



LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO ESTADO DO TOCANTINS

**MANUAL PARA COLETA, ACONDICIONAMENTO,
TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE
AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES
LABORATORIAIS**

PALMAS-TO
2024



Wanderlei Barbosa
Governador do Estado do Tocantins

Carlos Felinto Junior
Secretário de Estado da Saúde

Perciliana Joaquina Bezerra de Carvalho
Superintendente de Vigilância, Promoção e Proteção à Saúde

Jucimária Dantas Galvão
Diretora do Laboratório Central de Saúde Pública

Eri Daiana da Silva
Gerente Técnica do Laboratório Central de Saúde Pública

Maria Simone Lopes da Silva Andrade
Coordenação do Setor de Produtos e Ambiental

Equipe Técnica:

- Cilmará Araújo Sousa
- Juliana Duarte T. Médici
- Ludmila Pedreira Lima
- Márcia Regina Ribeiro Alves
- Sueli Horta Londe Franco Belga

Colaboração:
DVISA-TO

- Crislane Maria da Silva Bastos
- Yzabela Crystiny Moura
- Fabrício Rodrigues dos Santos

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS.	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 3/31

SUMÁRIO

LISTA DE SIGLAS	4
1. INTRODUÇÃO	5
2. CAMPO DE APLICAÇÃO	6
3. DEFINIÇÕES.....	6
3.1. Medicamentos.....	6
3.2. Alimentos.....	6
3.3. Cosméticos.....	6
3.4. Saneantes	7
3.5. Rótulo.....	7
4. MODALIDADES DE ANÁLISE	7
4.1. Análise de controle	7
4.2. Análise fiscal	8
4.2.1. ANÁLISE DE CONTRAPROVA	10
4.2.2. ANÁLISE DE TESTEMUNHO	10
4.3. Análise de orientação	11
5. PROCEDIMENTO DE CONDUTA EM ANÁLISE PERICIAL	12
5.1 Processo.....	12
5.2 Condutas gerais	12
5.3 Condutas de biossegurança	13
6. PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS	13
6.1. Organização dos materiais necessários para a coleta.....	13
6.2 Execução da coleta de amostra	14
6.3. Quando coletar amostra.....	14
6.4. Quando não coletar amostra	14
6.5. Produtos a granel ou fracionados.....	15
6.6. Produto em grande volume ou peso	15
6.7. Transporte das amostras	15
6.8. Orientações específicas para a VISA	16
6.9. Quantitativo de amostras	17
7. COLETA DE ALIMENTOS ENVOLVIDOS EM SURTOS DE DTA.....	17
7.1. Laboratório	17
7.2. Orientações ao notificante.....	18
7.3. Orientação para coleta de alimentos.....	19
7.4. Material de apoio para a coleta.....	21
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS	22
9. REFERÊNCIAS.....	22
ANEXOS	23

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 4/31

LISTA DE SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
DTA - Doença Transmitida por Alimentos
EPI – Equipamentos de Proteção Individual
FR - Formulário
INCQS - Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde
LR - Laboratório de Referência
LA - Laudo de Análise
LACEN-TO – Laboratório Central de Saúde Pública do Estado do Tocantins
NA - Não aplicável
PROCON – Órgão de Proteção e Defesa ao Consumidor
RDC – Resolução da Diretoria Colegiada
RT - Responsável Técnico
TCA – Termo de Coleta de Amostra
VISA - Vigilância Sanitária

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 5/31

1. INTRODUÇÃO

O presente manual tem o objetivo de orientar, estabelecer e divulgar os procedimentos para coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras de produtos para análises laboratoriais.

Um Sistema de Vigilância Sanitária deve ser capaz de assegurar aos cidadãos a disponibilidade de produtos que cumpram requisitos de qualidade, previamente à colocação destes no mercado. Para tanto, deve-se utilizar ferramentas de análise, inspeção e avaliação da conformidade, como:

- a) A inspeção para verificação do cumprimento de Boas Práticas de Fabricação;
- b) O controle da qualidade de insumos e produtos;
- c) monitoramento dos produtos após sua distribuição no mercado.

Neste contexto, nenhum dos mecanismos citados acima deve ser considerado de forma isolada, ao contrário, eles estão interligados e juntos contribuem para que o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária torne-se mais robusto e eficaz. Assim, a análise laboratorial, realizada no contexto do Sistema de Vigilância Sanitária, deve ser vista como uma fonte de informação geradora para tomada de ação/decisão.

Desta forma, o primeiro e primordial passo na coleta de uma amostra é a clara descrição da causa da apreensão, contendo, implícita ou explicitamente as ações de Vigilância Sanitária que haverão de ser executadas como consequência do resultado analítico, de acordo com o fluxo da figura 01.

Uma perfeita compreensão desta premissa descarta, desde o início, a mobilização de uma atividade laboratorial cujo resultado analítico não determine uma ação de Vigilância Sanitária, estabelecida antes da própria coleta da amostra.

Figura 1 – Fluxo da amostra



MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 6/31

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este manual aplica-se aos produtos sujeitos a vigilância sanitária, tais como, alimentos, medicamentos, cosméticos, produtos de higiene, produtos para saúde, saneantes e domissanitários.

O Sistema de Vigilância Sanitária deve realizar as coletas baseando-se nas seguintes diretrizes:

- Programas de monitoramento dos produtos expostos ao consumo humano e que possam apresentar riscos à saúde pública;
- Controle da qualidade de insumos e produtos;
- Coleta de produtos durante inspeção na indústria para verificação do cumprimento de Boas Práticas de Fabricação;
- Denúncia de consumidores com relação a produtos sujeitos a Vigilância Sanitária;
- Alimentos suspeitos de Doença Transmitida por Alimentos (DTA);
- Produtos encaminhados pelo Ministério Público, Poder Judiciário e Órgão de Proteção e Defesa ao Consumidor (PROCON).

APENAS PARA CONSULTA

3. DEFINIÇÕES

consideram-se produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária:

3.1. Medicamentos

É o produto farmacêutico, tecnicamente obtido ou elaborado, que contém um ou mais fármacos e outras substâncias, com finalidade profilática, curativa, paliativa ou para fins de diagnóstico, (Brasil, 2019).

3.2. Alimentos

Toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento incluindo águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, rótulos, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários, alimentos prontos para oferta ao consumidor: alimento na forma como será disponibilizado ao consumidor, destinado à venda direta ou qualquer outra forma de distribuição, gratuita ou não. (RDC/ANVISA nº 724/2022).

3.3. Cosméticos

São produtos para uso externo, destinados à proteção, ou ao embelezamento das diferentes partes do corpo, tais como pós faciais, talcos, cremes de beleza, creme para as mãos e similares, máscaras faciais,

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 7/31

loções de beleza, soluções leitosas, cremosas e adstringentes, loções para as mãos, bases de maquiagem e óleos cosméticos, rugos, blushes, batons, lápis labial, preparados antissolares, bronzeadores e simulatórios, rímeis, sombras, delineadores, tinturas capilares, agentes clareadores de cabelos, preparados para ondular e para alisar cabelos, fixadores de cabelos, laquê, brilhantinas e similares, loções capilares, depilatórios e epilatórios, preparados para unhas e outros, (Brasil, 2019).

3.4. Saneantes

Produto categorizado como alvejante ou alvejante concentrado, à base de hipoclorito de sódio ou hipoclorito de cálcio destinado à desinfecção de ambientes, superfícies inanimadas e tecidos e alvejamento de objetos, tecidos, superfícies inanimadas e ambientes, em domicílios, instituições, indústrias e em estabelecimentos de assistência à saúde. (RDC ANVISA nº 699/2022).

3.5. Rótulo

É a identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, a pressão ou autoadesiva, aplicados diretamente sobre recipientes; invólucros; envoltórios; cartuchos; ou qualquer outro protetor de embalagem, externo ou interno, não podendo ser removido ou alterado durante o uso do produto e durante seu transporte, ou seu armazenamento. A confecção dos rótulos deverá obedecer às normas vigentes do órgão federal de Vigilância Sanitária, (Brasil, 2019).

4. MODALIDADES DE ANÁLISE

As análises tem finalidade de controle, fiscalização ou orientação.

4.1. Análise de controle

De acordo com a Lei n.º 6.360/76 análise de controle é *"aquela efetuada em produtos sob o regime de Vigilância Sanitária, após sua entrega ao consumo e destinada a comprovar a conformidade do produto com a fórmula que deu origem ao registro"*.

Tanto para alimentos quanto para os demais produtos submetidos ao sistema de Vigilância Sanitária existe a obrigatoriedade de comunicação à autoridade sanitária (neste caso aquela que concedeu o registro) por parte do detentor do registro, a data e local da entrega do produto ao consumo, dentro do prazo de 30 (trinta) dias (Art. 7º do Decreto- Lei 986/69 e Art. 152 do Decreto 79.094/77), e no caso dos produtos importados, no ato do seu desembarque.

No que diz respeito aos medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, o Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, estabelece que os agentes a serviço da vigilância sanitária, em suas atividades de controle e monitoramento, terão como atribuição a coleta das amostras necessárias às análises de controle, lavrando os respectivos termos.

No contexto de alimentos, define-se análise de controle como *"aquela que é efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade"*.

Para produtos importados, os seguintes procedimentos devem ser observados:

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 8/31

a) Os produtos encaminhados ao laboratório devem ter toda a rotulagem redigida em língua portuguesa, de acordo com o Art. 11 do Decreto-Lei 986/69 e as Leis 6437/77 e 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor);

b) As amostras deverão ser encaminhadas ao laboratório oficial, acompanhadas dos seus respectivos protocolos de controle de qualidade, realizados pelo produtor ou por laboratório oficial do país de origem.

c) Para efeitos de amostragem, segundo indicadores de risco, deverão ser consideradas as partidas importadas.

d) Considerando alimentos com baixo risco intrínseco à saúde e provenientes de fabricantes/importadores conhecidos, a análise documental (protocolo de produção e controle), de aspecto e de rotulagem, poderá ser suficiente, no contexto dos Arts. 57 e 58 do Decreto-Lei 986/69.

4.2. Análise fiscal

A análise fiscal tem valor jurídico, pois está prevista na legislação e é realizada pelo laboratório com a finalidade de fornecer subsídio às ações pertinentes à apreensão de produtos para apuração de infração ou verificação de ocorrência fortuita ou eventual e para atender programas de monitoramento nacionais, estaduais e municipais. Para realização das análises fiscais, a coleta do produto ou substância consistirá na coleta de amostra do estoque existente, a qual, dividida em três partes (amostra em triplicata), será tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade. Cada invólucro deve conter o quantitativo de amostra estabelecido.

Uma dessas partes é entregue ao detentor ou responsável pelo local onde ocorre a coleta, afim de servir como contraprova, e as duas outras partes são imediatamente encaminhadas ao LACEN/TO, sendo uma para a realização da análise de prova e outra como amostra testemunho.

4.2.1. Alimentos – a análise fiscal é efetuada sobre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos do Decreto-Lei 986/69 Art. 2.º, Inciso XIX.

4.2.2. Medicamentos/ Cosméticos / Saneantes – é a análise efetuada sobre os produtos (drogas, insumos farmacêuticos, cosméticos, produtos de higiene, produtos para saúde, perfumes, saneantes ou domissanitários), em caráter de rotina, para apuração de infração ou verificação de ocorrência de desvio, quanto à qualidade, segurança e eficácia dos produtos ou matérias-primas. (Decreto Nº 79.094, de 5 de janeiro de 1977).

A análise fiscal constitui um relevante instrumento regulatório e fiscalizador quando:

a) Subsidiar ações de inspeção na indústria, quando, como consequências da mesma, são levantadas suspeitas sobre o processo produtivo, qualidades das matérias prima e/ou armazenagem inadequada;

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 9/31

b) Forma parte de programas pré-estabelecidos de monitoramento da qualidade de produtos disponíveis no mercado, selecionados pelo risco à saúde;

c) É utilizada como subsídio confirmatório ou explicativo de suspeitas levantadas pelo sistema de saúde, tanto em nível clínico, quanto epidemiológico ou da Vigilância Sanitária;

A apreensão da amostra nesta modalidade analítica pode ser feita de duas formas: **amostra em triplicata** e **amostra única**, conforme descrito abaixo:

Amostra em triplicata – A amostra será colhida em triplicata pelo Órgão de Vigilância Sanitária (VISA), as quais serão lacradas no local de coleta, tornando-se invioláveis para que assegurem as características de conservação e autenticidade. Cada invólucro deve conter o quantitativo de amostra estabelecido nos Quadros 1 a 4 no Anexos.

Cada invólucro deverá conter quantidades iguais de unidades do mesmo lote e suficientes para a realização das análises, observando para tal, as normas estabelecidas no Art. 33.º, § 1º, Decreto-Lei n.º 986/69 e 27 da Lei 6437/77.

AMOSTRA DE ANÁLISE FISCAL (Amostra 1): É uma parte da amostra em triplicata, deverá ser entregue no LACEN/TO junto à primeira via do termo de coleta de amostras (TCA) na qual é realizada a primeira análise.

AMOSTRA DE CONTRAPROVA (Amostra 2): É a parte da amostra em triplicata que ficará com detentor ou responsável do estabelecimento, a fim de servir como defesa técnica e junto com a cópia do TCA.

AMOSTRA TESTEMUNHO (Amostra 3): É a parte da amostra em triplicata, enviada ao laboratório, destinada ao segundo exame da perícia técnica caso haja discordância entre a análise fiscal e a análise de contraprova.

Amostra única – A amostra única para análise fiscal somente é colhida nos seguintes casos:

a) A quantidade não permitir a coleta de amostra em triplicata;

b) Pela natureza do alimento (como por exemplo: perecível), situação ou circunstância especial. Nestes casos, a coleta será em apenas 1 (um) invólucro que será encaminhado ao laboratório oficial para realização da análise fiscal. As amostras devem ser identificadas por etiquetas devidamente protegidas por envoltório plástico e fixadas no lacre das amostras. As informações constantes da etiqueta devem ser fiéis às do produto (rótulo) e do TCA.

Estas análises, por sua natureza, devem ser feitas na presença do detentor ou do representante legal da empresa e do perito pela mesma indicada e se estes não se apresentarem de acordo com agendamento devem ser convocadas 2 (duas) testemunhas para presenciar as análises (Art.33,§2.º, Decreto-Lei 986/69; Art 27, §§ 1.º e 2.º, Lei n.º 6437/77).

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 10/31

No caso de alimentos perecíveis, a análise fiscal será realizada em amostra única, em um prazo que não poderá ultrapassar 24 (vinte e quatro) horas a contar da data do recebimento da amostra (Art.33,§3.º, Decreto-Lei 986/69). Antes de fazer a coleta de amostra única, o fiscal sanitário deverá entrar em contato com o laboratório para agendamento da análise via e-mail. Após confirmação de agendamento, a autoridade sanitária notificará o regulado da análise, durante a coleta, conforme modelo de [Notificação de Análise Fiscal em Amostra Única](#).

NOTA: Quando há constatação visual, por parte do fiscal, da presença de alteração do aspecto em uma ou mais unidades do produto, não será necessário à coleta de amostra para envio ao laboratório, sendo suficiente à constatação da irregularidade pelo fiscal.

4.2.1. ANÁLISE DE CONTRAPROVA

É aquela efetuada em amostras de produtos sob regime de Vigilância Sanitária. Quando ocorrer discordância do resultado condenatório da análise fiscal, a mesma será efetuada na amostra que ficou em poder do detentor. Tem valor jurídico, conforme prevê a Constituição Federal no direito de defesa ao titular do produto, caso assim o queira.

A VISA de posse do laudo condenatório de análise fiscal deverá notificar o detentor ou responsável pelo produto, enviando-lhe o laudo. Caso discorde do resultado, o interessado poderá apresentar defesa escrita e requerer, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a perícia de contraprova indicando o seu perito e apresentando no ato da realização da análise, a amostra contida no invólucro de contraprova, inviolada (Art. 27 da Lei 6.437/77 e Art. 35 do Decreto-Lei 986/69).

Para a análise de contraprova a VISA deverá informar o LACEN/TO o interesse da empresa na contraprova e solicitar o agendamento via e-mail e através de Ofício de [Agendamento de Contraprova](#) o regulado será notificado da data e horário da realização da análise.

Vale salientar que o perito é o profissional tecnicamente habilitado para realização ou acompanhamento da análise laboratorial de produtos sujeitos a Vigilância Sanitária, habilitado e registrado em Conselho Profissional. Sua indicação deverá ser realizada a partir do preenchimento do [Comunicado de Indicação de Perito para Análise Fiscal](#).

A perícia de contraprova será efetuada no LACEN-TO, para a repetição exata da análise fiscal, que acontecerá na presença do perito indicado pela empresa e o procedimento será registrado em ata. Será utilizada a mesma metodologia analítica da análise fiscal condenatória. Caso o perito não compareça no agendamento estabelecido e se houver indícios de violação da amostra em poder do infrator a perícia de contraprova não será efetuada e, nessa hipótese, prevalecerá como definitivo o laudo condenatório (Art. 27 § 6º da Lei 6.437/77).

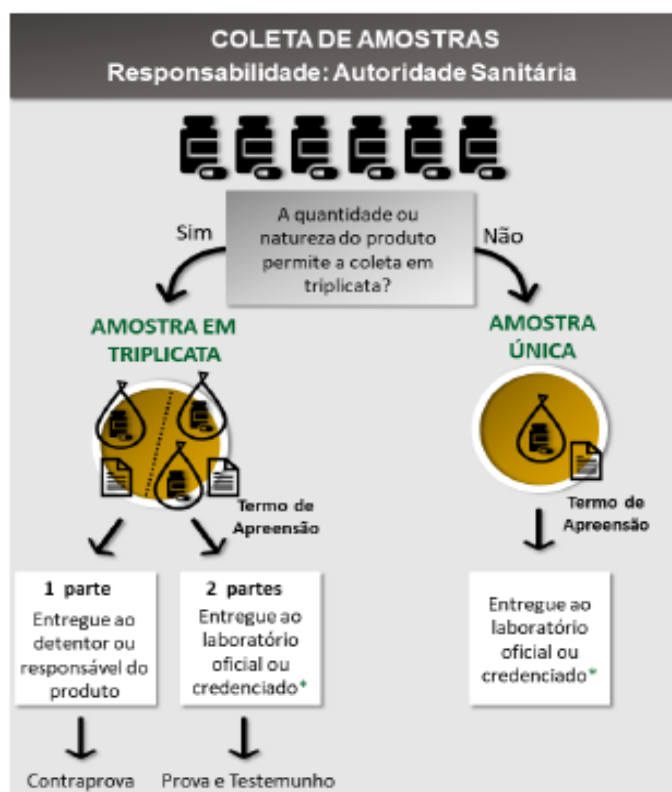
4.2.3. ANÁLISE DE TESTEMUNHO

Esta análise é um desdobramento da perícia de contraprova. É realizada (Amostra 3: testemunho) quando há discordância entre os resultados da Análise Prova (Amostra 1) e da perícia de

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 11/31

Contraprova (Amostra 2), e enseja recurso à autoridade competente, a qual determinará novo ensaio pericial, a ser realizado na segunda amostra em poder do LACEN-TO (Amostra 3) de acordo com Art. 27, Lei 6.437/77.

Figura 2 – Análise fiscal de amostra em triplicata e amostra única



Fonte: Guia para execução de análise fiscal de produtos sujeitos à vigilância sanitária Guia nº 51/2021 – versão 2, de 27/09/2022.

NOTA: na situação prevista no art. 20 da RDC nº 390/2020, as 2 partes da amostra ou a amostra única devem permanecer em posse da autoridade sanitária ou do laboratório oficial, que são responsáveis pela sua guarda até a realização das análises.

4.3. Análise de orientação

Apesar de não previstas na legislação sanitária, as análises de orientação são realizadas pelo laboratório, em comum acordo com os órgãos fiscalizadores, com a finalidade de fornecer subsídio às ações pertinentes aos programas de verificação da qualidade dos produtos, cuja natureza, dificulta ou não permite a realização da coleta para análise fiscal imediata ou sobre amostras encaminhadas a VISA por denúncia de consumidores.

 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO TOCANTINS	
MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 12/31

Inclui-se nesse tipo de análise, as solicitadas pelos PROCON, exportadores, Secretaria de Segurança Pública, outros órgãos públicos, rede hospitalar, concorrências públicas, prefeituras municipais, Programa de Saúde do Trabalhador entre outras.

5. PROCEDIMENTO DE CONDUTA EM ANÁLISE PERICIAL

5.1 Processo

O processo de abertura de análises periciais consiste em analisar uma amostra não violada, coletada em triplicata, sendo que uma delas (amostra de contraprova) é entregue ao detentor ou responsável pelo produto, e as duas outras (amostra fiscal - prova e testemunho) são encaminhadas ao LACEN-TO para a realização das análises pertinentes. Se a quantidade ou a natureza do produto não permitirem a coleta de amostra em triplicata, a amostra única se dará em apenas um invólucro e encaminhada ao laboratório oficial para realização de análise fiscal única (Art. 33, § 2º Decreto-Lei 986/69). Até a análise, toda amostra deverá ser armazenada conforme recomendação do fabricante e o agendamento da sua abertura será conforme estabelecido pelo LACEN-TO.

A análise laboratorial é tratada como mais um elemento do conjunto de ações de Vigilância Sanitária, que irá confirmar ou suprimir dúvida quanto à qualidade do produto estabelecida em lei e subsidiar as ações de fiscalização.

Neste contexto, a integração das atividades fiscais e laboratoriais é de fundamental importância. O primeiro e primordial passo na coleta de uma amostra é a clara descrição da causa da apreensão, contendo, implícita ou explicitamente, as ações de vigilância sanitária que haverão de ser executadas como consequência do resultado analítico.

Uma perfeita compreensão desta premissa descarta, desde o início, a mobilização de uma atividade laboratorial cujo resultado analítico não determine uma ação de Vigilância Sanitária, estabelecida antes da própria coleta da amostra.

5.2 Condutas gerais

Para que o processo de abertura e de análise pericial ocorra uniforme e sem interferências, algumas condutas gerais deverão ser seguidas:

- A análise pericial não será realizada no caso da amostra apresentar indícios de alteração ou violação. No caso de contraprova, prevalecerá, nessa hipótese, o laudo condenatório;
- Será limitado o número de pessoas que acompanharão a análise: o técnico do LACEN-TO e o perito indicado pela empresa ou representante legal da empresa acompanhado do seu perito;
- Após o recebimento da amostra pelo laboratório, somente poderá ser manipulada, total ou parcialmente, pelo técnico do laboratório designado para efetuar a análise;
- Todos os envolvidos no processo de análise deverão desligar os telefones celulares ao entrar no laboratório. Será permitido este tipo de comunicação apenas fora do local de análise;

APENAS PARA CONSULTA

	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO TOCANTINS	
MANUAL		MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS		REVISÃO: 00
		PÁGINA: 13/31

- e) Deverá ser mantido o silêncio em todo o procedimento, sendo permitida a anotação de observações e posterior discussão, na sala administrativa;
- f) Qualquer dúvida, comentário ou indagação em relação à análise deve ser dirigido apenas ao responsável técnico do laboratório;
- g) Serão realizadas apenas as análises definidas pelo laboratório, a metodologia será a mesma da primeira análise, sem modificações;
- h) A manipulação de equipamentos, reagentes e materiais utilizados nas análises, ou não, é de responsabilidade somente do técnico do laboratório designado, não podendo qualquer outra pessoa operá-los;
- i) Deverão ser preenchidos todos os documentos solicitados pelo LACEN-TO, conforme a rotina do setor (registro de controle de acesso, atas, entre outros).

5.3 Condutas de biossegurança

- a) O responsável técnico da Empresa deverá comparecer com a vestimenta adequada (calça comprida, sapato fechado) sendo, proibido uso de sandálias na área laboratorial;
- b) Somente pessoas autorizadas, devidamente informadas dos procedimentos de segurança devem ter acesso ao laboratório;
- c) Visitantes e colaboradores só podem ter acesso aos laboratórios vestindo um jaleco e portando EPI's, conforme orientação dos técnicos da área;
- d) Não é permitido beber, comer, fumar ou aplicar cosmético dentro do laboratório;
- e) Caso tenha alguma ferida exposta, esta deve estar devidamente protegida.

6. PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS

6.1. Organização dos materiais necessários para a coleta:

- a) Invólucros: transparentes, resistentes e de tamanhos adequados aos produtos que serão colhidos;
- b) Lacres: invioláveis, numerados e de fácil identificação;
- c) Termômetros: preferencialmente tipo digital e com a faixa de temperatura entre -50° e 150°C;
- d) Produto sanitizante para higienização dos termômetros;

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 14/31

e) Caixa isotérmica: revestida com material plástico para facilitar a limpeza. Lavar a caixa isotérmica antes e após a coleta com água e sabão, secar naturalmente e guardar em local ventilado e protegido;

f) Gelo reaproveitável: em quantidade suficiente para manter a temperatura do produto. Lavar o gelo reaproveitável com água e sabão, secar naturalmente e armazenar em congelador ou freezer;

g) Materiais administrativos: Bloco de TCAs, carimbo da autoridade sanitária, caneta, prancheta e outros que forem necessários.

6.2 Execução da coleta de amostra

a) A autoridade sanitária deve utilizar avental limpo de mangas compridas e de cor clara, sapatos fechados e cabelos protegidos. Não usar adornos (anéis, brincos, correntes, etc.);

b) Identificar-se apresentando a credencial ao responsável técnico ou legal da empresa e informar sobre os objetivos da coleta de amostras. Solicitar ao responsável para acompanhar os procedimentos;

c) Lavar as mãos antes e após a coleta de amostras;

d) Solicitar local apropriado para o preenchimento dos documentos e colocação dos lacres e etiquetas nas amostras;

e) Orientar o detentor sobre a importância de conservar adequadamente a amostra que permanecerá em seu poder, para o caso de perícia de contraprova;

f) Proceder à coleta das amostras nas quantidades previstas e/ou planejadas para a situação.

g) Preencher todos os campos do TCA de maneira clara e precisa informando inclusive, as condições de conservação do produto. As informações constantes no TCA devem ser correspondentes às do rótulo do produto.

6.3. Quando coletar amostra

a) Em caso de suspeita de produto contaminado, adulterado ou fraudado;

b) Em atendimento a programas federal, estadual ou municipal de coleta de amostras;

c) Em atendimento a reclamações/denúncias e solicitações oficiais. No caso de denúncia do consumidor ou solicitação oficial de produtos com a embalagem aberta e/ou parcialmente consumida, deve ser coletada amostra fechada do mesmo lote.

6.4. Quando não coletar amostra

	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO TOCANTINS	
MANUAL	MAN – GPA – 01	
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00	
	PÁGINA: 15/31	

- a) Produto com o prazo de validade vencido;
- b) Produto clandestino (quando não é possível identificar o produtor e/ou distribuidor). Nesse caso, já está caracterizada a não conformidade do produto, independente de sua análise;
- c) Com embalagem rasgada, amassada, enferrujada ou estufada;
- d) Alimento parcialmente consumido, exceto em caso de DTA;
- e) Alimento visivelmente adulterado ou deteriorado;
- f) Alimento armazenado fora das condições ideais da temperatura recomendada pelo fabricante ou que conste na embalagem.

6.5. Produtos a granel ou fracionados

Coletar amostra representativa do produto em triplicata ou única em quantidade pré-estabelecida pelo laboratório. Para obtenção de amostra representativa do produto é recomendado:

- a) Coletar amostra em vários pontos do lote (parte superior, central e fundo da embalagem) ou de vários recipientes quando o lote for composto por diversas embalagens;
- b) Produtos não homogêneos devem ser cuidadosamente misturados antes da tomada da amostra;
- c) Tomar precaução para que a amostra seja semelhante, em qualidade, à quantidade total da mercadoria, após ser cuidadosamente homogeneizada;
- d) Quanto maior for o lote, tanto maior o número de pontos a serem amostrados;
- e) A amostra retirada de um único ponto é casual e não permite avaliar a qualidade correspondente ao lote.

Solicitar uma cópia da Nota Fiscal do produto, para identificar o produtor e/ou distribuidor no TCA. Não havendo tal identificação, o comerciante é o responsável pelo produto.

No caso de produto industrializado, solicitar a embalagem original para obter as informações de rotulagem.

6.6. Produto em grande volume ou peso

Quando não houver a possibilidade da amostra ser acondicionada em invólucro, lacrar de modo a garantir sua inviolabilidade. Exemplo: garrafão de 20 litros de água mineral: ensacar a boca do garrafão com o invólucro e vedar com lacre numerado.

6.7. Transporte das amostras

 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO TOCANTINS	
MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 16/31

- Orientar o portador das amostras quanto à necessidade de atendimento aos procedimentos do laboratório;
- Produto perecível: manter as amostras em caixas térmicas, com quantidade adequada de gelo reciclável que garanta a temperatura necessária à conservação e integridade do produto até a chegada do mesmo ao laboratório;
- Produto não perecível: manter as amostras acondicionadas de maneira a evitar danos durante o transporte.

6.8. Orientações específicas para a VISA

Para as coletas dos produtos referentes aos programas de monitoramento municipal, estadual ou federal as VISAs devem seguir rigorosamente os planos de amostragem (tipo e quantidade de amostra) estabelecidos para cada programa.

Para denúncias e outras ações, as VISAs devem seguir o quantitativo de embalagens e/ou quantidades de amostras estabelecidas na Tabela para coletas de produtos sujeitos à Vigilância Sanitária.

Definir a modalidade da análise no [Termo de Coleta da Amostra \(TCA\)](#), dependendo da natureza do produto:

- Análise Fiscal: coleta em triplicata;
- Análise Fiscal de amostra única;
- Análise de Orientação.

O [Termo de Coleta da Amostra \(TCA\)](#) deve especificar a natureza, quantidade, nome e/ou marca, tipo, lote, data de fabricação, data de validade, procedência, nome e endereço da empresa completo (incluindo telefone e CEP) e do detentor do produto. As VISA's devem enviar um ofício de encaminhamento do produto especificando o motivo da coleta;

NOTA: com a finalidade de orientar a ação laboratorial, a VISA deve informar se o produto encontra-se interditado, a causa da interdição e a suspeita de irregularidades no produto.

- Coletar, acondicionar, lacrar e transportar adequadamente a amostra;
- Encaminhar a(s) amostra(s) com seus respectivos documentos ao LACEN-TO;
- As amostras serão recebidas no Setor de Recepção de Amostras e em seguida encaminhadas para o Setor de Produtos;
- Em casos de não conformidade detectada no recebimento, o requerente será notificado através

 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO TOCANTINS	
MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 17/31

do Formulário de Notificação de Não Conformidades de Amostras Recebidas (FR-RAAP-NNCAR) e a análise será cancelada;

e) Em casos de não conformidade detectada na análise das amostras, o LACEN-TO reserva-se no direito de invalidar a mesma, assim será preenchido o Formulário de Cancelamento de Análise (FR-LP-CA).

OBS.: Os laudos emitidos pelo LACEN/TO serão disponibilizados para o órgão competente em até 30 dias do recebimento da amostra pelo laboratório. A emissão por meio eletrônico acontecerá mediante o preenchimento do formulário Autorização para Encaminhamento de Laudos e Termo de Confidencialidade Externo – AELTCE.

6.9. Quantitativo de amostras

As amostras devem ser coletadas em quantidade suficiente para garantir a realização das análises laboratoriais necessárias. A quantidade de amostra a coletar e remeter ao laboratório depende do produto, da modalidade analítica, do objetivo da coleta, dentre outros fatores.

Para coleta pode-se utilizar como referência os Quadros 1 a 4, apresentados a seguir, que possuem sugestões de quantidades mínimas de amostra necessárias para a realização das diversas modalidades de análises.

Coletar os produtos em sua embalagem original, aproximando-se o máximo possível das quantidades estabelecidas. A coleta fora da embalagem original é uma exceção e deve ser justificada no campo “D.Observações” do TCA.

Observação: no caso de coleta em triplicata, coletar três vezes o quantitativo sugerido nos quadros 1 a 4, apresentados na seção Anexos, de forma que cada invólucro contenha a quantidade sugerida.

7. COLETA DE ALIMENTOS ENVOLVIDOS EM SURTOS DE DTA

7.1. Laboratório

O LACEN-TO como parte integrante da equipe de atividades de campo dos profissionais das áreas de vigilância epidemiológica e sanitária, tem o objetivo de analisar as amostras clínicas, bromatológicas e de ambientes envolvidas em surtos de DTA. Assim esse manual aborda as orientações descritas a seguir.

Imediatamente após a notificação do surto desencadeia-se atividade de campo e o LACEN-TO deverá ser informado imediatamente da ocorrência para o seu planejamento, organização, preparo de meios de cultura e designação das tarefas. Qualquer amostra proveniente de surto de DTA enviada ao laboratório deve ser previamente rotulada e acompanhada de:

- Ofício de encaminhamento da amostra;

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 18/31

- [Termo de Coleta de Amostras \(TCA\);](#)
- [Formulário 1 - Registro de notificação de caso/surto de DTA;](#)
- [Formulário 2 - Formulário de inquérito coletivo](#), juntamente com o nº do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (SINAN);
- [Formulário 3 - Ficha Individual de Investigação de DTA](#)
- Relatório da ocorrência.

A autoridade sanitária, respeitando os níveis hierárquicos do Sistema Único de Saúde, no tocante à ocorrência de surtos de DTA, deverá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológicos junto a indivíduos e a grupos populacionais específicos, sempre que julgar oportuno, visando à proteção da saúde pública.

7.2. Orientações ao notificante

As pessoas física e jurídica, públicas ou privadas, envolvidas no surto de DTA ficam sujeitas às medidas de intervenção, prevenção e controle, determinadas pela autoridade sanitária. A ocorrência de surtos é de notificação compulsória e normatizada por portarias específicas, sendo dever de todo cidadão comunicar à autoridade sanitária a ocorrência de surto de DTA. A notificação é obrigatória para médicos e outros profissionais de saúde no exercício da profissão, bem como aos responsáveis por organizações e estabelecimentos públicos e particulares de saúde.

O diagnóstico de agentes de DTA e a elucidação de surtos dependem tanto das atividades analíticas relacionadas à bromatologia como à biologia médica, contribuindo com a avaliação epidemiológica, cuja preocupação se fundamenta em caracterizar os perigos presentes nos alimentos e respectivos riscos, assim relacionados abaixo alguns procedimentos:

- Evitar que os alimentos suspeitos continuem sendo consumidos ou vendidos;
- Guardar sob-refrigeração, todas as sobras de alimentos na forma em que se encontram acondicionadas, até o momento da chegada da equipe encarregada pela investigação;
- Manter acondicionados os produtos industrializados em suas embalagens originais, quando possível;
- Orientar os pacientes a procurarem o serviço de saúde;
- Orientar os pacientes a não fazerem automedicação;
- Descrever os sintomas dos pacientes.

7.3. Orientações para coleta de amostras de alimentos

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 19/31

Com o deslocamento de uma equipe ao(s) local(is) envolvido(s) para obter informações epidemiológicas, identificar fatores de risco, provável agente etiológico, propor medidas de intervenção, prevenção e controle realiza-se também a coleta de amostra. As determinações analíticas do exame laboratorial deverão ser conduzidas de acordo com o motivo ou finalidade do parâmetro analisado.

Para a elucidação de surtos de DTA é importante que a amostra seja constituída do alimento que foi efetivamente consumido pelos afetados. A amostra é significativa em qualquer quantidade, já que não se constitui em amostra com fins de análise fiscal e o estabelecimento de quantidade mínima passa a ser relativo. Para isso seguem informações:

- Para elucidação de surtos de DTA é importante que a amostra da refeição suspeita seja constituída do alimento que foi efetivamente consumido pelos afetados e que seja coletada o mais cedo possível. Todavia, não se deve coletar amostras de alimentos que se encontram em estado parcial de deterioração;
- No caso de surtos a amostra do alimento suspeito é significativa em qualquer quantidade, já que não se constitui em amostras com fins de análise fiscal;
- Na impossibilidade de coletar o próprio alimento envolvido no surto, coletar outro(s) produto(s) usado(s) no preparo do alimento;
- Em determinadas situações (exemplo: suspeita de botulismo) na ausência de restos de alimentos consumidos, a amostra coletada pode ser a própria embalagem vazia. Outra unidade do mesmo lote pode não apresentar a toxina botulínica;
- É importante a coleta de água para consumo humano, ofertada no local de produção do alimento;
- Para as refeições servidas em eventos especiais (casamentos, aniversários, confraternizações):
 - a) Contatar com a pessoa encarregada de sua organização;
 - b) identificar o local de produção dos alimentos;
 - c) relacionar o número de participantes e seus respectivos endereços;
 - d) verificar o controle de saúde dos manipuladores de alimentos.

As condições de acondicionamento, conservação, transporte e manuseio podem variar de unidade para unidade da amostra e interferir na presença e/ou manifestação do agente. Para avaliação da qualidade de alimentos estão estabelecidas quantidades mínimas representativas ou não.

Vale salientar que a coleta, conservação, acondicionamento e transporte de amostras devem ser ideais para elucidação do surto, conforme mostra a Tabela 1 abaixo:

 SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO TOCANTINS	
MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 20/31

Tabela 1: Coleta, conservação, acondicionamento e transporte de amostras para investigação de surto por DTA

Amostra	Método de coleta	Condições de transporte
Alimentos sólidos e semi-sólidos/pastosos (prontos para consumo)	- Coletar com auxílio de utensílios adequados, porções de diferentes partes do alimento (superfície, centro e laterais), transferir a porção para recipientes apropriados, observando os cuidados de assepsia.	- Em caixas isotérmicas, com gelo reciclável. - Não congelar. - Transportar ao laboratório o mais rápido possível.
Alimentos líquidos ou bebidas	- Agitar a amostra e coletar 200 mL em frasco de vidro esterilizado, fornecido pelo laboratório.	- Em caixas isotérmicas, com gelo reciclável. - Não congelar. - Transportar ao laboratório o mais rápido possível.
Alimentos em geral, matérias-primas e ingredientes.	- Coletar observando os cuidados de assepsia e proteção da embalagem original.	- Produtos perecíveis devem ser conservados a 4°C e transportados em caixas isotérmicas (íntegra, sem trincas ou furos) - Não devem ser congelados. - Amostras congeladas em sua origem dever ser enviadas, mantidas congeladas com uso de gelo seco, se o transporte for prolongado. - Amostras não perecíveis, devem ser enviadas em temperatura ambiente.
Amostras com suspeita de Botulismo	- Coletar o alimento suspeito em sua embalagem original. - Na ausência do alimento consumido, coletar a própria embalagem vazia.	- Em caixas isotérmicas, com gelo reciclável. - Não congelar. - Transportar ao laboratório o mais rápido possível.

APENAS PARA CONSULTA

Fonte: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Laboratórios Analíticos. Guia Nº 19/2019 – Versão 1. (Coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária).

Notas:

1. Recomenda-se que todas as amostras sejam devidamente rotuladas e identificadas, acondicionadas em recipientes apropriados e acompanhadas de Termo de Coleta de Amostras (TCA) e Formulário de inquérito coletivo de surto de doença transmitida por alimentos e água.
2. Não será analisada a amostra desprovida de documentação completa, principalmente da ficha de

	SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO TOCANTINS	
MANUAL		MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS		REVISÃO: 00
		PÁGINA: 21/31

inquérito, uma vez que, sem os documentos, há impossibilidade de direcionamento analítico.

3. Recomenda-se que o responsável pela coleta comunique ao laboratório, o mais rápido possível, sobre o envio das amostras para análise.

Quando houver suspeita de mais de um tipo de alimento envolvido, coletar separadamente cada amostra de alimento, identificar e armazenar cada uma em invólucro plástico externo e preencher um TCA para cada tipo de alimento.

Na interpretação dos resultados laboratoriais obtidos devem ser considerados os procedimentos de coleta da amostra, acondicionamento e transporte. No caso de não confirmação laboratorial, outros dados observados em um surto, como sintomas, devem ser avaliados pelo grupo de investigação com as considerações possíveis da causa do não isolamento a partir das amostras biológicas, como uso de antibioticoterapia, inativação do agente por conservação e/ou transporte inadequado da amostra ou não utilização de metodologia específica para seu isolamento.

7.4. Material de apoio para a coleta

Para a realização da atividade de campo é importante que a equipe disponha dos seguintes materiais de apoio:

- a) Termômetro;
- b) Etiquetas para identificação da amostra;
- c) Caneta esferográfica;
- d) Caneta para retro projetor;
- e) Fita adesiva;
- f) Sacos plásticos esterilizados, descartáveis, com ou sem fecho ou sacos plásticos de 1º uso;
- g) Utensílios para coletar amostras (espátulas ou colheres esterilizadas);
- h) Frasco de vidro neutro com tampa vedante estéril (quando houver necessidade de coletar água, suco e demais);
- i) Álcool etílico a 70% ou hipoclorito de sódio a 2% para desinfecção de superfícies;
- j) Gelo reciclável;
- k) Luvas descartáveis;
- l) Caixas térmicas;

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 22/31

m) Meio de transporte compatível com a amostra;

n) Ficha de coleta da amostra;

o) Swab, quando necessário.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O conjunto das ações descritas nesse manual proporciona o conhecimento e a coleta ideal das amostras de produtos a serem analisados no intuito de prevenir qualquer mudança ou alteração nas unidades analíticas, preservando-lhes a identidade e autenticidade.

Assim a cooperação e o intercâmbio imediato de informações entre os serviços envolvidos se constituem em fatores essenciais para a boa qualidade do resultado laboratorial.

Nesse contexto esse manual traz a definição de prioridades, planejamento das ações das áreas técnicas participantes e o fluxo de informação definido, de forma sistemática, respeitando os prazos estabelecidos para a excelência na execução dos trabalhos realizados.

9. REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017 - **Requisitos Gerais para Competência de Laboratórios de Ensaio e Calibração**. Rio de Janeiro, 2017.

BRASIL, Ministério da Saúde, Fundação Nacional de Saúde. Gerência Técnica de Vigilância Epidemiológica das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. **Manual integrado de prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos**. Brasília, maio, 2003.

BRASIL. Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977. **Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, 24 ago. 1977.

BRASIL. Lei n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976. **Dispõe sobre a vigilância sanitária a que ficam sujeitos os, medicamentos, as drogas, os insumos farmacêuticos e correlatos, cosméticos, saneantes e outros produtos, e dá outras providências**.

BRASIL. Lei n.º 8.078, de 11 de setembro de 1990. **Código Defesa do Consumidor**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, v. 128, n.º 176, supl., p. 1, 12 set. 1990.

_____, Ministério da Saúde, SVS. **Manual Integrado de Prevenção e Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos**. Brasília, agosto, Brasília.

_____, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Decreto-Lei nº986, 21 de outubro de 1969**. Brasília, outubro, 1969.

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 23/31

_____, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN, Nº161, DE 1º DE JULHO DE 2022, Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.** DOU publicado em: 06/07/2022, Ed.126, Seção 1, pag.235.

_____, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **FARMACOPEIA BRASILEIRA – Volume I, Brasília, 2019, 6ª Edição.**

FUNDAÇÃO EZEQUIEL DIAS – FUNED. **Manual de Coleta de Amostras.** Belo Horizonte, 2009.

_____, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Guia para execução de análise fiscal de produtos sujeitos à vigilância sanitária Guia nº 51/2021 – versão 2 de 27/09/2022. Disponível em: <<https://antigo.anvisa.gov.br/guias#/visualizar/495100>>. Acesso em 07/02/2023.

GT MONITORALIMENTOS - **Procedimento para análise fiscal de produtos de interesse na área de alimentos: coleta, recepção e análise laboratorial.** Setembro de 2010

INSTITUTO NACIONAL DE CONTROLE DE QUALIDADE EM SAÚDE – INCQS. **Manual de coleta de amostras de produtos sujeitos a Vigilância Sanitária.** Rio de Janeiro, 2003.

LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DE GOIÁS – LACEN/GO. **Manual de Coleta de Amostras Clínicas e de Alimentos Envolvidas em Surto de DTA.** Goiânia, 2010.

LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DE SANTA CATARINA– LACEN/SC. **Manual de Orientação para Coleta de Produtos Sujeitos a Vigilância Sanitária.** Florianópolis.

APENAS PARA CONSULTA

Elaboração	Verificação	Aprovação
Juliana D. T. Médici Farmacêutica	Cilmara de Araújo Souza Farmacêutica-Bioquímica	Maria Simone L. S. Andrade Farmacêutica
Data:	Data:	Data:

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 24/31

QUADRO 1 - Quantidade mínima de amostra por unidade amostral segundo tipos de análise e condição de conservação de alimentos.

	Alimento	Tipo de análise			Condição de conservação
		Microbiológica ^{1,2}	Físico- química ²	Microscópica	
1	Achocolatado (UHT)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 ml	1 embalagem 1000 mL	Ambiente
2	Água de coco	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 100 mL	1 embalagem 100 mL	Ambiente
3	Açúcar	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
4	Água envasada ³	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	Ambiente
5	Alimentos para Atletas	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
6	Alimentos congelados	De acordo com a IN 161/2022	250 g	250 g	Congelado
7	Alimentos infantis (ex.: papinhas)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 100 g	1 embalagem 100 g	Ambiente
8	Alimentos infantis a base de cereais (ex.: farinha láctea)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
9	Alimentos infantis a base de leite	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g ou 250 mL	1 embalagem 250 g ou 250mL	De acordo com o fabricante
10	Alimentos para crianças menores de 3 anos de idade	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem	1 embalagem	Ambiente
11	Amendoim (grão ou moído)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
12	Amidos, farinhas, féculas, massas secas, cereais em flocos, inflados e /ou laminados e farelos	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
13	Arroz	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
14	Balas, pirulitos, gomas e similares	De acordo com a IN 161/2022	250 g	250 g	Ambiente
15	Batata palha	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
16	Bebidas alcoólicas	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 mL	1 embalagem 500 mL	Ambiente
17	Bebidas energéticas	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 mL	1 embalagem 250 mL	Ambiente
18	Bebidas lácteas (UHT)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	Ambiente
19	Bebidas lácteas em pó	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
20	Biscoitos e bolachas em geral	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 200 g	1 embalagem 200 g	Ambiente
21	Café em grão	De acordo com a IN 161/2022	-	500 g	Ambiente

APENAS PARA CONSULTA

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 25/31

22	Café torrado e moído ou solúvel	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
23	Carnes <i>in natura</i> resfriada/congelada	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Refrigerado/ congelado
24	Carnes dessecadas	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
25	Carnes e pescados enlatados	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
26	Carnes preparadas embutidas (embutidos em geral)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente/ refrigerado
27	Charque embalado	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
28	Chás e produtos para infusão	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
29	Chocolates e bombons	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
30	Coco ralado	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
31	Compotas ou frutas em calda	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
32	Condimentos, temperos e especiarias	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 150 g	1 embalagem 150 g	Ambiente
33	Conservas de frutas, legumes, verduras e outros	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250	Ambiente
34	Creme de leite (esterilizado)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
35	Doces em pasta ou em barras	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
36	Doces de confeitaria, bolos, tortas, salgados prontos para o consumo e sanduíches	De acordo com a IN 161/2022	250 g	250 g	Refrigerado
37	Produtos de tomate (molhos, purê, polpa, extrato, tomate seco, tomate inteiro enlatado, catchup e outros derivados)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
38	Erva mate	De acordo com a IN 161/2022	-	1 embalagem 500 g	Ambiente
39	Farinhas cereais (ex.: trigo, milho) e raízes/ tubérculos (ex.: mandioca)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
40	Feijão	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
41	Frutas, legumes e verduras <i>in natura</i>	De acordo com a IN 161/2022	Veja: Quadro 2	1000 g	Ambiente
42	Frutas, legumes e verduras minimamente processados (amostra única)	De acordo com a IN 161/2022	-	1 embalagem 250 g	Refrigerado
43	Frutas cristalizadas, glaciadas, secas, desidratadas	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 26/31

44	Gelados comestíveis (ex.: picolé, sorvete)	De acordo com a IN 161/2022	Picolé: 4unidades Sorvete: 250 g	-	Congelado
45	Grãos em geral (ex.: amendoim, arroz, café, feijão, milho, soja, sorgo, trigo)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
46	Geleia de frutas	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 150 g	1 embalagem 150 g	Ambiente
47	Gelo (para consumo)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Congelado
48	Gorduras comestíveis	De acordo com a IN 161/2022	250 g	250 g	Ambiente
49	Iogurte (amostra única)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
50	Leite (UHT)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	Ambiente
51	Leite condensado	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
52	Leite de coco	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
53	Leite em pó	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
54	Leite fermentado	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
55	Leite pasteurizado (amostra única)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	Refrigerado
56	Macarrão instantâneo	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	-	Ambiente
57	Manteiga, margarina, creme vegetal e similares	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
58	Massas alimentícias frescas ou cruas semielaboradas ou congeladas	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado/ congelado
59	Mel	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
60	Melado, açúcar invertido	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
61	Mistura de cereais (ex.: granola)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
62	Mistura em pó para produtos de panificação (bolo, torta, bolinho, empada, pizza, pão e similares)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
63	Mistura para sopa, caldo, purê, risoto e preparação para empanar, temperar e similares	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
64	Misturas em pó para sobremesa e gelatina	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
65	Mostarda de mesa, maionese industrializada, catchup e similares	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
66	Óleos vegetais	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 mL	1 embalagem 250 mL	Ambiente

APENAS PARA CONSULTA

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 27/31

67	Ovos	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 12 unidades	-	Ambiente
68	Pão e outros produtos de panificação (ex.: pão de forma, rosca, torrada, panetone, bolo, e similares prontos para consumo)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
69	Pescados <i>in natura</i> (resfriados ou congelados)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Resfriado/ congelado
70	Pó para preparo de bebidas	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
71	Polpa de fruta congelada	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Congelado
72	Prato semielaborado e /ou pronto congelado	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Congelado
73	Pratos preparados e/ou alimentos prontos para consumo	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
74	Produtos à base de amendoim	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
75	Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, linguiças cruas, almôndegas, quibes e similares)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado/ congelado
76	Queijos em geral, ricota e requeijão (amostra única)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
77	Queijo ralado	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente/ refrigerado
78	Raízes e tubérculos minimamente processados (ex.: cenoura, nabo, beterraba, batata, mandioca) (amostra única)	De acordo com a IN 161/2022	-	1 embalagem 250 g	Ambiente
79	Rapadura	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
80	Sal de cozinha	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
81	Salgadinhos industrializados prontos para consumo	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
82	Salgados	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 g	-	Congelado
83	Sucos e néctares de frutas	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 mL	-	Ambiente
84	Temperos para saladas e pratos em geral (shoyu, aceto balsâmico, misturas de vinagre e temperos)	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 250 mL	1 embalagem 250 mL	Ambiente
85	Vinagre	De acordo com a IN 161/2022	1 embalagem 500 mL	1 embalagem 500 mL	Ambiente

APENAS PARA CONSULTA

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 28/31

Nacional de Vigilância Sanitária).

¹ As quantidades de amostras para análises microbiológicas apresentadas no quadro referem-se a amostra indicativa.

² O encaminhamento das amostras para análise microbiológica ou físico-química é dependente do programa de monitoramento ou da solicitação discriminada no Termo de Coleta de Amostras pela autoridade sanitária.

³ Em caso de coleta de garrações. (*Produto de grande volume ou peso*). Quando não houver a possibilidade de a amostra ser acondicionada em invólucro, lacrar de modo a garantir sua inviolabilidade. Por exemplo, no caso de garrafão de 20 litros de água mineral, deve-se ensacar a boca do garrafão com o invólucro e vedar com lacre numerado.

QUADRO 2 – Quantidade mínima de amostra por unidade amostral e natureza da amostra e/ou condição de conservação para análise de resíduos de agrotóxicos em água e alimentos.

Alimentos	Quantidade mínima	Natureza da amostra e/ou condição de conservação
Água tratada ou <i>in natura</i> ¹	2 x 1500 mL	Frasco específico. Amostra refrigerada (2 a 8 °C) Validade: 7 dias
Castanhas e amêndoas (ex.: Cacau, caju, noz-pecã)	1000 g	Embalagem ou unidades coletadas com equipamento de amostragem. Temperatura Ambiente.
Grãos (ex.: amendoim, arroz, café, feijão, milho, soja, sorgo, trigo)	1000 g	Embalagem ou unidades coletadas com equipamento de amostragem. Temperatura Ambiente.
Outros produtos sólidos (ex.: amiláceos, farináceos farelo, tortas e frutos secos)	500 g	Embalagens ou outras unidades inteiras ou tomadas com um instrumento de amostragem
Produtos semissólidos (ex.: polpas e purês) ²	500 g ou 500 mL	Unidades embaladas ou unidades tomadas com um instrumento de amostragem
Produtos frescos pequenos – unidades até 25 g (ex.: acerola, aspargo, azeitona, feijão-vagem, cenourinha, cereja, ervilha, morango)	1000 g	Unidade inteira ou embalagem ou unidades coletadas com equipamento de amostragem
Produtos frescos de tamanho médio – unidades de 25 a 250 g (ex.: alface, batata, banana, caju, goiaba, pimentão, pepino, cebola, cenoura, cítricas, maçã, pera, maracujá, nectarina, pêssego, tomate)	1000 g (mínimo: 10 unidades inteiras)	Unidade inteira
Produtos frescos grandes – unidades maiores que 250 g (ex.: abacaxi, abacate, couve-flor, coco, mamão, manga, melão, moranga, repolho, uva em cacho ou parte do cacho)	2000 g (mínimo: 5 unidades inteiras)	Unidade inteira
Ervas frescas (ex.: coentro, salsa, cebolinha)	500 g	Unidade inteira
Temperos (ex.: cominho, louro, orégano, pimenta)	100 g	Unidades coletadas com instrumento de amostragem
Produtos sólidos com baixo peso a granel (ex.: chá, frutas, legumes desidratados, lúpulo, malte e tabaco)	200 g	Embalagem ou unidades tomadas com instrumento de amostragem

APENAS PARA CONSULTA

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 29/31

Produtos líquidos (ex.: sucos, outras bebidas, óleos)	500 mL ou 500 g	Unidades embaladas ou unidades tomadas com instrumento de amostragem
Produtos de alto valor unitário (ex.: endívia)	100 g ³	-

Fonte: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Laboratórios Analíticos. Guia Nº 19/2019 – Versão 1. (Coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária).

¹ Manual sobre Procedimento de Coleta, Acondicionamento, Transporte e Inserção do Cadastro no Sistema Gal das Amostras de Água para Consumo Humano.

² Esses produtos estão classificados pelo Codex Alimentarius em “produtos sólidos”.

³ Deve ser anotada na ficha de amostragem a justificativa da quantidade coletada, citando o valor envolvido. Fonte: (BRASIL, 2008; FAO/WHO, 1999)

Nota 1: amostra para análise de resíduo de agrotóxico (exceto água), quando não vier na embalagem original, deve ser embalada em papel alumínio, envolvida em saco plástico e transportada sob refrigeração (no caso de produtos perecíveis) (Fonte: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Laboratórios Analíticos. Guia Nº 19/2019 – Versão 1. (Coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária)).

Nota 2: especificamente com relação à coleta de amostras para o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA), consultar orientação específica do programa de monitoramento.

APENAS PARA CONSULTA

QUADRO 3 - Quantidade mínima de amostra por unidade amostral segundo forma de apresentação e tipo de análise de medicamentos.

PRODUTO	QUANTIDADE POR INVÓLUCRO	
	Físico-Química	Microbiológica
COMPRIMIDO	40	80
AMPOLAS (Menos de 10 mL)	20	20
AMPOLAS (Entre 10 e 100 mL)	10	10
AMPOLAS (Mais de 100 mL)	03	03
CREMES (Mais de 05 g)	06	06
DRÁGEAS/CÁPSULAS	40	-
EMULSÃO (Mais de 10 mL)	10	06
EMULSÃO (Menos de 10 mL)	12	06
POMADAS (Mais de 05 g)	06	06
POMADAS (Menos de 05 g)	10	06

MANUAL	MAN – GPA – 01
COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS	REVISÃO: 00
	PÁGINA: 30/31

POMADAS OFTÁLMICAS	06	06
XAROPE (Mais de 10 mL)	10	06
XAROPE (Menos de 10 mL)	12	06
GEL (Mais de 05 g)	12	05
COLÍRIOS	10	22
SOLUÇÃO ANTISSEPTICA (Mais de 100mL)	03	02
SOLUÇÃO ANTISSEPTICA (Menos de 100mL)	06	06

Fonte: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Laboratórios Analíticos. Manual de coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do SNVS Guia nº 19/2019 – versão 3, de 06/01/2022

QUADRO 4 – Quantidade mínima de amostra por unidade amostral segundo produto, forma de apresentação e tipo de análise de saneantes.

Produto	Forma de apresentação	Tipo de análise			Total
		Físico-química	Microbiológica	Farmacológica/toxicológica	
Ceras	Líquida Sólida	500 mL 500 g	- -	500 mL 500 mL	1000 mL 1000 g
Desinfetante de uso geral	Líquida Sólida Aerossol	300 mL 500 g 300 mL	2500 mL 500 g 2500 mL	200 mL 500 g 200 mL	3000 mL 1500 g 3000 mL
Desinfetante hospitalar para artigos/esterilizante	Líquida Sólida	500 mL 500 g	4000 mL 500 g	500 mL 500 g	5000 mL 1500 g
Desinfetante hospitalar para superfícies fixas	Líquida Sólida Aerossol	500 mL 500 g 500 mL	4000 mL 500 g 2000 mL	500 mL 500 g 500 mL	5000 mL 1500 g 3000 mL
Desinfetante para indústria alimentícia	Líquida Sólida Aerossol	300 mL 500 g 500 mL	4000 mL 500 g 4000 mL	200 mL 500 g 500 mL	3000 mL 1500 g 3000 mL
Desinfetante para lactários	Líquida	300 mL	4000 mL	200 mL	3000 mL
Desinfetante para piscinas	Líquida Sólida	500 mL 500 g	1000 mL 500 g	500 mL 500 g	2000 mL 1500 g
Desodorizante	Líquida Sólida Aerossol	300 mL 500 g 500 mL	500 mL 200 g 500 mL	200 mL 300 g 500 mL	1000 mL 1000 g 1500 mL

APENAS PARA CONSULTA

MANUAL

MAN – GPA – 01

COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS

REVISÃO: 00

PÁGINA: 31/31

Detergente e congêneres com amônio	Líquida Sólida	500 mL 500 g	200 mL 200 g	300 mL 300 g	1000 mL 1000 g
Detergente em pó doméstico e profissional	Sólida	500 g	200 g	300 g	1000 g
Detergente líquido doméstico e profissional	Líquida	500 mL	200 mL	300 mL	1000 mL
Sabão/Saponáceo	Líquida Sólida	500 mL 500 g	- -	500 mL 500 g	1000 mL 1000 g

Fonte: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Laboratórios Analíticos. Guia Nº 19/2019 – Versão 1. (Coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária).

APENAS PARA CONSULTA

Este arquivo é uma cópia do documento original aprovado em 26/ 02/ 2024. Sua veracidade poderá ser verificada no documento físico, disponível no setor ou junto à Gestão da Qualidade.

APENAS PARA CONSULTA