



MANUAL DE COLETA LACEN-PA

Orientações para coleta, acondicionamento e transporte de produtos sujeitos a vigilância sanitária e meio ambiente para análises laboratoriais.

SECRETARIA DE
SAÚDE PÚBLICA



7ª Edição
JUNHO 2025

AUTORIDADES

Helder Zahluth Barbalho
Governador do Estado do Pará

Ivete Gadelha Vaz
Secretária de Estado de Saúde Pública do Pará

Alberto Simões Jorge Júnior
Diretor Geral do LACEN/PA

Valnete das Graças Dantas Andrade
Vice-Diretora do LACEN/PA

Nailda Gomes Pantoja
Divisão de Análises de Produtos e Meio Ambiente

EQUIPE TÉCNICA ELABORADORA DA 7ª EDIÇÃO

Carlos Cesar Barbosa
Danielle Nazaré Salgado Mamede Pantoja
Daniele de Araújo Moysés
Geovana Cardoso Margalho
Gleice dos Santos Cabral
Joana Dárc Bezerra Lima dos Santos
Maria Izabel de Souza Estrela Tavares
Nailda Gomes Pantoja
Ronaldo Magno Rocha

ORGANIZADORES E REVISORES DA 7ª EDIÇÃO

Bernadete Ferreira de Oliveira
Cátia Cilene Rosário de Sousa
Daniele de Araújo Moysés
Nailda Gomes Pantoja
Najla Otéro Carvalho

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	8
2. MISSÃO.....	8
3. VISÃO.....	8
4. VALORES.....	8
5. POLÍTICA DA QUALIDADE E BIOSSEGURANÇA	9
6. LOCALIZAÇÃO.....	9
7. CANAIS PARA MANIFESTAÇÃO DOS CLIENTES.....	9
8. HORÁRIO DE ATENDIMENTO.....	9
9 . OBJETIVO.....	10
10. CAMPO DE APLICAÇÃO.....	10
11. ABREVIATURAS E SIGLAS.....	10
12. DEFINIÇÕES.....	11
13. ESTRUTURA.....	13
13.1 Divisão de Análise de Produtos e Meio Ambiente - DAPMA.....	13
13.2 Serviço de Gerenciamento de Amostras - SGA.....	13
13.3 Análises realizados por Seção.....	14
14. ANÁLISE DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS PARA FINS DE PERÍCIA CRIMINAL	15
15. ENCAMINHAMENTO DE AMOSTRAS AO LACEN.....	17
15.1 Sistema Gerenciador de Amostras Laboratoriais - HARPYA.....	17

16. ORIENTAÇÃO SOBRE PREENCHIMENTO CORRETO DA DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA.....	18
17. MODALIDADE DE ANÁLISES.....	18
17.1 Análise Fiscal.....	18
17.1.1 Definição.....	18
17.1.2 Responsabilidade pela coleta e envio de amostras.....	18
17.1.3 Análise de Contraprova.....	19
17.1.3.1 Definição.....	19
17.1.3.2 Fluxo de informações relativo aos resultados analíticos.....	19
17.1.4 Análise em Amostra Única.....	19
17.1.4.1 Definição.....	19
17.1.4.2 Notificação.....	20
17.2 Análise para elucidação de surtos de doenças transmitidas por alimentos e água (DTAH).....	20
17.3 Análise de Orientação/Conformidade.....	20
17.3.1 Definição.....	20
17.3.2 Fluxo de informação-ação relativo aos resultados analíticos.....	20
17.4 Análise em programas da qualidade.....	20
17.4.1 Definição.....	20
17.4.2 Teste de Proficiência (amostra de proficiências).....	21
18. PLANEJAMENTO DA COLETA PARA FINS FISCAIS.....	21
19. TERMO DE COLETA DE AMOSTRA (TCA).....	22
20. COLETA E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS SUJEITAS AO MONITORAMENTO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA.....	22

20.1	Embalagens utilizadas na coleta.....	22
20.1.1	Para coleta de produtos.....	23
20.1.2	Para coleta de água.....	23
21.	SISTEMA GERENCIADOR DE AMBIENTE LABORATORIAL - GAL / MÓDULO AMBIENTAL.....	24
22.	PROCEDIMENTOS GERAIS RECOMENDADOS PARA A COLETA E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS.....	24
23.	PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS RECOMENDADOS PARA A COLETA E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS POR MODALIDADE DE ANÁLISE..	25
23.1	Análise fiscal, orientação e apoio às pesquisas.....	25
23.2	Produto perecível.....	26
23.3	Produto a granel ou fracionado.....	26
23.4	Produto de grande volume ou peso.....	27
24.	PROGRAMAS DE MONITORAMENTO.....	27
25.	PROCEDIMENTOS RECOMENDADOS PARA A COLETA E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS DE ÁGUA.....	28
25.1	Recomendações Gerais.....	28
25.2	Coleta de Água para Consumo Humano para Análise Microbiológica.....	28
25.2.1	Coleta em nascentes, mananciais, cisternas, poços e caixas d'água.....	28
25.2.2	Coleta em torneiras.....	29
25.2.3	Coleta para pesquisa de <i>Vibrio cholerae</i>	31
25.3	Coleta de água para análise físico-química.....	32
25.3.1	Coleta de água para pesquisa de metais.....	33
25.3.2	Coleta de água para análise de resíduos de agrotóxicos.....	33
25.3.3	Coleta de gelo para consumo humano.....	34
25.3.4	Coleta de água em serviço de diálise.....	34

25.3.5 Coleta para monitoramento da qualidade do reservatório de água potável..	35
25.3.6 Coleta para monitoramento da qualidade da água tratada para análise microbiológica.....	35
25.3.7 Coleta para monitoramento da qualidade da água tratada para pesquisa de Pseudomonas.....	35
25.3.8 Coleta para pesquisa de endotoxina.....	36
25.3.9 Coleta para análise físico química.....	36
25.3.10 Coleta de água de lastro em embarcações.....	37
26. AMOSTRAGEM DE ÁGUA POR TIPO DE AMOSTRA OU FINALIDADE.....	38
27. COLETA, IDENTIFICAÇÃO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA MONITORAMENTO E SURTOS.....	40
27.1 Programa de monitoramento.....	40
27.2 Em caso de surto.....	40
28. ORIENTAÇÕES POR CATEGORIA DE ALIMENTOS.....	41
29. TRANSPORTE DE AMOSTRAS.....	48
30. CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO DE AMOSTRAS.....	48
31. PRAZO PARA ENTREGA DOS RESULTADOS.....	49
32. REFERÊNCIAS.....	50

1. APRESENTAÇÃO

O Laboratório Central do Estado do Pará (LACEN-PA) é um laboratório de saúde pública vinculada à Secretaria de Estado de Saúde do Pará (SESPA), que realiza vigilância laboratorial, por meio de análises laboratoriais de ações de vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental. É responsável também pela coordenação da rede de laboratórios públicos e privados do estado. Além disso, tem a competência de realizar o controle de qualidade analítica da Rede estadual de Laboratórios, conforme definido no Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública (SISLAB).

Diante disto, o LACEN-PA apresenta a **7ª Edição do MANUAL DE COLETA, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, RECEPÇÃO E DESTINAÇÃO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS NO ÂMBITO DO SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**, elaborado em atendimento aos padrões de qualidade, normas específicas de laboratório, regulamentações e documentos de trabalhos federais e estaduais para orientar o tratamento que se deve dar às amostras de produtos e serviços sob regime de vigilância sanitária e ambiental.

O objetivo desta publicação é fornecer subsídios para a padronização dos procedimentos de coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais de produtos e serviços sob regime de vigilância sanitária, no âmbito do Estado do Pará, e assim melhor atender as necessidades dos nossos clientes.

2. MISSÃO

Realizar vigilância laboratorial, garantindo serviços com qualidade, contribuindo para as ações de saúde pública no Estado do Pará.

3. VISÃO

Ser referência regional em laboratório de saúde pública com reconhecimento nacional.

4. VALORES

Ética, confidencialidade, imparcialidade, credibilidade, competência, humanização, responsabilidade, qualificação, comprometimento e transparência.

5. POLÍTICA DA QUALIDADE E BIOSSEGURANÇA

O LACEN-PA assegura a credibilidade dos resultados dos serviços em vigilância laboratorial, garantindo a validade das análises laboratoriais a partir da correta aplicação dos métodos analíticos preconizados pela legislação e por normas nacionais e internacionais, da qualificação continuada dos profissionais, do compromisso com a confidencialidade, imparcialidade e melhoria contínua dos processos e do cumprimento dos requisitos do Sistema de Gestão da Qualidade e Biossegurança, com foco na satisfação dos clientes.

6. LOCALIZAÇÃO

Avenida Augusto Montenegro, 524 Bairro Parque Guajará, Belém-PA, CEP 66823-010.

7. CANAIS PARA MANIFESTAÇÃO DOS CLIENTES

Telefones:

- **Diretoria Técnica do LACEN-PA**, de segunda a sexta, de 8h00 às 17h00: (91) 3202-4949.
- **Direção**: (91) 3202-4902; 3202-4920.
- **Divisão da Rede de Laboratórios - DRLAB**: (91) 3202-4912.
- **Divisão de Análise de Produtos e Meio Ambiente - DAPMA** : (91) 3202-4911; 3202-4938.
- **Seção de Gerenciamento de Amostras - DAPMA**: (91) 3202-4948.
- **Gerência do Sistema GAL**: 3202-4915.
- **Administrador do Sistema HARPYA** : (91) 3202-4948.
- **Unidade de Resposta Laboratorial - URL**: (91) 98571-3358.

E-mails:

- **Direção**: direcao.lacen@lacen.pa.gov.br
- **Divisão da Rede de Laboratórios - DRLAB**: gtrelab@hotmail.com
- **Divisão de Análise de Produtos e Meio Ambiente - DAPMA**: dap.direcao@lacen.pa.gov.br
- **Seção de Gerenciamento de Amostras - DBM**: sgam.dap@lacen.pa.gov.br

8. HORÁRIO DE ATENDIMENTO

O atendimento no LACEN-PA para entrega de amostras sujeito a vigilância sanitária

e meio ambiente é realizado na **Seção de Gerenciamento de Amostras - SGA da Divisão Análise de Produtos e Meio Ambiente - DAPMA**, conforme quadro abaixo:

Serviço	Dia	Horário
Atendimento para recebimento de amostras para análises físico-químicas, microbiológicas, toxicologia e outras de interesse à saúde pública.	Segunda a sexta-feira.	8h às 17h
Atendimento para recebimento de amostras para elucidação de surtos de doenças transmitidas por alimentos e água (DTAH), denúncias e desastres ambientais.	Todos os dias	A partir da articulação com o telefone da URL

9. OBJETIVO

Orientar e constituir uma fonte de consulta aos seus usuários, visando prestar um serviço com qualidade, segurança e agilidade em acordo com o sistema da qualidade.

10. CAMPO DE APLICAÇÃO

Atividades relacionadas à apreensão, condições e procedimentos de coleta, armazenamento e envio de amostras de produtos sujeitos ao controle sanitário necessários à apuração de ilícito e/ou identificação de perigos à saúde.

11. ABREVIATURAS E SIGLAS

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
CONAMA - Conselho Nacional do Meio Ambiente

DECON - Delegacia de Proteção e Defesa do Consumidor
SEFA – Secretaria de Estado da Fazenda

DTA - Doença Transmissível por Alimento
VISA – Vigilância Sanitária

VISAMB - Vigilância Sanitária Ambiental
EPI – Equipamento de Proteção Individual

GAL - Gerenciador de Ambiente Laboratorial

GELAS - Gerência de Laboratórios de Saúde Pública

LACEN - Laboratório Central

MS - Ministério da Saúde

VIGIAGUA - Programa Nacional de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano

VSPEA - Programa de Vigilância em saúde às populações Expostas a Agrotóxicos

PAVS - Programas de Ações de Vigilância em Saúde PROCON - Diretoria de Proteção e Defesa do Consumidor

PRONAMA - Programas Nacionais de Monitoramento de Alimentos

RNLVISA - Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária

SAA - Sistema de Abastecimento de Água SAC – Solução Alternativa Coletiva

SAI - Solução Alternativa Individual

SGA - Seção de Gerenciamento de Amostras

TCA - Termo de Coleta de Amostra

DBO - Demanda Bioquímica de Oxigênio DQO – Demanda Química de Oxigênio

CIB - Comissão Intergestores bipartite

SNVS - Sistema Nacional de Vigilância sanitária

12. DEFINIÇÕES

- **Água de lastro:** água colocada em tanques de uma embarcação com o objetivo de alterar o seu calado, mudar suas condições de flutuação, manter a sua estabilidade e melhorar sua manobrabilidade;
- **Amostra:** conjunto de unidades amostrais, de um mesmo lote do produto, colhido para fins de análise fiscal ou de orientação;
- **Amostragem:** é um procedimento definido pelo qual uma parte de uma substância, material ou produto é retirado para produzir uma amostra representativa do todo para análise.
- **Ata:** narração por escrito do que se passou na perícia de contraprova ou na análise fiscal de amostra única;
- **Detentor:** pessoa física ou jurídica responsável pela guarda da amostra apreendida pelos fiscais de Visa, incluindo a amostra de contraprova, para assegurar o direito ao contraditório;
- **Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar - DTHA:** é causada pela ingestão de um alimento ou água contaminados por um agente infeccioso específico, ou pela toxina por ele produzida, por meio da transmissão desse agente ou de seu produto tóxico;
- **Embalagem:** invólucro, recipiente ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinada a cobrir, empacotar, envasar, proteger ou manter, especificamente ou não, os produtos;

- **Fabricante:** detentor da Autorização de Funcionamento, expedida pela Autoridade Sanitária Competente do país onde está instalada a fábrica, conforme previsto na legislação sanitária vigente do país de fabricação;
- **Laboratório oficial:** laboratório de saúde pública credenciado para a realização de análise fiscal de produtos;
- **Laudo de Análise:** documento emitido pelo laboratório oficial, em que constam os resultados e a conclusão da análise fiscal/orientação, conforme disposto na legislação pertinente;
- **Perito:** profissional tecnicamente habilitado para realização ou acompanhamento da análise laboratorial de produtos sujeitos à Vigilância Sanitária, habilitado e registrado em Conselho Profissional;
- **Produto Alterado ou Deteriorado:** produto que apresenta alteração ou deterioração física, química ou organoléptica, em decorrência da ação de microrganismo ou por reações químicas ou físicas;
- **Produto perecível:** produto de rápida deterioração e que requer condição especial de conservação para a manutenção das características originais;
- **Produto a granel ou fracionado:** são mercadorias, cargas e suprimentos armazenados ou transportados em grandes quantidades, no seu estado bruto, sem embalagens fracionadas;
- **Produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária:** medicamentos de uso humano, suas substâncias ativas e demais insumos, processos e tecnologias. Alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários. Cosméticos, produtos de higiene pessoal e perfumes. Saneantes destinados à higienização, desinfecção ou desinfestação em ambientes domiciliares, hospitalares e coletivos. Produtos para saúde como reagentes e insumos destinados a diagnóstico laboratorial e de imagem, equipamentos e materiais médico-hospitalares, odontológicos e hemoterápicos. Quaisquer produtos que envolvam a possibilidade de risco à saúde, obtidos por engenharia genética, por outro procedimento ou ainda submetida a fontes de radiação;
- **Testemunha:** pessoa que presencia a análise fiscal de amostra única, no caso de não comparecimento do perito da empresa;
- **Unidade amostral:** porção ou embalagem individual do produto que compõe a amostra.
- **Amostra única (fiscal):** é a amostra colhida em uma única parte, quando a quantidade ou natureza do produto não permitir a coleta em triplicata;

- **Amostra em triplicata:** é a amostra dividida em três partes iguais (prova, contraprova e testemunho) composta por unidades amostrais, de mesmo lote, rótulo, apresentação e conteúdo líquido;
- **Amostra de prova:** parte da amostra em triplicata, enviada ao laboratório, na qual é realizada a primeira análise;
- **Amostra de contraprova:** parte da amostra em triplicata, mantida em poder do detentor, destinada à perícia de contraprova;
- **Amostra de testemunho:** parte da amostra em triplicata, enviada ao laboratório junto à amostra de prova, para servir de testemunho em caso de discordâncias entre os resultados da prova e da contraprova.

13. ESTRUTURA

13.1 Divisão de Análise de Produtos e Meio Ambiente - DAPMA

A Divisão de Análise de Produtos e Meio Ambiente - DAPMA, em consonância com a NBR ISO/IEC 17025:2017, desempenha importante papel na busca por desenvolver metodologias analíticas e solução inovadoras para a identificação de perigos e avaliação de riscos necessários à promoção e proteção da saúde a partir da vigilância laboratorial da qualidade sanitária da produção e comercialização de alimentos, águas, medicamentos, saneantes, cosméticos, produtos para a saúde e outros produtos sujeitos ao controle sanitário. Desenvolve suas atividades em estreita parceria com os órgãos de vigilância à saúde do Estado e municípios, desde o planejamento, execução e avaliação de programas e metas. Além de analisar produtos, o corpo técnico DAPMA oferece treinamentos, promove cursos para a rede de laboratórios.

Todas as atividades desenvolvidas têm como objetivo a melhoria em saúde coletiva buscando o progresso social da nação.

A Divisão de Análise de Produtos e Meio Ambiente é composta por:

- Seção de Microbiologia;
- Seção de Físico Química de Produto;
- Seção de Toxicologia/Físico-Química da água;
- Serviço de Gerenciamento de Amostras - SGA

13.2 Serviço de Gerenciamento de Amostras - SGA

O Serviço de Gerenciamento de Amostras tem como objetivo:

- Receber e avaliar a condição analítica de todos os produtos coletados e enviados para

análise;

- Realizar a conferência do material coletado e da documentação, cadastrar e distribuir as amostras devidamente identificadas aos laboratórios;
- Efetuar a elaboração final do Laudo de Análise e processar o encaminhamento do mesmo ao solicitante.

13.3 Análises realizadas por Seção

Quadro 1 Programas e análises realizados por Seção da DAPMA.

PROGRAMA	ANÁLISES
Águas envasadas (mineral e adicionada de sais)	Físico-químico , Microbiologia e Toxicologia
Monitoramento hemodiálise	Físico-químico , Microbiologia e Toxicologia
Saneantes em geral	Físico-químico/Rotulagem
Cosméticos	Físico-químico/Rotulagem e Microbiologia
Medicamentos	Físico-químico/Rotulagem e Microbiologia
Alimentos	Físico-químico/Rotulagem e Microbiologia
Água (consumo/ gelo)	Físico-químico , Microbiologia e Toxicologia
Qualidade do leite - programa CQUALI	Físico-químico e Microbiologia
Merenda escolar	Físico-químico e Microbiologia
Açaí Belém	Físico-químico/ Microscopia e Microbiologia
Açaí Estadual	Físico-químico/ Microscopia/Rotulagem e Microbiologia
Enlatados e Embutidos	Físico-químico/Rotulagem e Microbiologia
Charque e Curados	Físico-químico/Rotulagem e Microbiologia
Tucupi	Físico-químico/ Rotulagem
Sal	Físico-químico/Rotulagem
Dieta Enteral	Físico-químico/Microbiologia
Palmito	Físico-químico/Rotulagem
Gelados comestíveis	Físico-químico e Microbiologia
Óleos	Físico-químico/ Rotulagem e Microbiologia
Pratos Prontos	Físico-químico e Microbiologia
Polpa de Frutas	Físico-químico e Microbiologia
Pró iodo - monitoramento do teor de iodo em sal para consumo humano	Teor de iodo no sal
Aditivos e contaminantes - fortificação das farinhas de trigo e milho com ferro e ácido fólico	Físico-químico/Rotulagem e Toxicologia
Especial para o café	Físico-químico/Rotulagem
PATEN - Teor de açúcares e sódio em alimentos processados	Físico-químico/Rotulagem e Toxicologia

Monitoramento dos alimentos para dietas com restrição de lactose e dos produtos com declaração obrigatória de lactose.	Rotulagem
PATEN	Físico-químico/Rotulagem e Toxicologia
PROMAC - aditivos e contaminantes	Rotulagem e Toxicologia
VIGIÁGUA- Programa de Vigilância da Qualidade da água	Toxicologia , Físico-químico e Microbiologia
VSPEA-Programa de Vigilância em saúde às populações Expostas a Agrotóxicos	Toxicologia
Balneabilidade	Físico-químico, Microbiologia e Toxicologia
Efluentes	Físico-químico
Consumo humano	Físico-químico, Microbiologia e Toxicologia
Surto	Físico-químico, Microbiologia e Toxicologia
Meio Ambiente	Microbiologia/Cianobactérias/Físico-químico e Toxicologia
Toxicologia ocupacional	O solicitante deve consultar o SGA sobre a disponibilidade de realização do ensaio: • Análise de colinesterase • Análise de mercúrio

14. ANÁLISE DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS PARA FINS DE PERÍCIA CRIMINAL

Ao LACEN-PA não compete à realização de **análise de produtos impróprios para fins de perícia criminal** de demandas oriundas dos órgãos do poder judiciário e/ou da segurança pública, justificado pelo fato do LACEN adotar as normas estabelecidas pela Presidência da República relacionadas às funções do SNVS, em relação à fiscalização e infrações à vigilância sanitária de acordo com as normas pertinentes: Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos; Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, que configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências; Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 512, de 27 de maio de 2021, que dispõe sobre as Boas Práticas para Laboratórios de Controle de Qualidade; Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 390, de 26 de maio de 2020, evidenciado no Art. 30. “Não cabe realização de análises fiscais ou de contraprova para confirmar irregularidades relacionadas à rotulagem, presença de materiais estranhos, inviolabilidade de embalagens ou qualquer outra irregularidade que não guarde relação direta com a fórmula ou especificação original do produto e que possa ser evidenciada visualmente ou por registros fotográficos **pela autoridade sanitária** ou pelo laboratório analítico”, podendo ser aplicado para apurar infrações, tais como: empresa não possui alvará sanitário ou Autorização de Funcionamento; produto com prazo de validade expirado; produto clandestino; produto parcialmente consumido; embalagens violadas,

amassadas, enferrujadas ou estufadas. Nesses casos, não seria necessário nenhum tipo de análise laboratorial, bastando apenas à prova documental, tornando-se dispensável o rito da análise fiscal, a constatação desses desvios pela autoridade sanitária, com respectivos registros, é suficiente para adoção das medidas cabíveis, não sendo necessário encaminhar a amostra ao laboratório para realização de análise fiscal. Guia nº 19/ANVISA - Guia para coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária; Guia nº 25/ANVISA - Guia para elaboração de Relatório de Avaliação de Laboratórios Analíticos e Guia nº 51/ANVISA - Guia para execução de análise fiscal de produtos sujeitos à vigilância sanitária.

O SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (SNVS) é responsável pelo controle sanitário e monitoramento da qualidade dos alimentos de origem animal comercializados **nos pontos de venda**, também atua - por meio das Vigilâncias Sanitárias estaduais, municipais e do Distrito Federal - **no controle do processamento e da industrialização dos alimentos de origem vegetal** (exceto produtos in natura e vegetais beneficiados), conforme as legislações: A Lei nº 9.782 da Presidência da República, de 26 de janeiro de 1999 - Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e dá outras providências; A Lei da Presidência da República nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal; A Lei da Presidência da República nº 7.889, de 1.283, de 23 de novembro de 1989 (altera a Lei da Presidência da República nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950) - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA) cabe o **monitoramento e a fiscalização da qualidade dos alimentos de origem animal na fase de processamento dos produtos**, ou seja, nas etapas de produção e industrialização, base legal: Lei da Presidência da República nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei da Presidência da República nº 7.889, de 1.283, de 23 de novembro de 1989 (altera a Lei da Presidência da República nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950) - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

O DEPARTAMENTO DE PROTEÇÃO E DEFESA DO CONSUMIDOR (DPDC) DO MINISTÉRIO DA JUSTIÇA atua na coordenação da política do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor (SNDC). Entre suas funções está a de verificar a efetiva retirada do produto do mercado de consumo, em caso de interdição ou suspensão da comercialização; articular

a proposição de Ação Civil Pública com caráter indenizatório dos danos sofridos pelos consumidores; comunicar ao SNDC para que repasse as informações a toda sociedade brasileira, dispositivos: Lei da Presidência da República nº 8.078, de 11 de setembro de 1990- Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências; Decreto da Presidência da República nº 2.181, de 20 de março de 1997-Dispõe sobre a organização do Sistema Nacional de Defesa do Consumidor-SNDC, estabelece as normas gerais da aplicação das sanções administrativas previstas na Lei 861, de 9 de julho de 1993, e dá outras providências.

15. ENCAMINHAMENTO DE AMOSTRAS AO LACEN

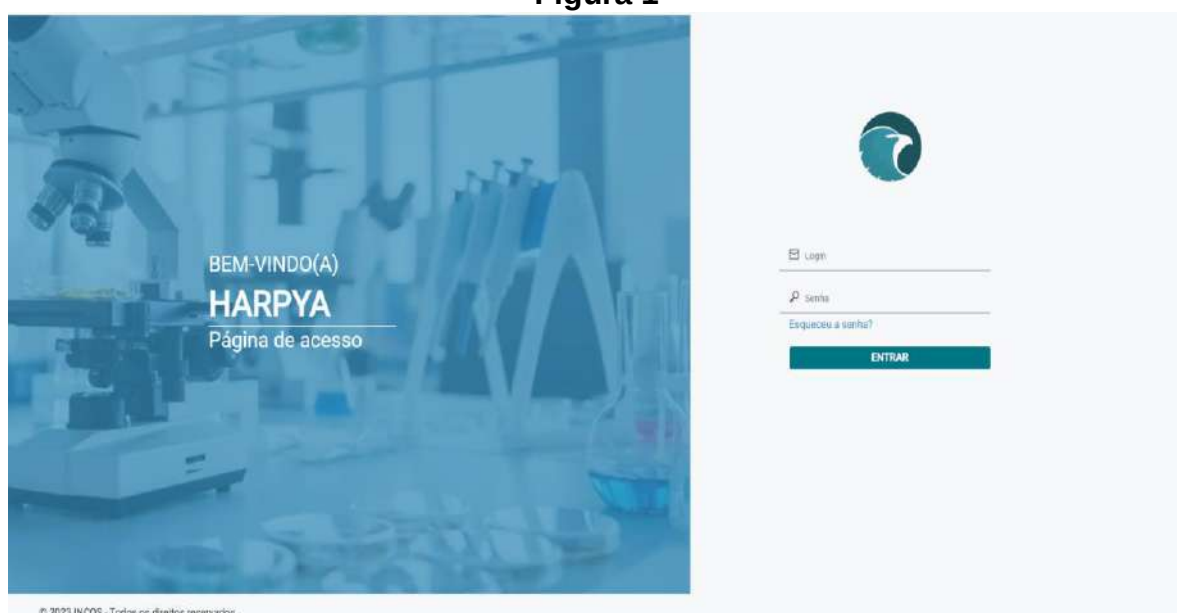
O LACEN-PA utiliza 2 sistemas informatizados para cadastro das amostras e liberação de resultados, que são GAL módulo Ambiental e HARPYA:

15.1 Sistema Gerenciador de Amostras Laboratoriais - HARPYA

Desenvolvido no INCQS/FIOCRUZ, em parceria com PNUD/ANVISA, o HARPYA - Sistema de Gerenciamento de Amostras Laboratoriais é utilizado para gerenciar amostras de produtos submetidos à Vigilância Sanitária, desde o cadastro até a emissão dos laudos analíticos. Implantado em laboratórios oficiais da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária, o Harpya padroniza e integra em tempo real as informações referentes às análises realizadas.

Interface da página de login do sistema Harpya, utilizada para acesso de usuários autorizados. (ver Figura 1 abaixo).

Figura 1



ACESSE AQUI O SISTEMA HARPYA: <https://harpya.datasus.gov.br/harpya/index.xhtml>

16. ORIENTAÇÃO SOBRE PREENCHIMENTO CORRETO DA DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA

Todas as amostras enviadas ao LACEN devem vir acompanhadas de documentação obrigatória completa, corretamente preenchida, legível e sem rasura.

17. MODALIDADE DE ANÁLISES

As modalidades de análise realizadas, até o momento, no LACEN-PA , são:

- Análise Fiscal (coleta em triplicata e amostra única);
- Análise para Elucidação de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos
- Análise de Orientação / Conformidade;
- Análise em Programas da Qualidade.

17.1 Análise fiscal

17.1.1 Definição:

Para alimentos, a análise fiscal é a efetuada sobre o produto apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos legais. (Decreto - Lei 986/69 e outras) .

Para drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos, cosméticos, produtos de higiene, correlatos, perfumes, saneantes domissanitários, análise fiscal é “a efetuada sobre os produtos (...), em caráter de rotina, para apuração de infração ou verificação de ocorrência fortuita ou eventual” (art. 3º, inciso XXXI, do Decreto 79.094/77).

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

- Complementa as modalidades de análise prévia e de controle;
- Subsidia ações de inspeção quando, como consequência da mesma, são levantadas suspeitas sobre o processo produtivo, qualidade das matérias primas e/ou armazenagem inadequada;
- Forma parte de programas pré-estabelecidos de monitoramento da qualidade de produtos disponíveis no mercado;
- É utilizada como subsídio confirmatório ou explicativo de suspeitas levantadas tanto de aspecto sanitário quanto epidemiológico.

17.1.2 Responsabilidade pela coleta e envio de amostras.

O inciso III do artigo 13 do 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 ou fiscal,

lavrando os respectivos termos. A coleta de amostra deve ser efetuada pela autoridade sanitária apenas quando for identificada a necessidade de exame laboratorial com emissão de laudo de análise para apuração de ilícito.

17.1.3 Análise de Contraprova

17.1.3.1 Definição

É aquela efetuada na amostra que ficou em poder do detentor, quando o resultado da análise fiscal da prova for insatisfatório, para um ou mais parâmetros analisados.

O órgão de Vigilância Sanitária, de posse do laudo condenatório de análise fiscal da amostra de prova, deverá notificar o fabricante, enviando-lhe o laudo.

Caso o fabricante discorde do resultado apresentado, poderá apresentar defesa escrita e requerer a análise pericial de contraprova, para a Vigilância Sanitária, no prazo máximo de 10 (dez) dias da data da notificação do resultado. Terá direito de indicar o seu perito para acompanhar a análise, e deverá apresentar, na data da realização da análise, a amostra contida no invólucro de contraprova, que foi lacrada e armazenada no estabelecimento da coleta.

A perícia de contraprova será efetuada no laboratório oficial (IACEN-PA), com a repetição exata da análise fiscal, na presença do perito e/ou representante legal da empresa e será registrada em ata. Deverá ser utilizada a mesma metodologia analítica da análise fiscal, salvo se houver concordância dos peritos quanto à adoção de outra metodologia.

17.1.3.2 Fluxo de informações relativo aos resultados analíticos

O laudo da análise de contraprova, acompanhada da respectiva ata, deverá ser enviada a cada um dos destinatários que receberam o laudo de análise fiscal da prova que deu origem à perícia de contraprova.

17.1.4 Análise em Amostra Única

17.1.4.1 Definição

Conforme o disposto no § 5º do artigo 118 da Lei Estadual 6437 “Se a quantidade ou a natureza do produto não permitirem a coleta de amostra (em triplicata), será ele levado a laboratório oficial, onde, na presença do possuidor ou do responsável e de duas testemunhas, será realizada a análise fiscal.” O produto é coletado como amostra única quando a quantidade a ser coletada for insuficiente ou a natureza do produto, quanto a sua perecibilidade, não permitirem o cumprimento dos ritos e prazos requeridos, pela lei, para a amostra coletada em

No Termo de Coleta de Amostras (TCA) deverão constar no campo observações os dizeres “AMOSTRA ÚNICA”, além do preenchimento de todos os outros campos pertinentes.

17.1.4.2 Notificação

A Vigilância Sanitária terá a responsabilidade de notificar o fabricante do produto, quando o estabelecimento estiver localizado na sua área de competência.

17.2 Análise para elucidação de surtos de doenças transmitidas por alimentos e água (DTAH)

A investigação epidemiológica é realizada a partir de ações intersetoriais com objetivo de:

- coletar informações básicas necessárias ao controle do surto de DTA;
- identificar a população de risco;
- identificar os fatores de risco associados ao surto;
- diagnosticar a doença e identificar os agentes etiológicos, identificar a provável fonte de contaminação;
- Propor medidas de prevenção e controle pertinentes e divulgar os resultados da investigação epidemiológica às áreas envolvidas e à comunidade.

17.3 Análise de Orientação / Conformidade

17.3.1 Definição

É aquela solicitada por órgãos oficiais e executada em produtos cuja natureza, forma de coleta ou finalidade da análise não permita a realização de análise fiscal. É também utilizada em programas oficiais de monitoramento ou implantação de novas metodologias com escopo pré-definido para a realização da análise nessa modalidade

17.3.2 Fluxo de Informação-ação relativo aos resultados analíticos

A principal finalidade das análises laboratoriais realizadas em produtos destinados a serem utilizados em programas oficiais de saúde é a de orientar o órgão responsável sobre a conveniência ou não da sua utilização, além de fornecer dados para processos de regulamentação de produtos. Por não estar prevista na legislação sanitária e não ser, em consequência, realizada segundo procedimentos amparados por lei, os resultados da Análise de Orientação não determinam, em princípio, ações previstas pelo Sistema de Vigilância Sanitária. Entretanto, sendo adequadamente integrados ao Sistema, os resultados insatisfatórios de análise de orientação/conformidade deverão servir para início de investigação de risco à saúde, desencadeando uma inspeção sanitária e processo de análise fiscal

17.4 Análise em programas da qualidade

17.4.1 Definição

São aquelas realizadas em amostras de insumos ou produtos, através de estudo interlaboratorial, que tem por finalidade avaliar o desempenho dos laboratórios, em

consonância com a ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017.

17.4.2 Teste de Proficiência (amostra de proficiências)

Teste que visa a verificação da capacidade técnica instalada, identificação de problemas existentes, permitindo com seus resultados, a tomada de ações corretivas e de melhoria da qualidade dos ensaios realizados. Avalia o desempenho de metodologias, reagentes e equipamentos e ainda propõe a padronização de metodologia.

18. PLANEJAMENTO DA COLETA PARA FINS FISCAIS

A comunicação para iniciar o fluxo de encaminhamento de amostras para análises laboratoriais no âmbito do SNVS é fundamental, desde antes de coletar a amostra até a adoção das medidas cabíveis pelos órgãos competentes. A busca por laboratórios com capacidade analítica para as análises pretendidas pode ser feita pelas VISAS por meio do Perfil Analítico da Rede Nacional de Laboratórios de Vigilância Sanitária - RNLVISA, publicado no site da ANVISA (<http://portal.anvisa.gov.br/laboratorios-analiticos>). Após a busca, recomenda-se entrar em contato diretamente com o laboratório.

Credenciado por e-mail, fornecendo minimamente as informações constantes no formulário disponível no **Anexo I**.

Em caso de dúvidas, entrar em contato com a GELAS pelo e-mail gelas@anvisa.gov.br ou contatar o LACEN-PA pelos telefones (91) 32024911, 32024948.

Para as amostras a serem encaminhadas ao LACEN-PA, as VISAS ou órgãos afins deverão verificar previamente se a demanda está pactuada com o laboratório conforme as determinações do portfólio de serviços. Caso não pactuado, efetuar solicitação formal, via ofício, pelos e-mails direcao.lacen@lacen.pa.gov.br, dap.direcao@lacen.pa.gov.br ou sgam.dap@lacen.pa.gov.br.

No momento do planejamento da coleta da amostra é importante a descrição clara do motivo da coleta, contendo, implícita ou explicitamente, o tipo de ensaio a ser realizado e o programa a ser atendido, a fim de que as ações de vigilância sanitária sejam consequência do resultado analítico.

As VISAS ou órgãos afins devem realizar as coletas baseando-se nas seguintes orientações:

- Programa de monitoramento dos produtos disponíveis ao consumo humano em estabelecimentos comerciais;
- Coleta de produtos durante inspeção sanitária;
- Denúncia de consumidores com relação a desvio da qualidade dos produtos sujeitos à vigilância sanitária;

- Em casos de surtos ou suspeita de DTHA;
- Solicitação Ministério Público, Poder Judiciário e PROCON.

19. TERMO DE COLETA DE AMOSTRA (TCA)

O Termo de Coleta de Amostra - TCA, modelo disponível no **Anexo I**, deve ser preenchido pela autoridade sanitária responsável pela coleta/apreensão da amostra. É importante que a autoridade sanitária verifique se o TCA possui todas as informações necessárias para o cadastro da amostra pelo laboratório. No TCA recomenda-se:

- Deve constar o número do TCA,
- Conter informações sobre o motivo da coleta e quais ensaios são relevantes para investigação da suspeita de irregularidade. Se aplicável, deve ser informado se o produto está interditado;
- No “campo observações” informar se foi coletada amostra única;
- Em caso de realização de análise fiscal, preencher o TCA em três vias, sendo: uma para acompanhar a “prova” e o “testemunho”, que serão encaminhados ao laboratório oficial, uma para acompanhar a “Contraprova”, que ficará com o detentor ou responsável pelo produto e a última para ficar sob cuidado do serviço de vigilância sanitária que realizou a coleta das amostras.

20. COLETA E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS SUJEITAS AO MONITORAMENTO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

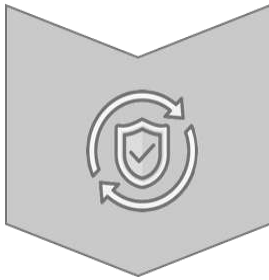
O inciso III do art. 13 do Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013, estabelece que os agentes a serviço da vigilância sanitária, em suas atividades de controle e monitoramento, terão como atribuição a coleta das amostras necessárias às análises de controle ou fiscal, lavrando os respectivos termos.

A coleta de amostra deve ser efetuada pela autoridade sanitária apenas quando for identificada a necessidade de exame laboratorial com emissão de laudo de análise para apuração de ilícito.

20.1 Embalagens utilizadas na coleta

A embalagem é fundamental para manter a integridade e as condições do produto e garantir que a amostra permaneça inviolável desde a coleta até a recepção pelo laboratório, é necessário, portanto, seguir as orientações abaixo:

20.1.1 Para coleta de produtos



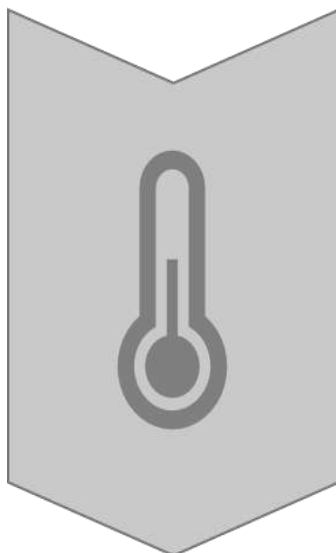
Embalagens Adequadas

- Utilizar embalagem em número suficiente para o acondicionamento das amostras. Recomenda-se levar unidades sobressalentes de embalagens;



Material Compatível

- Utilizar embalagem em material, tamanho, formato e resistência adequados à amostra que será coletada;
- Para análise microbiológica, é necessário que a embalagem seja estéril quando entrar em contato direto com a amostras;



Acondicionamento Especial

- Utilizar acondicionamento diferenciado, compatível com as características peculiares da amostra, para acondicionamento e transporte de produtos congelados, refrigerados, fotossensíveis e termossensíveis;
- Para acondicionamento de alimentos, medicamentos, saneantes e cosméticos, utilizar saco plástico, fabricado em polietileno virgem de alta resistência e transparência, com tarja de identificação, sem emendas laterais, abertura ampla da parte superior e arame ou lacre de fechamento.



Sistema de Segurança

- A embalagem deve possuir sistema de lacre e numeração, ou ter dispositivo que permita a colocação de lacre;

20.1.2 Para coleta de água:

- Utilizar saco coletor estéril com Tiossulfato de Sódio (para águas tratadas), exemplo do modelo na Figura 2.a e 2.b.
- Utilizar saco coletor estéril sem Tiossulfato de Sódio, exemplo do modelo na Figura

2.c e 2.d.

- Frascos âmbar, exemplo do modelo na Figura 2.e.

Figura 2. Exemplos de sacos e frascos para coleta de água, **a)** e **b)** saco coletor estéril com Tiosulfato de Sódio (para águas tratadas); **c)** e **d)** saco coletor estéril sem Tiosulfato de Sódio; **e)** Frascos âmbar. **Observação:** os materiais e o tipo de saco e frasco estão sujeitos a modificações conforme o tipo de fornecedor, tipo de amostra e metodologia a ser utilizada.



21. SISTEMA GERENCIADOR DE AMBIENTE LABORATORIAL - GAL / MÓDULO AMBIENTAL

Possibilita que a Unidade de Saúde demandante cadastre a amostra e receba o laudo final, online, otimizando tempo para tomadas de decisões.

O acesso ao sistema deve ser solicitado via ofício destinado a Direção do LACEN-PA e após fase de treinamento, o usuário da Unidade de Saúde recebe uma senha de acesso individual e intransferível, mediante assinatura do termo de confidencialidade.

22. PROCEDIMENTOS GERAIS RECOMENDADOS PARA A COLETA E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS.

- No momento da coleta, a autoridade sanitária deve identificar-se, apresentar a credencial ao responsável técnico ou legal da empresa e informar o objetivo da coleta da amostra;
- Solicitar ao responsável que acompanhe os procedimentos;

- Lavar as mãos antes e após o uso de luvas para a coleta de amostras;
- Solicitar local apropriado para o preenchimento dos documentos e colocação dos lacres e etiquetas nas amostras;
- Coletar as amostras em suas embalagens originais, fechadas e íntegras, e sem sinais de violação e deterioração do produto e estar com o rótulo preservado e legível;
- Todas as unidades amostrais devem ser de características idênticas (mesmo número de lote, rótulo, apresentação, prazo de validade, conteúdo líquido);
- Acondicionar as amostras adequadamente, lacrando-as de modo a garantir a inviolabilidade. Manter espaço disponível que permita pequena movimentação da amostra no interior do invólucro para conferência de dados pelo laboratório;
- Armazenar todas as unidades amostradas de acordo com as recomendações do fabricante;
- É conveniente o uso de caixas de papelão como embalagem para proteção de invólucros e a utilização de flocos de isopor, espuma ou pedaços de papel para evitar quebras;
- Avaliar a necessidade de acondicionamento das amostras em recipientes isotérmicos com gelo ou outra substância refrigerante, cuidando-se sempre para que não haja contato destes com as amostras;
- Orientar o detentor do produto sobre a importância de conservar adequadamente a amostra que está em seu poder, para o caso de perícia de contraprova.

23. PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS RECOMENDADOS PARA A COLETA E ACONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS POR MODALIDADE DE ANÁLISE

23.1 Análise fiscal, orientação e apoio às pesquisas.

- a) Coletar a 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;
- b) Cada invólucro deve conter o quantitativo de amostra estabelecido. Um invólucro deve ser entregue ao detentor ou responsável pelo produto, para servir de contraprova, e os outros dois invólucros devem ser remetidos ao laboratório oficial, que procederá às análises das amostras de um dos invólucros (chamado de “prova”) e manterá o outro invólucro como “testemunho”, para ser utilizado no caso de empate entre o resultado da prova e da contraprova;
- c) Quando a quantidade, natureza, situação ou circunstância especial da amostra não possibilitar a coleta da amostra em triplicata, deve ser coletada amostra única (única fiscal);
- d) 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 ou nota fiscal) e às do TCA;

- e) Para produtos perecíveis, considerando a sua natureza, a análise fiscal será realizada como amostra única, respeitando-se o prazo de validade da amostra. Neste caso, sugere-se que, antes de fazer a coleta de produto perecível, o fiscal sanitário entre em contato com o LACEN-PA, pelos telefones (91) 32024948 e 3202 4911, a fim de se agendar a análise fiscal;
- f) A amostra única fiscal, por sua natureza, deve ser feita na presença do detentor ou do representante legal da empresa e do perito pela mesma indicada e, se estes não se apresentarem, devem ser convocadas duas testemunhas para presenciar a análise. É recomendado que a autoridade sanitária emita um comunicado ao detentor e/ou fabricante, para informar sobre o direito de acompanhamento da análise e solicitar a indicação de perito, não cabendo neste caso perícia de contraprova;
- g) No caso de análise fiscal, com amostra em triplicata ou amostra única, o serviço de VISA deve notificar o fabricante do produto. Respeitando-se a jurisdição e a estruturação da VISA, se for necessário, deve-se acionar o centro regional de saúde ou a VISA estadual para articular a notificação ao fabricante (se este estiver localizado em município ou estado diferente de onde ocorrer à coleta);
- h) Para as análises de orientação e análises de apoio as pesquisas, deverão ser aplicadas o mesmo conteúdo da análise fiscal, excetuando-se as exigências do § 4 do art. 27 da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977.

23.2 Produto perecível

- a) Coletar amostra única, com exceção de produtos comercializados congelados, que podem ser coletados em triplicata;
- b) Verificar conforme determinar o fabricante a temperatura no momento da coleta e anotar no TCA;
- c) Quando necessário, acondicionar as amostras em caixas isotérmicas com gelo reaproveitável;
- d) No caso de produtos congelados, recomenda-se uso de gelo seco, evitando o contato direto deste com o produto, ou uso de gelo suficiente para manter a integridade da amostra nas condições determinadas pelo fabricante;
- e) Encaminhar a(s) amostra(s) ao laboratório no mesmo dia da coleta e nas condições adequadas para conservação.

23.3 Produto a granel ou fracionado

- a) Coletar amostra do produto em triplicata ou amostra única;
- b) Solicitar uma cópia da nota fiscal do produto, para identificar o produtor e/ou distribuidor. Não sendo possível esta identificação, o comerciante será o responsável

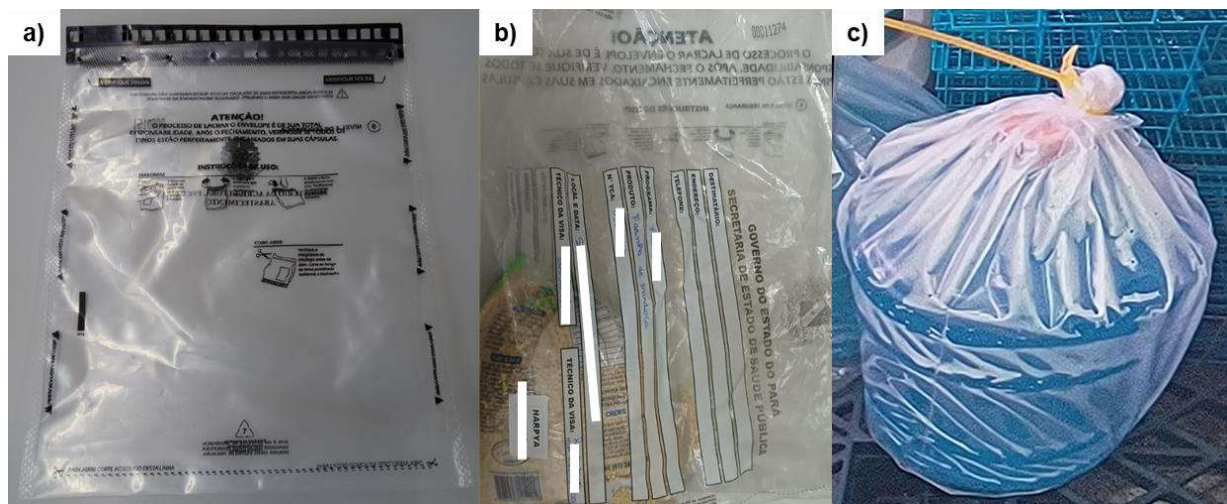
pelo produto;

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

23.4 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, Figura 3. Por exemplo, no caso de garrafão de 20 litros de água mineral, se não for possível colocá-lo em um invólucro, sugere-se ensacar a boca do garrafão, amarrar adequadamente, afixar a etiqueta e lacrar.

Figura 3. Ilustração de amostra acondicionada em invólucro com lacre de segurança, **a)** Exemplo de Saco-lacre oficial; **b)** Exemplo de amostra de alimento em Saco-lacre; **c)** Exemplo de água envasada colocado em um invólucro.



24. PROGRAMAS DE MONITORAMENTOS

Programas de monitoramento realizados no LACEN-PA, previamente pactuadas:

- Águas envasadas;
- Monitoramento de água em serviço de diálise;
- Saneantes em geral;
- Cosméticos;
- Medicamentos;
- Alimentos;
- Água: água de consumo e gelo;
- Qualidade do leite - Programa CQUALI;

- Merenda escolar;
- Monitoramento da Qualidade do açáí;
- Outros alimentos de interesse Estadual: Enlatados e Embutidos, charques e curados, tucupi, sal, dieta enteral, palmito, gelados comestíveis, óleos, pratos prontos, polpas de fruta e outros;
- VIGIÁGUA - Programa de Vigilância da Qualidade da água;
- VISPEA-Programa de Vigilância em Saúde às Populações Expostas a Agrotóxicos;

Nota: No caso de coleta de amostras para programas de monitoramento, é necessário seguir as instruções estabelecidas em cada programa. Em caso de dúvida, fazer contato com sgam.dap@lacen.pa.gov.br antes de efetuar a coleta de amostras e envio ao laboratório.

25. PROCEDIMENTOS RECOMENDADOS PARA A COLETA E CONDICIONAMENTO DE AMOSTRAS DE ÁGUA

25.1 Recomendações Gerais

- Selecionar os pontos de amostragem de acordo com a relevância destes e identificar criteriosamente estes pontos no TCA, pois isso é fundamental para cadastrar a amostra;
- Verificar a validade dos reagentes, bem como a limpeza dos frascos e dos demais materiais e equipamentos que serão utilizados para coleta.
- (baldes, garrafas, pipetas, etc.);
- Respeitar o volume mínimo necessário e volume máximo permitido para cada recipiente;
- Proceder à coleta das amostras, atentando para o tempo entre a coleta da amostra e a realização da análise;
- É importante certificar-se de que a parte interna dos frascos, assim como as tampas e batoques, não sejam tocadas nem expostas à contaminação (Ex: pó, óleo, fumaça de exaustão de veículos ou outras impurezas).

25.2 Coleta de água para consumo humano para análise microbiológica

25.2.1 Coleta em nascentes, mananciais, cisternas, poços e caixas d'água.

- Coletar a amostra em embalagens esterilizadas fornecidas pelo laboratório ou em baldes esterilizados e transferir para o frasco ou bolsa estéril;
- Introduzir a embalagem ou o balde esterilizado na água, coletando amostra suficiente para preencher $\frac{3}{4}$ do frasco ou bolsa estéril;

- c) Transferir a água para o frasco ou bolsa, tendo o cuidado de colocá-la no centro do coletor para não entrar em contato com a borda;
- d) Fechar o frasco ou bolsa, imediatamente;
- e) Identificar a amostra. No caso da bolsa estéril, fazer a identificação antes da coleta da amostra;
- f) Acondicionar a amostra (frasco ou bolsa) em embalagem isotérmica, sob refrigeração (2 a 8 °C), e enviar para análise, Figura 4. É recomendável o uso de estante ou outro dispositivo apropriado que evite o tombamento das amostras.

Figura 4. Ilustração do acondicionamento adequado de amostras: recipientes primários (a e b – frasco ou bolsa) inseridos em embalagens isotérmicas (c e d) e mantidos sob temperatura controlada (2 a 8 °C) para transporte ao LACEN/PA.



25.2.2 Coleta em torneiras

- a) Antes da coleta da amostra, verificar se o ponto de coleta recebe água diretamente do sistema de distribuição ou de caixas, reservatórios, cisternas, entre outros;
- b) Selecionar torneira sem aeradores ou filtros e sem vazamento de água
- c) Abrir a torneira totalmente e deixar escorrer a água durante dois a três minutos, ou por tempo suficiente para eliminar impurezas e a água acumulada na canalização;
- d) Limpar as partes interna e externa da torneira com gaze ou algodão embebido em álcool 70%;
- e) Abrir a torneira novamente e deixar escoar a água por mais alguns segundos;
- f) Diminuir o fluxo da torneira e fazer a coleta utilizando frasco ou bolsa/saco estéril, Figura 5.

Figura 5. Exemplo de Coleta, frascos (a e b) e bolsa/saco estéril (c).

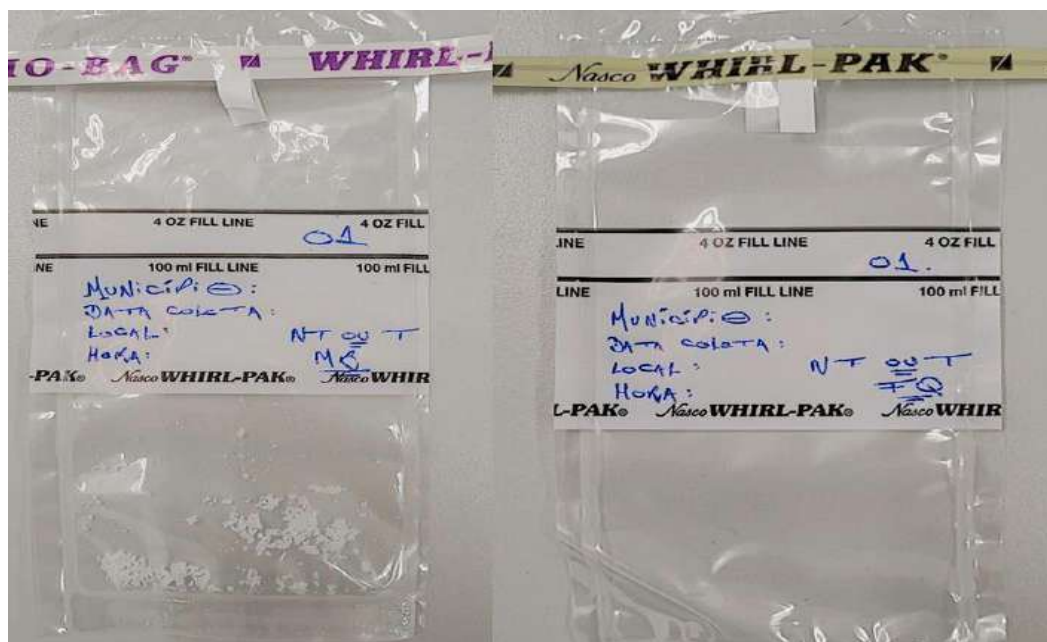


Caso seja utilizada bolsa/saco estéril:

a) Identificar a bolsa estéril, Figura 6; contendo as seguintes informações mínimas para identificação da Bolsa/Saco Coletor Estéril:

- Identificar a bolsa estéril com número da amostra e análise a ser realizada.
- Nome do município
- Data de coleta
- Local de coleta
- Hora de coleta
- Se é tratada ou não tratada

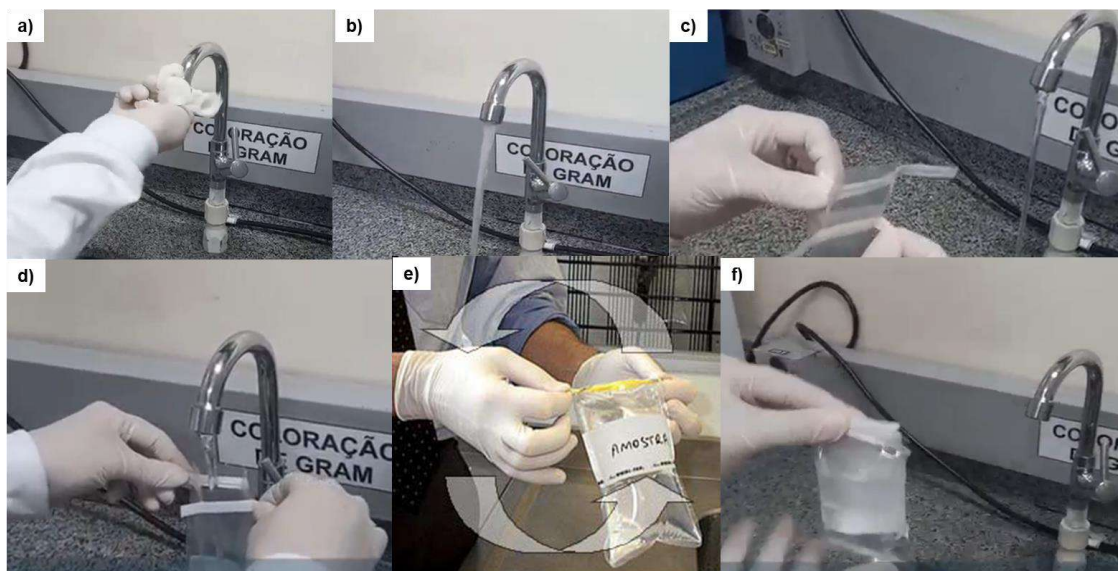
Figura 6. Exemplo de preenchimento das informações mínimas que precisam constar para identificação das amostras.



- Limpar as partes interna e externa da torneira com gaze ou algodão embebido em álcool 70%, Figura 7a;
- Abrir a torneira novamente e deixar escoar a água por mais alguns segundos, Figura 7b;

- c) Retirar o lacre (destacar a parte superior através do picote);
- d) Abrir a bolsa estéril pelas abas laterais Figura 7c;
- e) Coletar a amostra colocando a bolsa estéril verticalmente próximo à saída da torneira e completar o volume até a marca de 100 mL Figura 7d;
- f) Fechar o saco unindo as bordas e girar o saco sobre si mesmo até que fique bem rígido (em geral três voltas são suficientes) Figura 7e;
- g) Unir as extremidades dobrando-as Figura 7f;
- h) Acondicionar em um suporte (grade), dentro da embalagem isotérmica contendo gelo reciclável de modo que os sacos fiquem em pé, como apresentado no exemplo da Figura 4;
- i) Enviar a amostra para análise.

Figura 7. Instruções para coleta de água utilizando bolsas de coleta.



25.2.3 Coleta para pesquisa de *Vibrio cholerae*

a) Águas de consumo:

- Coletar, no mínimo, 1 L de água em frasco coletor estéril;
- Caso a água seja clorada, coletar em frasco coletor estéril de 500 mL contendo tiosulfato de sódio;
- Identificar as amostras e encaminhar ao laboratório a ficha de investigação epidemiológica, quando aplicável;
- Acondicionar e transportar a amostra sob refrigeração por, no máximo 20 horas;
- O material para coleta é fornecido pelo LACEN-PA.

b) Águas residuais (técnica swab de Moore).

- Imergir uma mecha de gaze no efluente, riacho, rio, lago, canal, etc, por três a cinco dias e colocar em saco coletor contendo APA dupla concentração ou meio de transporte Cary Blair;
- Acondicionar e transportar as amostras sob temperatura ambiente por, no máximo 20 horas.

c) Águas residuais (técnica de coleta direta)

- Coletar as amostras diretamente dos esgotos em frascos coletores estéreis no volume de 100 mL;
- Acondicionar e transportar as amostras sob temperatura ambiente por, no máximo 20 horas;
- O material para coleta é fornecido pelo LACEN-PA

25.3 Coleta de água para análise físico-química

- No caso de coleta de amostras em torneiras, abrir a torneira e deixar a água escorrer por dois ou três minutos, para eliminar a água acumulada na tubulação antes de realizar a coleta;
- Proceder à coleta em saco coletor estéril;
- Para a determinação de oxigênio dissolvido, coletar 1000mL de água livre de contaminação pelo oxigênio atmosférico, o qual poderá ser conseguido usando um frasco de vidro de 1 L âmbar. Após a coleta o frasco com a amostra deverá ser mantido hermeticamente fechado.

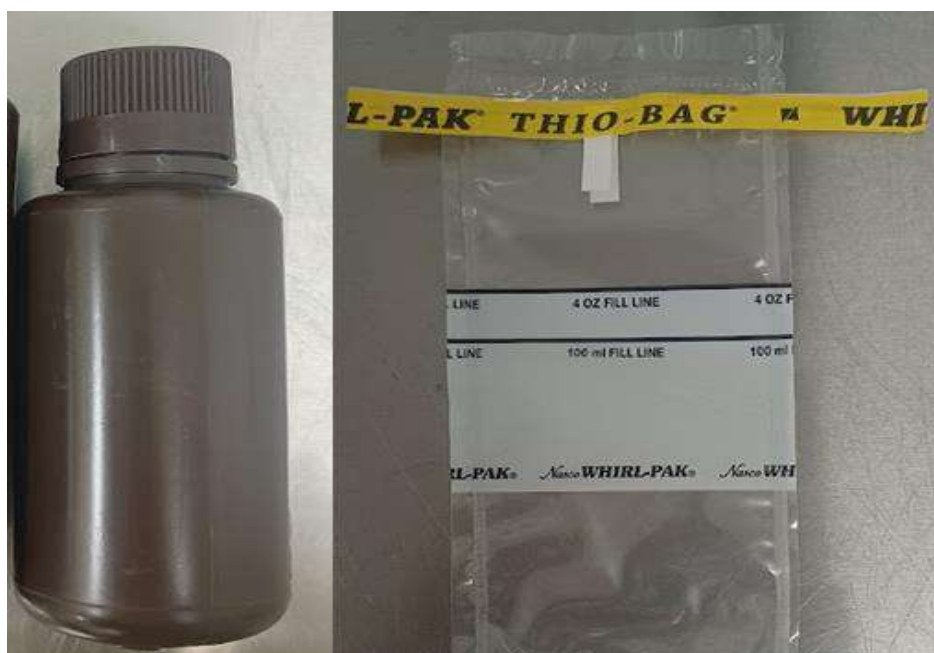
Figura 8. Exemplo de frasco de vidro de 1 L âmbar.



25.3.1 Coleta de água para pesquisa de metais

- Abrir a torneira e deixar a água escoar por um minuto;
- Coletar a água no saco coletor ou frasco de 100 mL âmbar, Figura 9, vagarosamente para não provocar respingos;
- Evitar o transbordamento da amostra durante a coleta;
- Após a coleta, fechar bem e identificar a amostra;
- Enviar ao laboratório em, no máximo, 48 horas após a coleta, em caixas isotérmicas com gelo reciclável.

Figura 9. Exemplo de frasco âmbar de 100 mL e de saco coletor 100 mL.



25.3.2 Coleta de água para análise de resíduos de agrotóxicos

- Os frascos de coletas de água para pesquisa de agrotóxicos (Figura 10) são tratados e fornecidos pelo LACEN-PA;
- Não tocar as partes internas dos frascos e tampas, para evitar a contaminação da amostra a ser coletada;
- As amostras devem ser coletadas em frascos de 1L ou 250 mL vidro âmbar; a depender do local onde serão analisados.
- Após a coleta, fechar hermeticamente, identificar a amostra e encaminhar imediatamente ao laboratório até 72 horas;
- Transportar em recipientes isotérmicos com gelo reutilizável (2 °C a 8°C);
- Para água tratada: utilizar 50mg de Tiossulfato de Sódio ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$, número CAS-Chemical Abstracts Service Registry Number: 7772-98-7) para 1L de amostra.

Figura 10. Exemplo de frascos de coleta de água para análise de resíduos de agrotóxicos.



25.3.3 Coleta de gelo para consumo humano

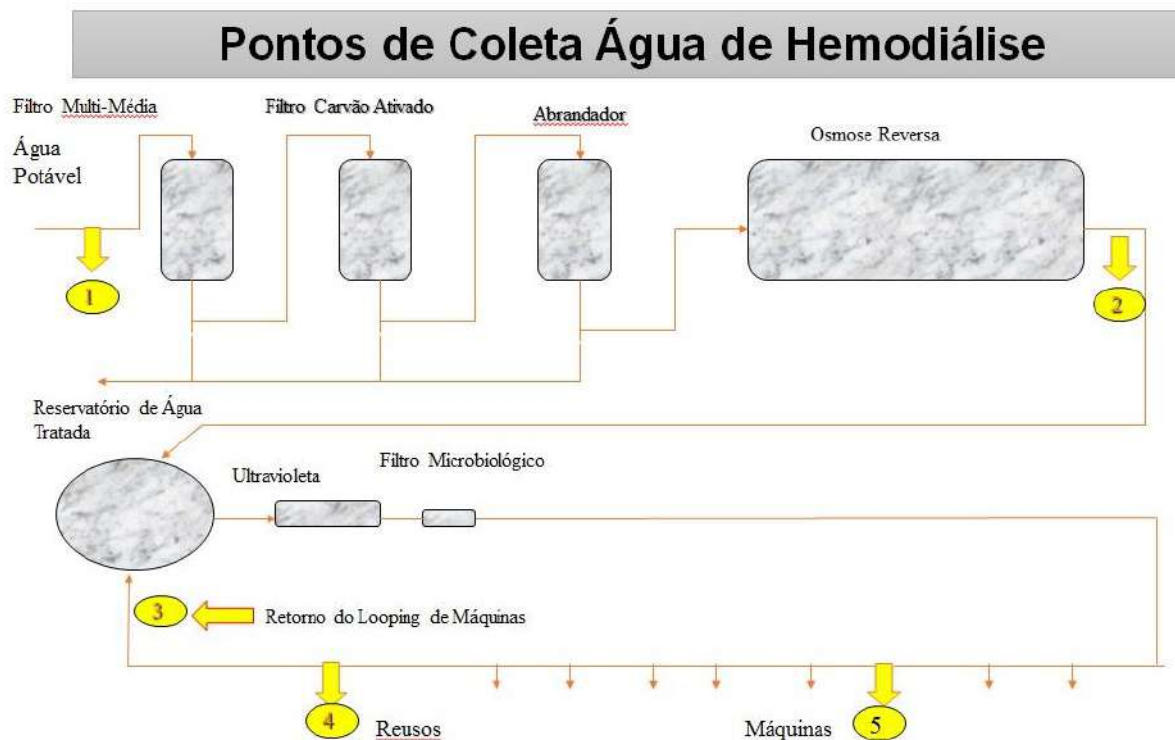
- a) Se o gelo estiver embalado, as embalagens devem ser coletadas dentro das caixas isotérmicas;
- b) Se o gelo estiver solto em máquina de gelo, devem-se seguir as recomendações para coleta de amostras de água de acordo com as análises que serão requeridas, inclusive o quantitativo.

25.3.4 Coleta de água em serviço de diálise.

Recomenda-se coletar as amostras de água para hemodiálise periodicamente dentro de um plano estadual de vigilância para monitoramento, ou quando forem observadas intercorrências no Sistema de Tratamento e Distribuição de Água para Hemodiálise (STDAH) ou intercorrências relevantes em termos de saúde.

A coleta de água para hemodiálise segue os mesmos procedimentos descritos para água para consumo humano e, sempre que possível, deve ser coletada no último ponto de uso antes do retorno da água ao tanque de estocagem, como demonstrado na Figura 11 e Quadro 3.

Figura 11 Fluxograma de um Sistema de Tratamento e Distribuição de Água.



25.3.5 Coleta para monitoramento da qualidade do reservatório de água potável:

- Recomenda-se que a coleta de amostras para monitoramento da qualidade da água potável seja realizada na entrada do reservatório de água potável e na entrada do Subsistema de Tratamento de Água para Hemodiálise - STAH, uma vez que a Resolução-RDC nº 11, de 13 de março de 2014, estabelece que a qualidade da água potável deve ser monitorada e registrada diariamente pelo técnico responsável do serviço de saúde em amostras coletadas nestes pontos;
- Além disso, sugere-se coletar amostras também na entrada de água da rede (sistema pré-tratamento).

25.3.6 Coleta para monitoramento da qualidade da água tratada para análise microbiológica:

As amostras da água para hemodiálise para fins de análises microbiológicas devem ser coletadas, no mínimo, nos seguintes pontos:

- no ponto de retorno da alça de distribuição (loop);
- em um dos pontos na sala de processamento.

25.3.7 Coleta para monitoramento da qualidade da água tratada para Pesquisa de pseudomonas.

É importante utilizar procedimentos assépticos para se evitar a contaminação da amostra;

- a) Manter a bolsa estéril fechada até a hora da coleta;
- b) Abrir a torneira e deixar escoar por dois a três minutos;
- c) Proceder à limpeza e desinfecção interna e externa do ponto de coleta com gaze ou algodão embebido em álcool a 70%;
- d) Deixar escoar água novamente por mais alguns segundos;
- e) Abrir cuidadosamente a bolsa;
- f) Coletar a amostra;
- g) Fechar imediatamente a bolsa;
- h) Seguir os procedimentos para identificação e transporte da amostra;
- i) Para análise da solução de diálise (dialisato), a amostra deve ser coletada da máquina de diálise, imediatamente antes do dialisador, no final da sessão.

Nota: estas análises não são obrigatórias, porém podem ser necessárias.

25.3.8 Coleta para pesquisa de endotoxina

As amostras da água para hemodiálise para pesquisa de endotoxina devem ser coletadas nos mesmos pontos das coletas para análise microbiológica, ou seja, no mínimo, nos seguintes pontos:

- a) no ponto de retorno da alça de distribuição (loop);
- b) em um dos pontos na sala de processamento.

Pode-se ainda coletar amostras na saída do reservatório de água tratada para hemodiálise (pós-osmose reversa) e nas salas de reprocessamento de capilares (reuso);

Realizar a coleta em bolsa estéril;

De acordo com a Resolução-RDC nº 11, de 13 de março de 2014, quando algum paciente apresentar sinais ou sintomas típicos de bacteremia ou reações pirogênicas durante a hemodiálise, o prestador de serviço deve proceder imediatamente à coleta de amostra da solução de diálise (dialisato) e enviar para análise, sem prejuízo de outras ações julgadas necessárias.

25.3.9 Coleta para análise físico-química

As amostras da água para hemodiálise para fins de análises físico-químicas devem ser coletadas em ponto após o STAH, **Quadro 3**.

Quadro 3. Resumo dos Pontos de Coleta e Tipo de Análise.

Ponto de Coleta		Análises			
		Microbiológica	Endotoxinas	Físico-Química	Metais
1	Entrada do Sistema (STDAH)	X		X	X
2	Pós-Osmose	X	X	X	X
3	Retorno de Sistema de Distribuição (Looping)	X	X	X	
4	Dialisato	X			
5	Reprocessamento (Reuso)	X	X	X	X
EQUIPAMENTO DE OSMOSE PORTÁTIL (BEIRA-LEITO)					
Ponto de Coleta		Análises			
		Microbiológica	Endotoxinas	Físico-Química	Metais
1	Entrada do Sistema (água potável)	X		X	X
2	Pós-Osmose	X	X	X	X
3	Dialisato	X			

25.3.10 Coleta de água de lastro em embarcações

- Introduzir balde esterilizado na água, coletando amostra suficiente para preencher $\frac{3}{4}$ de um frasco ou bolsa estéril, ou introduzir uma mangueira ligada a uma bomba e receber a água no balde esterilizado;
- Transferir a água para dentro do frasco ou bolsa, tendo o cuidado de colocá-la no centro do coletor para que não entre em contato com a borda;
- Fechar o frasco ou bolsa, imediatamente;
- Identificar a amostra. No caso da bolsa estéril, fazer a identificação antes da coleta da amostra;
- Acondicionar o frasco ou bolsa em embalagem isotérmica, sob refrigeração, e enviar a amostra para análise;
- O volume a ser coletado depende das análises que serão realizadas, portanto sugere-se consultar previamente o LACEN-PA antes de proceder à coleta;
- Recomenda-se uma avaliação prévia pela autoridade sanitária das amostras cuja

situação seja de flagrante inconformidade, sem necessidade de encaminhamento ao laboratório, a não ser que a análise laboratorial seja imprescindível para esclarecer aspectos epidemiológicos ou legais;

- Nos casos em que há constatação visual de irregularidades, como alteração de aspecto, presença de materiais estranhos e falha na inviolabilidade da embalagem, em uma ou mais unidades do produto, não é necessária à coleta de amostra para envio ao laboratório, sendo suficiente a constatação e o registro da irregularidade pelo fiscal.

26. AMOSTRAGEM DE ÁGUA POR TIPO DE AMOSTRA OU FINALIDADE

Quadro 4. Amostragem de água

Tipo de amostra/ Finalidade	Análises/ Ensaio	Tipo de bolsa	Quant mínima de amostra	Preservação e transporte	Prazo máximo de entrega no LACEN
Água para Consumo Humano/ VIGIÁGUA Mensal	Microbiológicos: Coliformes totais; Escherichia coli. Obs: Para amostras não tratadas utilizar Bolsa plástica 100 ml sem inibidor de cloro	Bolsa plástica de 100 mL com inibidor de cloro	100 mL	2° C a 8° C	20 h
	Organolépticos: Turbidez.	Bolsa plástica de 100 mL sem inibidor de cloro	100 mL	2° C a 8° C	20 h
	Físico-químicos: cloro residual.				
Água para consumo humano Demanda espontânea, desastres, denúncias.	Microbiológicos Obs: Para amostras não tratadas utilizar Bolsa plástica 300 ml sem inibidor de cloro	Bolsa plástica de 300 mL com inibidor de cloro	300 mL	2° C a 8° C	20 h
	Físico-químicos	Bolsa plástica de 500 ml sem inibidor de cloro	500 mL	2° C a 8° C	20 h
	Toxicologia: Metais.	Bolsa plástica de 100 mL sem inibidor de cloro	100 mL	2° C a 8° C	20 h
	Microbiologia Cianobactérias	Frasco âmbar de 1 litro fornecido pelo LACEN	1000 mL	2° C a 8° C	20 h
	Físico-químicos	Bolsa plástica de 500 ml sem inibidor de cloro	500 mL	2° C a 8° C	20 h

	Físico-químicos Oxigênio dissolvido	Frasco âmbar de 1 litro fornecido pelo LACEN	1000 mL	2º C a 8º C	20 h
	Físico-químicos Demanda Bioquímica Oxigênio		1000 mL	2º C a 8º C	20 h
	Toxicologia: Metais.	Bolsa plástica de 100 mL sem inibidor de cloro	100 mL	2º C a 8º C	20 h
Água para consumo humano / Suspeita de DTHA (suspeita de bactérias)	Microbiológicos: Coliformes totais; Escherichia coli. Pesquisa de patógenos.	Frasco âmbar de 1 litro fornecido pelo LACEN	1 litro	2º C a 8º C	20 h
Água para consumo humano / Suspeita de DTHA (suspeita de enterovírus)	Microbiológicos: Norovírus; Rotavírus; Adenovírus; Vírus da hepatite.	Frasco de 1 litro	2 litros	2º C a 8º C	20 h
Água hemodiálise Pontos de coleta: Loop e Sala de reprocessamento reuso.	Microbiológicos: Coliformes totais; Escherichia coli; Contagem de bactérias heterotróficas.	Bolsa plástica de 300 mL com inibidor de cloro	300 mL	2º C a 8º C	20 h
	Endotoxina bacteriana.	Bolsa plástica de 100 mL sem inibidor de cloro	100 mL	2º C a 8º C	20 h
	Toxicologia: Metais.	Bolsa plástica de 100 mL sem inibidor de cloro	100 ml	2º C a 8º C	20 h
	Físico químico	Bolsa plástica de 500 ml sem inibidor de cloro	500 ml	2º C a 8º C	20 h
Água hemodiálise Pontos de coleta: dialisato.	Microbiológicos	Bolsa plástica de 300 mL com inibidor de cloro	300 mL	2º C a 8º C	20 h
Água hemodiálise Ponto de coleta: Após o subsistema de tratamento da clínica	Microbiológico	Bolsa plástica de 300 mL com inibidor de cloro	300 mL	2º C a 8º C	20 h
	Físico químico	Bolsa plástica de 500 ml sem inibidor de cloro	500 mL	2º C a 8º C	20 h
	Toxicologia: Metais	Bolsa plástica de 100 mL sem inibidor de cloro	100 ml	2º C a 8º C	20 h
Amostra ambiental (Mecha de Moore)	Microbiológicos: Pesquisa de V. Cholerae.	Frasco de vidro contendo mecha imersa em 225 mL; Água peptonada alcalina em concentração dupla	Não se aplica	2º C a 8º C	20 h
Água de Agrotóxico/VSPEA	Toxicologia	Frasco âmbar de 1 litro fornecido pelo LACEN	1 litro	2º C a 8º C	72 h

Nota 1: Quando as amostras forem entregues imediatamente ao laboratório ou em no máximo quatro horas depois da coleta, serão aceitas em temperatura ambiente (15 °C a 25 °C), considerando que alguns municípios realizam coletas em locais próximos aos laboratórios de

análise.

Nota 2: Não congelar as amostras em qualquer momento entre a coleta e a análise.

27. COLETA, IDENTIFICAÇÃO, ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA MONITORAMENTO E SURTOS

27.1 Programa de monitoramento

- A amostra coletada deverá ser dividida em partes iguais, em quantidades suficientes para análise, conforme modalidade e critérios determinados pelo programa, caso suspeito;
- Coletar as amostras em suas embalagens originais comerciais, fechadas e sem sinais de violação. Para as amostras contidas em tanques ou a granel, transferir porções representativas da massa total, no mínimo 500 g ou 500 ml em sacos estéreis e em condições assépticas;
- As amostras devem ser devidamente rotuladas e identificadas, embaladas de forma hermética e estáveis a temperatura ambiente ou na temperatura determinada pelo fabricante do produto;
- Acondicionar os alimentos em embalagens a em sacos plástico com lacre de segurança preferencialmente numeradas;
- As amostras devem ser transportadas nas mesmas condições (temperatura e umidade) de comercialização, sem vazamentos e recebidas nas mesmas condições no laboratório.

27.2 Em caso de surto

- As amostras envolvidas em casos de toxinfecções são analisadas para elucidação de surtos de doenças transmitidas por alimentos e água, sendo de fundamental importância que a referida amostra seja constituída do alimento que foi efetivamente consumido pelas pessoas, notificadas pela Visa, que desenvolveram os sintomas. Esta amostra é significativa em qualquer quantidade, pois não é caracteriza como amostra para análise fiscal;
- Coletar restos de alimentos envolvidos no surto, além de examinar as panelas, conchas, colher, as quais foram utilizadas no preparo desses alimentos. Coletar em embalagens estéreis e em condições assépticas, é recomendado à VISA incluir esse insumo em seu planejamento financeiro;
- Quando não houver restos do alimentos ou a presença dos recipientes onde foram preparados, coletar as matérias primas (arroz, feijão, macarrão, etc) utilizadas no preparo dos alimentos e/ou a embalagem vazia que continha o alimento envolvido

no caso suspeito de surto;

- A água utilizada no preparo do alimento envolvido no caso suspeito de surto também deverá ser coletada a fim de avaliar os padrões físico-químicos e microbiológicos, conforme a legislação vigente;
- Transportar sob refrigeração (2 a 8 °C) para isso, acondicionar em caixa térmica com gelo reutilizável e enviar imediatamente para análise.

28. ORIENTAÇÕES POR CATEGORIA DE ALIMENTOS

Quadro 5. Orientações para coleta e condições de acondicionamento e transporte

ALIMENTOS	COLETA	ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE
Produtos prontos para consumo sólido, semi sólidos ou pastosos.	Coletar porções de diferentes partes do alimento utilizando métodos e utensílios adequados para evitar contaminação da amostra.	Em embalagem isotérmica com gelo (0 a 6°C). Não congelar. Não usar gelo seco. Transportar/remeter ao laboratório o mais rápido possível.
Produtos líquidos ou bebidas	Agitar. Coletar amostra de aproximadamente 250 mL com utensílio esterilizado ou vertendo em tubo largo esterilizado.	Em embalagem isotérmica com gelo (devidamente protegido). Não congelar. Não usar gelo seco. Transportar/remeter ao laboratório o mais rápido possível.
Matérias-primas, ingredientes e outros alimentos não enquadrados nas categorias anteriores.	Coletar mínimo de 200 gramas ou mL	Produtos perecíveis refrigerados: em embalagem isotérmica (0 a 4°C). Não devem ser congelados. Produtos perecíveis não refrigerados: resfriar se possível e, em seguida, manter em embalagem isotérmica (0 a 4°C). Produtos congelados: em embalagem isotérmica com gelo seco. Produtos não perecíveis (embalados ou secos): manter em temperatura ambiente.
Material de superfícies de equipamentos e utensílios	Coletar material de superfície de interesse (facas de fatiadores, tábuas, filtro de ar, etc.) com auxílio de <i>swab</i> umedecido em água peptonada 0,1%. Passar na superfície e acondicionar em tubos de ensaio contendo meio de cultura específica.	Manter em temperatura ambiente.

Tabela 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	Físico-química	Microscópica	
Achocolatado (UHT)	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	Ambiente
Água de coco	1 embalagem 100 mL	1 embalagem 100 mL	1 embalagem 100 mL	Ambiente
Açaí	500 mL	500 mL		Refrigerada
Açúcar	-	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
Água envasada	2 embalagens 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	-	Ambiente
Alimentos para Atletas	-	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Alimentos congelados	250 g	250 g	250 g	Congelado
Alimentos infantis (ex.: papinhas)	3 embalagens 100 g	1 embalagem 100 g	1 embalagem 100 g	Ambiente
Alimentos infantis à base de cereais (ex.: farinha láctea)	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Alimentos infantis à base de leite	1 embalagem 250 g ou 250 mL	1 embalagem 250 g ou 250 mL	1 embalagem 250 g ou 250 mL	De acordo com o fabricante
Alimentos para crianças menores de 3 anos de idade	1 embalagem	1 embalagem	1 embalagem	Ambiente
Amendoim (grão ou moído)	-	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
Amidos, farinhas, féculas, massas secas, cereais em flocos, inflados e/ou laminados e farelos	1 embalagem 250 g	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
Arroz	-	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
Balas, pirulitos, gomas e similares	250 g	250 g	250 g	Ambiente
Batata palha	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Bebidas alcoólicas	-	1 embalagem 500 mL	1 embalagem 500 mL	Ambiente
Bebidas energéticas	1 embalagem 250 mL	1 embalagem 250 mL	1 embalagem 250 mL	Ambiente
Bebidas lácteas (UHT)	1 embalagem	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	Ambiente
Bebidas lácteas em pó	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Biscoitos e bolachas em geral	1 embalagem 200 g	1 embalagem 200 g	1 embalagem 200 g	Ambiente
Café em grão	-	-	500 g	Ambiente
Café torrado e moído ou solúvel	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Carnes <i>in natura</i> resfriada/congelada	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Refrigerado/ congelado
Carnes dessecadas	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
Carnes e pescados enlatados	3 embalagens	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Carnes preparadas embutidas (embutidos em geral)	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente/ refrigerado
Charque embalado	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente

Chás e produtos para infusão	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Chocolates e bombons	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Coco ralado	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Compotas ou frutas em calda	3 embalagens	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Condimentos, temperos e especiarias	1 embalagem 150 g	1 embalagem 150 g	1 embalagem 150 g	Ambiente
Conservas de frutas, legumes, verduras e outros	3 embalagens	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250	Ambiente
Creme de leite (esterilizado)	1 embalagem	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Doces em pasta ou em barras	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Doces de confeitaria, bolos, tortas, salgados prontos para o consumo e sanduíches	250 g	250 g	250 g	Refrigerado
Produtos de tomate (molhos, purê, polpa, extrato, tomate seco, tomate inteiro enlatado, catchup e outros derivados)	3 embalagens	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Erva mate	-	-	1 embalagem 500 g	Ambiente
Farinhas cereais (ex.: trigo, milho) e raízes/tubérculos(ex.: mandioca)	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
Feijão	-	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Ambiente
Frutas, legumes e verduras <i>innatura</i>	-	Veja: Quadro2	1000 g	Ambiente
Frutas, legumes e verduras minimamente processadas (amostra única)	1 embalagem 250 g	-	1 embalagem 250 g	Refrigerado
Frutas cristalizadas, glaceadas, secas, desidratadas	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Gelados comestíveis (ex.: picolé, sorvete)	Picolé: 4 unidades Sorvete: 250 g	Picolé: 4 unidade Sorvete: 250g	Picolé: 4 unidades Sorvete: 250g	Congelado
Grãos em geral (ex.: amendoim, arroz, café, feijão, milho, soja, sorgo, trigo)	-	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
Geleia de frutas	1 embalagem 150 g	1 embalagem 150 g	1 embalagem 150 g	Ambiente
Gelo (para consumo)	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	1 embalagem 1000 g	Congelado
Gorduras comestíveis	250 g	250 g	250 g	Ambiente
Iogurte (amostra única)	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
Leite (UHT)	1 embalagem	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	Ambiente
Leite condensado	3 embalagens 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Leite de coco	3 embalagens 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Leite em pó	1 embalagem 250 g	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
Leite fermentado	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
Leite pasteurizado (amostra única)	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	1 embalagem 1000 mL	Refrigerado

Macarrão instantâneo	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Manteiga, margarina, creme vegetal e similares	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
Massas alimentícias frescas ou cruas semielaboradas ou congeladas	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado/ congelado
Mel	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Melado, açúcar invertido	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Mistura de cereais (ex. granola)	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Mistura em pó para produtos de panificação (bolo, torta, bolinho, empada, pizza, pão e similares)	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Mistura para sopa, caldo, purê, risoto e preparação para empanar, temperar e similares.	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Misturas em pó para sobremesa e gelatina	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Mostarda de mesa, maionese industrializada, catchup e similares	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Óleos vegetais	-	1 embalagem 250 mL	1 embalagem 250 mL	Ambiente
Ovos	1 embalagem 12 unidades	1 embalagem 12 unidades	-	Ambiente
Pão e outros produtos de panificação (ex.: pão de forma, rosca, torrada, panetone, bolo, e similares prontos para consumo)	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Palmito	-	1 embalagem	1 embalagem	Ambiente
Pescados <i>in natura</i> (resfriados ou congelados)	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Resfriado/ congelado
Pó para preparo de bebidas	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Polpa de fruta congelada	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Congelado
Prato semielaborado e /ou pronto congelado	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Congelado
Pratos preparados e/ou alimentos prontos para consumo	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
Produtos à base de amendoim	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente
Produtos cárneos crus, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, linguças cruas, almôndegas, quibes e similares)	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado/ congelado
Queijos em geral, ricota, requeijão (amostra única)	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Refrigerado
Queijo ralado	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente/ refrigerado
Raízes e tubérculos minimamente processados (ex.: cenoura, nabo, beterraba, batata, mandioca) (amostra única)	1 embalagem 250 g	-	1 embalagem 250 g	Ambiente
Rapadura	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
Sal de cozinha	-	1 embalagem 500 g	1 embalagem 500 g	Ambiente
Salgadinhos industrializados prontos para consumo	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Ambiente

Salgados	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	1 embalagem 250 g	Congelado
Sucos e néctares de frutas	1 embalagem 500 mL	1 embalagem 500 mL	-	Ambiente
Temperos para saladas e pratos em geral (shoyu, aceto balsâmico, misturas de vinagre e temperos)	1 embalagem 250 mL	1 embalagem 250 mL	1 embalagem 250 mL	Ambiente
Vinagre	-	1 embalagem 500 mL	1 embalagem 500 mL	Ambiente

Fonte: Adaptado do Guia nº 19/2019 – versão 3, ANVISA.

ATENÇÃO: no caso de coleta em triplicata, coletar três vezes o quantitativo sugerido na tabela 03, de forma que cada invólucro contenha a quantidade sugerida.

Tabela 2. Quantidade mínima de amostra por unidade amostral segundo forma de apresentação e tipo de análise de medicamentos.

Forma de apresentação	Tipo de análise			Total
	Físico-química	Microbiológica*	Farmacológica/toxicológica	
Aerossóis (> 50 mL)	10	-	-	10
Aerossóis (< 50 mL)	20	-	-	20
Ampolas (< 5 mL)	20	22	6	48
Ampolas (5-10 mL)	20	22	6	48
Ampolas (10-100 mL)	10	20	20	50
Ampolas (10-100 mL)	6	12	4	22
Colírios	10	22	2	34
Comprimidos	80	-	-	80
Crems (> 5 g)	6	10	2	18
Drágeas e cápsulas	80	-	-	80
Elixir (> 10 mL)	10	6	-	16
Elixir (< 10 mL)	10	6	-	16
Emulsão (>10 mL)	10	6	-	16
Emulsão (< 10 mL)	12	6	-	18
Gel (> 5 g)	6	5	-	11
Grânulos/pós	10	6	-	16
Pastas (> 5 g)	6	6	-	12
Pomadas (> 5 g)	6	6	2	14
Pomadas (< 5 g)	10	6	2	18
Pomadas oftálmicas	6	22	2	30
Solução (> 10 mL)	6	6	-	12

Solução (< 10 mL)	10	6	-	16
Solução antisséptica (> 100 mL)	3	2	2	7
Solução antisséptica (< 100 mL)	6	6	2	14
Solução tópica	-	6	2	8
Supositórios/óvulos	30	15	-	45
Suspensão (> 10 mL)	10	6	-	16
Suspensão (< 10 mL)	12	6	-	18
Tinturas (> 10 mL)	6	6	-	12
Tinturas (< 10 mL)	12	6	-	18
Unguento (> 5 g)	6	6	-	12
Xarope (> 10 mL)	10	6	-	16
Xarope (< 10 mL)	12	6	-	18
Solução injetável (< 100 mL)	12	22	-	34
Solução injetável (> 100 mL)	12	22	-	34
Injetáveis (> 100 mL)	2	10	-	12
Injetáveis (< 100 mL)	2	20	-	22
Sólidos	20	20	-	40

Fonte: Adaptado do Guia nº 19/2019 – versão 3, ANVISA. *Dentre os ensaios microbiológicos para produtos estéreis, têm destaque os testes de esterilidade, adequados para revelar a presença de bactérias e fungos. No caso de coleta de amostras para testes de esterilidade, seguir as recomendações, inclusive de amostragem, constantes da Farmacopeia Brasileira (BRASIL, 2019a).

Tabela 3. Quantidade mínima de frascos por unidade amostral segundo produto, forma de apresentação e tipo de análise de cosméticos.

Produto	Forma de apresentação	Tipo de análise			Total
		Físico-química	Microbiológica*	Farmacológica/toxicológica	
Alisantes	Sólido	3	5	2	10
Batom	Sólido	5	5	2	12
Bronzeador	Líquido	3	5	2	10
Condicionador/creme rinse	Líquido	2	5	2	9
Crems de beleza	Sólido	3	5	2	10
Crems de massagem	Sólido	3	5	2	10
Depilatórios	Líquido	3	5	2	10
Descolorante	Sólido	3	5	2	10
Desodorante bastão	Sólido	4	5	2	11

Desodorante spray	Líquido	3	5	2	10
Enxaguatório bucal	Líquido	4	5	2	11
Lápis	-	5	-	2	7
Loção após barba	Líquido	2	5	2	9
Loções de beleza	Líquido	3	5	2	10
Pasta de dente	Sólido	4	5	2	11
Perfumes	Líquido	3	-	2	5
Pó facial	-	2	5	2	9
Protetor solar	Líquido	3	5	2	10
Sabonete	Sólido /Líquido	3	5	2	10
Sombra	-	5	5	2	12
Talco	Sólido	2	5	2	9
Tintura	Sólido	3	5	2	10
Xampu	Líquido	2	5	2	9

Fonte: Adaptado do Guia nº 19/2019 – versão 3, ANVISA.

Tabela 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	
Água sanitária	Líquida	1000 mL	-	-	1000 mL
Ceras	Líquida	500 mL	-	500 mL	1000 ml
	Sólida	500 g		500 g	1000 g
Desinfetante de uso geral	Líquida	300 mL	2500 mL	200 mL	3000 mL
	Sólida	500 g	500 g	500 g	1500 g
	Aerossol	300 mL	2500 mL	200 mL	3000 mL
Desinfetante hospitalar para artigos/esterilizante	Líquida	500 mL	4000 mL	500 mL	5000 mL
	Sólida	500 g	500 g	500 g	1500 g
Desinfetante hospitalar para superfícies fixas	Líquida	500 mL	4000 mL	500 mL	5000 mL
	Sólida	500 g	500 g	500 g	1500 g
	Aerossol	500 mL	2000 mL	500 mL	3000 mL
Desinfetante para indústria alimentícia	Líquida	300 mL	4000 mL	200 mL	4500 mL
	Sólida	500 g	500 g	500 g	1500 g
	Aerossol	500 mL	4000 mL	500 mL	5000 mL
Desinfetante para lactários	Líquida	300 mL	4000 mL	200 mL	4500 mL
Desinfetante para piscinas	Líquida	500 mL	1000 mL	500 mL	2000 mL
	Sólida	500 g	500 g	500 g	1500 g
Desodorizante	Líquida	300 mL	500 mL	200 mL	1000 mL
	Sólida	500 g	200 g	300 g	1000 g
	Aerossol	500 mL	500 mL	500 mL	1500 mL
Detergente e congêneres com amônio	Líquida	500 mL	200 mL	300 mL	1000 mL
	Sólida	500 g	200 g	300 g	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	500 mL	-	500 mL	1000 mL
	Sólida	500 g		500 g	1000 g

Fonte: Adaptado do Guia nº 19/2019 – versão 3, ANVISA.

29. TRANSPORTE DE AMOSTRAS

Após a coleta, as amostras devem ser enviadas o mais rápido possível ao LACEN, caso as amostras não façam parte de um programa de monitoramento, recomenda-se, informar previamente o laboratório sobre a necessidade da coleta a fim de orientar quanto à coleta, transporte, recebimento e programação da análise no LACEN. Os produtos coletados devem ser transportados de acordo com as recomendações do fabricante. Outras recomendações de transporte compreendem:

- a) Realizar acomodação dos produtos de forma que os mesmos não virem e não se choquem uns com os outros;
- b) Evitar acomodar amostras com empilhamento excessivo, pois poderá ocasionar atrito, rupturas, quebras, vazamentos e perda da integridade original das amostras.

A autoridade sanitária deve orientar o transportador das amostras quanto à necessidade de atendimento aos procedimentos operacionais do LACEN-PA, dos quais se destacam:

- a) Produto perecível: manter as amostras em embalagens isotérmicas, com quantidade adequada de gelo que garanta a temperatura necessária à conservação e integridade do produto;
- b) Produto não perecível: manter as amostras acondicionadas de maneira a evitar danos durante o transporte.

30. CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO DE AMOSTRAS

As situações elencadas a seguir são motivos para rejeição de amostras coletadas, podendo ocorrer individualmente ou mais de uma em conjunto:

- Quantidade insuficiente da amostra;
- Conservação inadequada da amostra;
- Invólucro rasgado;
- Prazo de validade da amostra vencido;
- Lacre com numeração diferente do transcrito no TCA;
- Invólucro com mais de um número de lote do produto;
- Falta de identificação apropriada da amostra;
- Falta de documentação apropriada ou incompleta/ilegível;
- Produto sem registro no órgão competente;
- Amostra cadastrada equivocadamente;

- Amostra violada, não lacrada ou com vazamento;
- Recipiente, embalagem ou invólucro inadequado;
- Prazo de segurança ultrapassado;
- Acondicionamento ou transporte inadequado;
- Amostra coletada fora do programado;
- Amostra em duplicata;
- Amostra analisada por outro laboratório;
- Produto/lote já analisado em programa de monitoramento;
- Coleta em desacordo com a legislação;
- Produto não sujeito à ação de vigilância sanitária.
- Amostra fora do cronograma pactuado
- O não cumprimento no cadastro no sistema GAL.
- Saco coletor com nós.

O técnico do SGA DAPMA, realizará a emissão do Registro de Rejeição e Devolução de Amostra (RDA 2301), em duas vias, reter a 1ª via e entregar a cópia para o requerente, encaminhar o registro de rejeição de amostra para a chefia SGA para oficializar o motivo do não recebimento para o requerente.

31. PRAZO PARA ENTREGA DOS RESULTADOS

Os prazos adotados pelo LACEN-PA para a liberação de resultados dos ensaios (laudos) estão indicados conforme tabela abaixo:

- a) O prazo máximo para a liberação do laudo de análise é conforme tabela 5, a contar da data de recebimento da amostra pelo LACEN/PA;
- b) Laudos de amostras enviadas para outros laboratórios de referência poderão sofrer alteração no prazo máximo de liberação, caso estes alterem o prazo do resultado;
- c) Amostras oriundas de outros estados, pertencentes aos programas de monitoramento nacional, poderão ter o prazo de liberação do laudo superior a 30 dias, devido à complexidade dos ensaios, não ultrapassando o prazo máximo de três meses;
- d) Amostras em situações de pendências em exigência (exemplo: falta de identificação, documentação etc) serão analisadas após a resolução da pendência e terão o prazo de liberação do laudo contado a partir da data de resolução da pendência;
- e) Para amostras realizadas no LACEN-PA, quando ocorrerem problemas técnicos que inviabiliza as análises, será acordado com o cliente novo prazo de liberação de resultados, podendo ser superior a 30 dias.

Tabela 5. Prazos de liberação de Laudos.

Produtos	Prazo em dias corridos
Água	10 a 20
Água de Hemodiálise	20
Alimentos	30
Alimentos DTA/Surto	2 a 15
Cosméticos	30
Medicamentos	30
Saneantes Domissanitários	30
Amostras não analisadas no LACEN conforme prazo do Laboratório de Referência	

32. REFERÊNCIAS

- Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 - Institui normas básicas sobre alimentos.
- Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973 - Dispõe sobre o controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, e dá outras providências.
- Decreto nº 74.170, de 10 de junho de 1974 - Regulamenta a Lei nº 5.991, de 17 de dezembro de 1973, que dispõe sobre o controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos.
- Lei nº 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.
- Lei nº 6.437, 20 de agosto de 1977 - Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.
- Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.
- Portaria de Consolidação GM/MS nº 4, de 28 de setembro de 2017 - Dispõe sobre a organização do Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública (SISLAB).
- RDC nº 512, de 27 de maio de 2021 - Dispõe sobre as Boas Práticas para laboratórios de controle de qualidade.
- Decreto nº 8.077, de 14 de agosto de 2013 - Dispõe sobre as condições para o funcionamento de empresas sujeitas ao licenciamento sanitário, e o registro, controle e monitoramento, no âmbito da vigilância sanitária, dos produtos de que trata a Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976, e dá outras providências.

- Manual de coleta de amostras da Fundação Ezequiel dias 4º Revisão;
- Guia nº 19/ANVISA – Guia para coleta, acondicionamento, transporte, recepção e destinação de amostras para análises laboratoriais no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

ANEXO I - TERMO DE COLETA DE AMOSTRA (TCA)

	GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE															
	TERMO DE COLETA DE AMOSTRA - TCA	Nº														
R.S	UNIDADE ADMINISTRATIVA	MUNICÍPIO														
MODALIDADE DE ANÁLISE: ☐ FISCAL ☐ ORIENTAÇÃO																
CARACTERIZAÇÃO DA AMOSTRA PRODUTO: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border-bottom: 1px solid black;">MARCA:</td> <td style="width: 50%; border-bottom: 1px solid black;">APRESENTAÇÃO:</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">DATA DE FABRICAÇÃO:</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">PRAZO DE VALIDADE:</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">LOTE OU PART</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Nº DO REGISTRO:</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">PESO/UNIDADE</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">AMOSTRAS (Nº DE UNIDADES)</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">FABRICANTE</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">CGC:</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">ENDEREÇO</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">MUNICÍPIO:</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">MOTIVO DA APREENSÃO</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">ESTADO:</td> </tr> </table>			MARCA:	APRESENTAÇÃO:	DATA DE FABRICAÇÃO:	PRAZO DE VALIDADE:	LOTE OU PART	Nº DO REGISTRO:	PESO/UNIDADE	AMOSTRAS (Nº DE UNIDADES)	FABRICANTE	CGC:	ENDEREÇO	MUNICÍPIO:	MOTIVO DA APREENSÃO	ESTADO:
MARCA:	APRESENTAÇÃO:															
DATA DE FABRICAÇÃO:	PRAZO DE VALIDADE:															
LOTE OU PART	Nº DO REGISTRO:															
PESO/UNIDADE	AMOSTRAS (Nº DE UNIDADES)															
FABRICANTE	CGC:															
ENDEREÇO	MUNICÍPIO:															
MOTIVO DA APREENSÃO	ESTADO:															
DETENTOR DO PRODUTO AMOSTRADO <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 40%; border-bottom: 1px solid black;">NOME/RAZÃO SOCIAL</td> <td style="width: 20%; border-bottom: 1px solid black;">CNPJ:</td> <td style="width: 40%; border-bottom: 1px solid black;">ESTADO:</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">ENDEREÇO:</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">MUNICÍPIO:</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">ESTADO:</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">RAMO DA ATIVIDADE</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">RESPONSÁVEL</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">CONSUMIDOR</td> </tr> <tr> <td>☐ PROPRIETÁRIO</td> <td>☐ RESPONSÁVEL</td> <td>☐ CONSUMIDOR</td> </tr> </table>			NOME/RAZÃO SOCIAL	CNPJ:	ESTADO:	ENDEREÇO:	MUNICÍPIO:	ESTADO:	RAMO DA ATIVIDADE	RESPONSÁVEL	CONSUMIDOR	☐ PROPRIETÁRIO	☐ RESPONSÁVEL	☐ CONSUMIDOR		
NOME/RAZÃO SOCIAL	CNPJ:	ESTADO:														
ENDEREÇO:	MUNICÍPIO:	ESTADO:														
RAMO DA ATIVIDADE	RESPONSÁVEL	CONSUMIDOR														
☐ PROPRIETÁRIO	☐ RESPONSÁVEL	☐ CONSUMIDOR														
MODALIDADE DE ANÁLISE ☐ PREVIA ☐ FISCAL ☐ ORIENTAÇÃO ☐ CONTROLE ☐ OUTROS (ESPECIFICAR)	CONDIÇÃO DE ARMAZENAMENTO ☐ TEMPERATURA AMBIENTE _____ °C ☐ BALCÃO REFRIGERADOR _____ °C ☐ FREEZER _____ °C ☐ CÂMARA FRIA _____ °C ☐ OUTRAS (ESPECIFICAR)	ANÁLISES SOLICITADAS ☐ FÍSICAS ☐ MICROBIOLÓGICAS ☐ FÍSICO-QUÍMICAS ☐ TOXICOLÓGICAS ☐ OUTRAS (ESPECIFICAR)														
RECEBI, DE ACORDO COM OS ARTIGOS 23 E 27 DA LEI 6.437/77, UMA DAS AMOSTRAS COLHIDAS EM TRIPLICATAS, DOS PRODUTOS ESPECIFICADOS PARA EFEITO DE POSSÍVEIS CONTRA-PROVA E PERÍCIA, OBRIGANDO-ME A MANTÊ-LA E CONSERVÁ-LA ADEQUADAMENTE CONFORME O RECOMENDADO.																
ASSINATURA AUTORIDADE SANITÁRIA	ASSINATURA DO DETENTOR DO PRODUTO	DATA / / HORA DA COLHEITA														
TESTEMUNHAS <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 45%; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">NOME</td> <td style="width: 10%; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">RG</td> <td style="width: 45%; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">NOME</td> <td style="width: 10%; border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">RG</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">ASSINATURA</td> <td></td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">ASSINATURA</td> <td></td> </tr> </table>			NOME	RG	NOME	RG	ASSINATURA		ASSINATURA							
NOME	RG	NOME	RG													
ASSINATURA		ASSINATURA														
OBSERVAÇÃO:																
RECEBEMOS AMOSTRAS DESCRITA (S), ACOMPANHADA (S) DESTES TERMOS DE APREENSÃO DE AMOSTRA ÀS _____ HORAS NA DATA ____/____/____ NAS SEGUINTE(S) CONDIÇÃO(ES): _____ NOME (CARIMBO) E ASSINATURA DO TÉCNICO RESP. PELO RECEBIMENTO NO LACEN-PA		DATA DE ANÁLISE _____ INÍCIO _____ TÉRMINO														

ANEXO II – REGISTRO DE COLETA DE ÁGUA DE MEIO AMBIENTE

DADOS DO MUNICÍPIO OU REGIONAL

REGISTRO DE COLETA DE ÁGUA DE MEIO AMBIENTE

1. SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE DE ÁGUA DE MEIO AMBIENTE		Nº
2. ÓRGÃO SOLICITANTE:		3. MUNICÍPIO:
4. NOME DO INTERESSADO:		
ENDEREÇO DA COLETA:	GPS: W	S
RUA	Nº:	
TELEFONE: ()	BAIRRO	MUNICÍPIO:
DATA DA COLETA: / /	HORA:	
5. ORIGEM:		6. PONTO DA COLETA
() PRAIA DE RIO	() Córrego	() LOCAL DO PROBLEMA
() PRAIA DE MAR	() IGARAPÉ	() JUSANTE
() LAGO	() RIO	() MONTANTE
() BAIA	() OUTROS (ESPECIFICAR)	() ZONA DE MISTURA
		() OUTROS (ESPECIFICAR)
7. TIPO DE ANÁLISE: () MONITORAMENTO () ORIENTAÇÃO () CONTROLE () OUTRAS (ESPECIFICAR)		
8. MOTIVO DA ANÁLISE: () ROTINA () SURTO () DENÚNCIA () DESASTRE		
() OUTRO ESPECIFICAR:		
9. OBSERVAÇÕES DE CAMPO (RELATIVA À CONDIÇÃO DO CORPO D'ÁGUA)		
9.1 CONDIÇÕES DA AMOSTRAGEM :		
CONDIÇÃO DO TEMPO	() PERÍODO CHUVOSO	() PERÍODO NÃO CHUVOSO
CONDIÇÃO DA MARÉ	() ALTA	() BAIXA
CHUVA NAS ÚLTIMAS 24H	() SIM	() NÃO
9.2 LOCALIZAÇÃO DO CORPO D'ÁGUA		
() ÁREA DE PRESERVAÇÃO AMBIENTAL		
() ÁREA DE CONSERVAÇÃO AMBIENTAL		
() NENHUMA		
10. USO PREPONDERANTE DA ÁGUA		
USADA PARA CONSUMO HUMANO:	() SIM	() NÃO
USADA PARA BALNEABILIDADE:	() SIM	() NÃO
USADA PARA NAVEGAÇÃO:	() SIM	() NÃO
USADA PARA RECREAÇÃO:	() SIM	() NÃO
USADA PARA ATIVIDADES DOMÉSTICAS:	() SIM	() NÃO
USADA PARA ATIVIDADE DE PESCA:	() SIM	() NÃO
USADA PARA AQUICULTURA:	() SIM	() NÃO
USADA PARA A PRÁTICA DE ESPORTE:	() SIM	() NÃO

ENDEREÇO E EMAIL DO MUNICÍPIO SOLICITANTE

ANEXO III – REGISTRO DE COLETA DE SOLO

DADOS DO MUNICÍPIO OU REGIONAL

11. ANÁLISES BÁSICAS E VISUAIS DO CORPO D'ÁGUA	
TEMPERATURA DA ÁGUA: _____	
PH DA ÁGUA: _____	
ANIMAIS MORTOS NO CORPO D'ÁGUA:	() AUSENTE () PRESENTE
MATERIAIS FLUTUANTES INCLUINDO ESPUMAS NÃO NATURAIS:	() AUSENTE () PRESENTE
ÓLEOS E GRAXAS:	() AUSENTE () PRESENTE
CORANTES ARTIFICIAIS:	() AUSENTE () PRESENTE
RESÍDUOS SÓLIDOS OBJETIVÁVEIS:	() AUSENTE () PRESENTE
PERCEPÇÃO DE ODOR NO CORPO D'ÁGUA:	() AUSENTE () PRESENTE
SUBSTÂNCIA DE RÁPIDA SEDIMENTAÇÃO E CAUSADORA DE ASSOREAMENTO DO CORPO D'ÁGUA:	() AUSENTE () PRESENTE
SUBSTÂNCIA CAUSADORA DE TURBIDEZ NO CORPO D'ÁGUA:	() AUSENTE () PRESENTE
LANÇAMENTO DE ESGOTO SANITÁRIO E/OU INDUSTRIAL:	() AUSENTE () PRESENTE
12. TRANSPORTE DAS AMOSTRAS: () ISOPOR TÉRMICO COM GELO () TEMPERATURA AMBIENTE	
13. ANÁLISES LABORATORIAIS SOLICITADAS:	
() FÍSICO-QUÍMICAS () MICROBIOLÓGICAS () OUTRAS (ESPECIFIQUE)	
OBS: VOLUME MÍNIMO DE AMOSTRA: FQ: 500 mL MICROBIOLÓGICA: 300 mL OUTRAS ANÁLISES: CONTATAR COM O SGA/LACEN	
14. RESPONSÁVEL PELA COLETA:	
FUNÇÃO:	CONTATO TELEFÔNICO:
	ASSINATURA:
15. DATA DO RECEBIMENTO NO LACEN-PA: _____ / _____ / _____ HORA: _____ :	
TÉCNICO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:	

ENDEREÇO E EMAIL DO MUNICÍPIO SOLICITANTE

ANEXO IV - SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE DE ÁGUA DE SERVIÇOS DE HEMODIÁLISE

DADOS DO MUNICÍPIO OU REGIONAL SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE DE ÁGUA DE HEMODIÁLISE

AMOSTRA N°		
1. ÓRGÃO SOLICITANTE:		
2. ORIGEM DO ABASTECIMENTO: ☐ SISTEMA DE ABASTECIMENTO ☐ POÇO ☐ OUTROS		
3. PONTO DE COLETA: ☐ ENTRADA DO SISTEMA ☐ REUSO SALA AMARELA ☐ PÓS OSMOSE ☐ DIALISATO ☐ REUSO SALA BRANCA ☐ OUTROS:		
4. TIPO DE ANÁLISE: ☐ FISCAL ☐ ORIENTAÇÃO ☐ CONTROLE ☐ OUTROS:		
5. MOTIVO DA ANÁLISE: ☐ MONITORAMENTO ☐ SURTO ☐ OUTROS:		
6. NOME DO INTERESSADO:		
7. NOME DO ESTABELECIMENTO:		
8. ENDEREÇO DA COLETA: LOGRADOURO: _____ N° _____ BAIRRO: _____ CIDADE: _____ TELEFONE: _____		
9. DATA DA COLETA: HORA: _____		
10. VOLUMES DAS AMOSTRAS:		
11. CONDIÇÃO DE TRANSPORTE: ☐ CAIXA TÉRMICA COM GELO ☐ TEMPERATURA AMBIENTE		
12. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES:		
13. ANÁLISES SOLICITADAS: ☐ FÍSICO QUÍMICAS ☐ MICROBIOLÓGICAS ☐ TOXICOLÓGICAS ☐ METAIS		
14. TÉCNICO RESPONSÁVEL PELA COLETA: ASSINATURA E CARIMBO		
15. DATA DO RECEBIMENTO NO LACEN: HORA: _____		
16. RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NO LACEN: ASSINATURA E CARIMBO		

ENDEREÇO E EMAIL DO MUNICÍPIO SOLICITANTE

ANEXO V - REGISTRO DE COLETA DE ÁGUA DE CONSUMO HUMANO

República Federativa do Brasil
Ministério da Saúde

Sistema Gerenciador de Ambiente Laboratorial - GAL
Solicitação de Análise de Amostra Ambiental de Água

IDE

1 Nº da Solicitação: 2 Nº da Vigilância: 3 Nº do Processo:

SOLICITANTE

4 Nome do Solicitante: 5 Código do CNES: *

6 Município do Solicitante: 7 Código IBGE: * 8 UF:

9 DDD / Telefone: 10 E-mail:

11 Natureza: 12 Origem:

1 - Jurídica 2 - Particular 3 - Projeto 4 - Pública

13 Finalidade: * 14 Motivo da Coleta: *

1 - Contrato 2 - Convênio 3 - Estudo/Pesquisa 4 - Investigação 1 - Balneabilidade 2 - Classificação/Enquadramento 3 - Denúncia
5 - Monitoramento 6 - Particular 7 - Vigilância Mensal 8 - Vigilância Semestral 4 - Desastre 5 - Potabilidade 6 - Surto

15 Descrição: 16 Município da Coleta: 17 Código IBGE: * 18 UF: 19 Região Administrativa:

20 Forma: 21 Nome do Sistema de Abastecimento: 22 Código SISAGUA:

☐ SAA ☐ SAC ☐ SAI

COLETA

23 Procedência da Coleta: * 24 Ponto da Coleta: *

1 - Água de Chuva 2 - Água Subterrânea 3 - Água Superficial 4 - Estabelecimento de Ensino 5 - Estabelecimento de Saúde 6 - Estação Trat. de Água 7 - Estação Trat. de Esgoto 8 - Local de Hospedagem 9 - Mar 10 - Sistema de Distribuição 11 - Veículo Transportador 12 - Áreas da Grande Circulação 13 - Ponto de Captação 14 - Intra-Domiciliar/Intra-Residencial 15 - Solução Alternativa 16 - Reservatório 17 - Fonte / Nascente / Mina 18 - Ponto de Captação 19 - Lixo 20 - Banheiro 21 - Salto de Tratamento 22 - Caminhão 23 - Mar Aberto 24 - Reservatório de Distribuição 25 - Poço Tubular / Profundo 26 - Açude / Barragem / Represa 27 - Lago / Lagoa 28 - Tomada direta da Reservação 29 - Pós-desinfecção 30 - Canalização / Hidrômetro 31 - Bacia 32 - Salto de Tratamento/ Pós-Desinfecção 33 - Água Superficial ou Subterrânea 34 - Ponto de Captação 35 - Poço Raso / Cadeia 36 - Poço 37 - Rio / Riacho / Córrego 38 - Reservatório Int. da Estação 39 - Tomada sem Reservação 40 - Antena do Tratamento 41 - Veículo Transportador 42 - Ponto de Captação

25 Área: 26 Local: 27 ETA ou UTA:

28 Nome do Local: * 29 Endereço do Local: *

30 Informações adicionais do Ponto de coleta:

31 Latitude(*): 32 Longitude(*): 33 Área de Coleta 34 Referência do Local da coleta:

1 - Urbana 2 - Rural

35 Responsável pela Coleta: 36 Documento: 37 DDD / Telefone:

1 - RG 2 - CPF 3 - CNH 4 - CTR 5 - CNES 6 - PRONTA 7 - INFORM 8 - OUT

Dados da Amostra

38 Tipo da Amostra: * 39 Data da Coleta: * 40 Hora da Coleta: * 41 Apresentação: * 42 Volume (mL): *

4 - Água Tratada 2 - Água não Tratada 3 - Água de Lixo 4 - Água Resgante 5 - Esgoto Tratado 6 - Esgoto não Tratado 1 - Swab/Mecha 2 - Amostra Líquida

43 Acondicionamento: * 44 Tipo de Conservante: * 45 Chuvas 48h: *

1 - Congelado 2 - Conservado 3 - Gelo Seco 4 - Gelo Reciclado 1 - Não 2 - Sim

Análise de Campo

46 Cloro (mg/L): 47 Floc (mg/L): 48 Temperatura (°C): 49 pH: 50 Turbidez (uT):

51 Outros Parâmetros:

ANÁLISES

52 Tipo de Análise: * (Marcar com um X pelo menos um tipo de análise)

☐ Biológica ☐ Físico-Química ☐ Microbiológica ☐ Microscópica ☐ Organoléptica ☐ Radioativa ☐ Toxicológica

DIAGNÓSTICO

53 Observações:

*Campo de preenchimento obrigatório

CGLAB/SV/SMS - FEV/2017