10 <sup>3</sup>	
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>2</sup>	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Umidade	Máximo: 55%	RTIQ: Instrução Normativa nº22/2000/ MAPA/SDA
Gordura	Máximo: 30%	
Proteína	Mínimo: 15%	
Cálcio (base seca)	Máximo: 0,1%	IN ANVISA 211, de 1º Março 2023
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

### 4.4 LINGÜIÇA COLONIAL

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº60 de 23/12/19 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	10 <sup>3</sup>	
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>2</sup>	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Gordura	Máximo: 30%	RTIQ: Instrução Normativa nº22/2000/ MAPA/DAS – Anexo XIV
Proteína	Mínimo: 18%	
Carboidratos totais	Máximo: 1,5%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	IN ANVISA 211, de 1º Março 2023
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

#### 4.5 SALAME TIPO ITALIANO

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	10 <sup>3</sup>	
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>2</sup>	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Atividade de água (Aw)	Máximo: 0,90	RTIQ: Instrução Normativa nº22/2000/ MAPA/DAS – Anexo XII
Umidade	Máximo: 35%	
Gordura	Máximo: 32%	
Proteína	Mínimo: 25%	
Carboidratos totais	Máximo: 4%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	IN ANVISA DE 1º Março de 2023
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

#### 4.6 SALAME TIPO MILANO

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	10 <sup>3</sup>	
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>2</sup>	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Atividade de água (Aw)	Máximo: 0,90	RTIQ: Instrução Normativa nº22/2000/ MAPA/SDA – Anexo XIII
Umidade	Máximo: 35%	
Gordura	Máximo: 35%	
Proteína	Mínimo: 23%	
Carboidratos totais	Máximo: 4%	



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	IN ANVISA de 1º Março 2023
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

#### 4.7 SALAME COLONIAL

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº 161 de DE 1º DE JULHO DE 2022 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	10 <sup>3</sup>	
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>2</sup>	

- Padrões Físico-químicos:

Tipo de Análise	Parâmetro	Referência
Atividade de água (Aw)	Máximo: 0,92	RTIQ: Instrução Normativa nº22/2000/ MAPA/SDA
Umidade	Máximo: 40%	
Gordura	Máximo: 35%	
Proteína	Mínimo: 20%	
Carboidratos totais	Máximo: 4%	
Nitrito	Máximo: 150 mg/kg	IN ANVISA de 1º Março de 2023
Nitrato	Máximo: 300 mg/kg	
Formulados com mix de Nitrito + Nitrato	Máximo: 150 mg/kg	

#### 4.8 BANHA, TORRESMO

- Padrões Microbiológicos:

Tipo de Microrganismo	Parâmetro	Referência
<i>Salmonella</i>	Ausência em 25g	Instrução Normativa nº60 de 23/12/19 ANVISA
Estafilococos coagulase positiva/g	3x10 <sup>3</sup>	
<i>Escherichia coli/g</i>	10 <sup>2</sup>	

- Padrões Físico-químicos: Não se aplica.