

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO – MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – SDA
COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS – CGAL**

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA LABORATÓRIOS

Área de físico-química e microbiologia de bebidas e vinagres

**Brasília/DF
2017**

ÍNDICE

1. Siglas e Definições	3
2. Aplicação	4
3. Coleta e envio de amostras	4
4. Recebimento de amostras pelo laboratório	5
5. Critérios de Recebimento	5
5.1 - Introdução	5
5.2 - Avaliação da embalagem	6
5.3 - Inviolabilidade do lacre	6
5.4 - Estado de conservação	6
5.5 - Prazo de validade	7
5.6 - Quantidade mínima	7
5.7 - Conferência do TCA	7
6. Cadastro da amostra	7
7. Prazo de análise	8
8. Emissão e envio de COA	8
9. Emissão de suplemento de COA	8
10. Emissão e envio de TRA	9
11. Emissão de suplemento de TRA	9
12. Análises periciais	9
13. Demonstrativo mensal de análises	10
14. Guarda de amostras analisadas	10
15. Redistribuição de amostras e subcontratação de ensaios	10
Anexo I: Tabela 1 – Quantidade de amostra requerida para análise	11
Anexo II: Utilização do Saco Lacre	12
Anexo III: Modelo sugerido de TRA	14

1. Siglas e Definições

Siglas	
CGAL	Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários
COA	Certificado Oficial de Análise
DIPOV	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal
SISV	Serviço de Inspeção e Saúde Vegetal
SIFISV	Serviço de Saúde, Inspeção e Fiscalização Vegetal
SIPOV	Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal
SDA	Secretaria de Defesa Agropecuária
SVA	Serviço de Vigilância Agropecuária
UVAGRO	Unidade de Vigilância Agropecuária Internacional
UTRA	Unidade Técnica Regional de Agricultura
TCA	Termo de Colheita de Amostra
TRA	Termo de Rejeição de Amostra
Definições	
Amostra oficial	Amostra coletada por serviço oficial do MAPA, em operação executada por servidor público competente que esteja em exercício em um Serviço de Inspeção ou Unidade Técnica da estrutura do MAPA. Deve ser sempre acompanhada de Termo de Colheita de Amostra e tem os resultados de sua análise expressos em Certificado Oficial de Análise.
Análise de controle	Procedimento laboratorial realizado em amostra oficial de bebida, com a finalidade de controlar a industrialização, a exportação e a importação.
Análise de fiscalização	Procedimento laboratorial realizado em amostra oficial de bebida, para verificar a conformidade do produto com os requisitos de identidade e qualidade, assim como ocorrências de alterações, adulterações, falsificações e fraudes, desde a produção até a comercialização.
Análise pericial ou análise de contraprova	Determinação analítica realizada por peritos em amostra oficial de bebida coletada para este fim, quando da contestação do resultado da análise de fiscalização que considerou a bebida amostrada fora dos padrões de identidade e qualidade.
Análise de desempate ou perícia de desempate	Determinação analítica realizada por peritos, com a finalidade de dirimir divergências apuradas entre a análise de fiscalização e a análise pericial ou perícia de contraprova.
Bebida	O produto de origem vegetal industrializado, destinado à ingestão humana em estado líquido, sem finalidade medicamentosa ou terapêutica. Compreende também a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal.
LANAGRO	Laboratório Nacional Agropecuário. São os laboratórios oficiais do MAPA
Laboratório credenciado	Laboratório público ou privado, legalmente constituído como laboratório, homologado pelo MAPA para realizar ensaios e emitir resultados em atendimento aos programas e controles oficiais do MAPA.

2. Aplicação

2.1 Os critérios e procedimentos deste Manual aplicam-se às amostras oficiais de bebidas, fermentados acéticos, vinhos e derivados da uva e do vinho destinadas às análises físico-químicas e microbiológicas conforme definições estabelecidas no Item 1.

2.2 O detalhamento dos produtos pertencentes às categorias listadas abaixo é de definição do DIPOV, a quem cabe normatizar os Parâmetros de Identidade e Qualidade:

- Alcoólicos por Mistura
- Destilados Alcoólicos
- Destilados Retificados
- Fermentados Acéticos
- Fermentados Alcoólicos e Cerveja
- Não Alcoólicos

2.3 Este Manual se aplica às amostras oficiais, isto é, **amostras ou itens de ensaio encaminhados para análise pela autoridade fiscalizadora competente ou por ente credenciado para tal**. Para efeitos de delimitação de escopo de trabalho, define-se por controle oficial o **controle realizado por autoridades competentes das três instâncias, o qual é considerado ato direto do Poder Público, e que vai desde a colheita das amostras, encaminhamento ao laboratório, interpretação dos resultados até a eventual aplicação das penalidades**.

2.4 O Manual aplica-se também às amostras de controle de exportação e que poderão ser coletadas pelo estabelecimento exportador.

2.5. O Manual não se aplica, necessariamente, às amostras não oficiais.

3. Coleta e envio de amostras oficiais

3.1 É fundamental que os responsáveis pela coleta assegurem a integridade das amostras, bem como sua rastreabilidade documental. Devem ser evitadas modificações nas características da amostra, utilizando-se sempre que possível a sua embalagem original, exceto nos casos de amostras a granel.

NOTA 1: A utilização de sacos-lacre da inspeção é recomendada por questões de segurança e rastreabilidade. O Anexo II traz o passo a passo com ilustrações a respeito da utilização do saco-lacre.

3.2 Depois de colhidas, as amostras deverão ser imediatamente acondicionadas adequadamente para evitar qualquer alteração nas mesmas até sua chegada ao laboratório.

3.3 As amostras que requeiram condições de resfriamento ou congelamento, devem ser acondicionadas com gelo, utilizando caixas isotérmicas íntegras e em condições higiênicas, de paredes suficientemente espessas, que confirmem adequada proteção física, química e microbiológica, preferencialmente de primeiro uso, que garantam a integridade, inviolabilidade e conservação da amostra. A caixa deve ser bem tampada e vedada.

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

3.4 Providências deverão ser tomadas para que o tempo decorrido entre a colheita da amostra e sua chegada ao laboratório seja o mais curto possível, recomendando-se que seja evitada a utilização de mecanismos que impliquem estocagem intermediária entre o ponto de colheita e o laboratório.

3.5 O encaminhamento da amostra para o laboratório será realizado mediante Termo de Colheita de Amostra (TCA). Nos casos de colheita de amostras para realização de análises físico-químicas e microbiológicas devem ser emitidos TCAs separados conforme a natureza da análise.

4. Recebimento de Amostras Oficiais pelo Laboratório

4.1 Dentro do conceito de que a análise começa com a colheita da amostra, as ações de inspeção, fiscalização e investigação devem estar bem integradas com os laboratórios, devendo haver sincronismo entre a remessa e a capacidade do laboratório em executar as análises, mediante desenvolvimento e execução de cronogramas de remessas de amostras.

4.2 As amostras para ensaios de identidade e qualidade deverão ser enviadas separadas daquelas destinadas a ensaios microbiológicos, e devem ter documentação distinta de outros propósitos o que implica também na emissão de Termos de Colheita de Amostra diferentes.

5. Critérios de Recebimento

5.1 - Introdução

5.1.1 As amostras devem ser recebidas na recepção de amostras do laboratório por colaboradores treinados neste Manual e nos procedimentos operacionais contendo os critérios de recebimento e descarte de amostras.

5.1.2 Todas as amostras recebidas devem ter sua identificação unívoca e sequencial registrada em formulário específico ou sistema informatizado apropriado, com data do recebimento.

5.1.3 As amostras que se encontrem em conformidade com os critérios estabelecidos neste documento devem ser encaminhadas para análise, de forma a manter toda sua cadeia de custódia.

5.1.4 As amostras que forem consideradas não-conformes em relação aos critérios de recebimento estabelecidos neste documento deverão ser descartadas, gerando-se os registros pertinentes. O descarte pode ser feito na recepção de amostras ou no laboratório atendendo aos critérios estabelecidos.

NOTA: Sempre que possível, os laboratórios devem manter registros fotográficos das amostras que não satisfaçam os critérios de recebimento, seja em termos de estado de conservação aceitável, problemas na embalagem ou indícios de violação ou contaminação.

5.1.5 Todas as amostras recebidas devem ser avaliadas na recepção de acordo com os critérios de aceitação estabelecidos. Somente poderão ser aceitas as amostras que chegarem ao laboratório:

- Em embalagens e vasilhames adequados, conforme item 5.2;
- Adequadamente lacradas e sem sinais de violação, conforme item 5.3;
- Em estado de conservação aceitável, conforme item 5.4;
- Dentro do prazo de validade do produto, conforme item 5.5;
- Em quantidade suficiente, conforme item 5.6;
- Com documentação adequada (TCA), conforme item 5.7.

5.2 - Avaliação da embalagem

5.2.1 A embalagem (caixa) contendo a amostra oficial deverá chegar ao laboratório vedada, não apresentando qualquer dano que comprometa a conservação, integridade e identidade da amostra. Ela deve proteger a amostra em seu interior contra choques mecânicos, luz e exposição a temperaturas que comprometam a amostra ou os analitos, ou interfiram nos ensaios a serem realizados.

5.2.2 As amostras oficiais devem chegar à recepção preferencialmente em sua embalagem original (vasilhame da bebida, ou sachê de polpa, etc) ou, quando isto não for possível, em embalagem apropriada, sem sinais de violação, em recipientes vedados, lacrados e sem sinais de vazamento ou rupturas.

5.2.3 Amostras que chegarem ao laboratório em embalagem inadequada, com vazamentos, indícios de contaminação ou indícios de violação devem ser descartadas e emitido respectivo TRA.

5.3 - Inviolabilidade do lacre

5.3.1 Somente serão aceitas para análise as amostras oficiais acondicionadas em embalagem lacrada por servidor público competente que esteja em exercício utilizando lacre autenticado pelo agente fiscal e pelo representante do estabelecimento detentor do produto, que não possa ser violado. Tal providência se faz necessária para garantir a segurança e a rastreabilidade da amostra entre o ponto de colheita e o laboratório.

NOTA: Sugere-se o uso do saco lacre apresentado no Anexo II que reúne as características necessárias em termos de identificação de lacre.

5.3.2 As amostras de controle de exportação podem ser coletadas e encaminhadas ao laboratório por representante legal da empresa exportadora, acompanhado de requerimento próprio homologado pelo órgão fiscalizador.

5.3.3 Amostras sem lacre, ou com lacre não autenticado pelo agente fiscal e pelo representante do estabelecimento detentor do produto devem ser descartadas e ter emitido o respectivo TRA.

NOTA: No caso de amostras destinadas à exportação, as amostras devem vir acompanhadas do protocolo assinado pelo Serviço de Inspeção.

5.4 - Estado de Conservação

5.4.1 Para amostras congeladas ou resfriadas, a recepção deve aferir a temperatura quando do recebimento, com termômetro de medição de superfície, e observar se está em estado de conservação adequado seguindo os critérios estabelecidos no rótulo. Quando a temperatura de conservação não estiver estabelecida no rótulo devem ser adotados os seguintes critérios:

Produto congelado: as amostras de produto congelado deve se apresentar em estado de congelado sólido. Nos casos em que as amostras não estiverem sólidas a temperatura deverá ser aferida, sendo aceitas apenas as amostras com temperatura de até 0°C. O laboratório ou a recepção deve registrar a condição de recebimento da amostra.

Produto resfriado: os produtos resfriados que não apresentarem indicação da temperatura de conservação devem apresentar temperatura acima de 0°C até 8 °C.

Havendo desacordo, a amostra será descartada e emitido o respectivo TRA.

5.4.2 Caso a amostra chegue ao laboratório apresentando alteração em seu estado de conservação (indício de fermentação ou estufamento) deve ser descartada e emitido o respectivo TRA.

5.5 - Prazo de validade

5.5.1 Cabe ao laboratório decidir sobre a rejeição de amostras oficiais cujo prazo de validade esteja expirado.

NOTA 1: Poderão ser aceitas e analisadas amostras vencidas apenas em casos específicos para avaliação da estabilidade do produto, ou em situações de processos de investigação, associadas a medidas cautelares, ou mediante justificativa técnica em que o serviço de fiscalização expressamente demonstre ciência do fato e das implicações que podem advir de análises de produtos com validade expirada.

NOTA 2: No caso de análise pericial em qualquer amostra, esta só poderá ser realizada em produto vencido se ficar comprovado após avaliação técnica que o parâmetro a ser analisado não está sujeito a alteração por ação do tempo.

5.6 - Quantidade mínima

5.6.1 As amostras oficiais devem chegar ao laboratório em quantidade mínima necessária ao seu preparo e análise, conforme a Tabela 1 do Anexo I.

5.6.2 Quando o peso ou volume unitário não atingir o mínimo estabelecido (Tabela 1 do Anexo I), deverão ser colhidas tantas unidades quantas necessárias para se obter aquele quantitativo. Neste caso, o responsável pela coleta deve assegurar que todas as unidades pertençam ao mesmo lote e partida, a fim de serem mantidas as características de homogeneidade da amostra.

5.7 - Conferência do TCA

5.7.1 A recepção do laboratório deve conferir o preenchimento dos campos aplicáveis do Termo de Colheita de Amostras, que deve estar devidamente assinado e carimbado pelo servidor público competente que esteja em exercício no Serviço de Inspeção ou Unidade Técnica do MAPA.

5.7.2 Havendo divergências ou falta de informações, serão solicitadas as correções/complementações ao remetente, ficando a amostra sob guarda da recepção em condições de conservação aceitáveis.

5.7.3 Caso não haja atendimento ou remessa das informações pelo cliente, num prazo de até 15 dias, será emitido TRA.

6. Cadastro de amostra

6.1 A recepção deverá dispor de um sistema de registro, físico ou eletrônico, de acordo com procedimentos estabelecidos em seu Sistema de Gestão da Qualidade.

6.2 As amostras devidamente conferidas e registradas e em condições para análise deverão ser encaminhadas ao laboratório na maior brevidade possível.

6.3 Enquanto não forem encaminhadas para análise, as amostras recebidas em conformidade com os critérios de recebimento deverão ser acondicionadas de maneira a manter seu estado de conservação aceitável.

7. Prazos de análise

7.1 O laboratório tem prazo previsto de 15 dias úteis a contar da data de cadastro da amostra pela recepção do laboratório para expedir o COA, desde que a capacidade operacional do laboratório não seja ultrapassada.

NOTA 1: No caso de necessidade de reanálise, o prazo será estendido em mais 5 dias úteis

NOTA 2: Amostras periciais, de investigação, apreensão ou relacionadas a processos judiciais têm preferência sobre as demais.

NOTA 3: Para produtos com alto grau de perecibilidade o prazo previsto no item 7.1 será reduzido em razão de seu prazo de validade.

8. Emissão e envio de COA

8.1 Após o término da análise o laboratório emite o Certificado Oficial de Análise (COA).

8.2 Ao laboratório é vedada a emissão de resultados de amostras oficiais em documento diverso do COA.

8.3 O COA é encaminhado ao remetente da amostra, imediatamente após a finalização do documento, através de sistema informatizado ou cópia física.

NOTA: Em casos específicos, mediante solicitação dos órgãos de fiscalização ou do órgão central, o laboratório poderá enviar a cópia digitalizada do COA via e-mail para o Serviço responsável pela amostra ou para o órgão central.

9. Emissão de suplemento de COA

9.1 Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas em um COA, o laboratório deve emitir o suplemento do COA contendo as informações originais e tal correção.

9.2 O suplemento deve receber a letra 'S' e um dígito sequencial após o código da amostra (P. ex. COA: 1234, Suplemento: 1234S1)

9.3 No caso de suplementos adicionais de um mesmo COA, deve-se nomeá-los com o código em sequência: S1, S2, S3...

9.4 Deve ser acrescentado no campo de observações do COA um texto que esclareça a suplementação, como por exemplo: "Este certificado substitui o certificado de mesmo número _____ de ____/____/____"

NOTA: O suplemento de maior número sequencial automaticamente substitui o COA anterior e prevalece sobre ele.

10. Emissão e envio de TRA

10.1 O Termo de Rejeição de Amostra deve ser emitido para todas as amostras que não atenderem a, pelo menos, um dos critérios de recebimento estabelecidos neste Manual. O Anexo III apresenta uma sugestão de modelo para emissão de TRA.

10.2 No TRA devem constar dados da identificação da amostra e assinalado o(s) motivo(s) do descarte.

10.3 A recepção de amostras ou o laboratório deve expedir o TRA aos destinatários, definidos no TCA ou outro documento de encaminhamento, imediatamente após a finalização do documento.

10.4 A recepção de amostras ou o laboratório devem arquivar o TRA e o respectivo TCA (se aplicável), de forma organizada e rastreável.

11. Emissão de suplemento de TRA

11.1 Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas em um TRA, o laboratório deve emitir o suplemento do TRA contendo tal correção.

11.2 O suplemento deve receber a letra 'S' e um dígito sequencial após o código da amostra (P. ex. TRA: 1234, Suplemento: 1234S1)

11.3 No caso de suplementos adicionais de um mesmo TRA, deve-se nomeá-los com o código em sequência: S1, S2, S3...

11.4 Deve ser acrescentado no campo de observações do TRA um texto que esclareça a suplementação, como por exemplo: "Este TRA substitui o TRA de mesmo número _____ de ____/____/____"

12. Análises periciais

12.1 As análises periciais (contraprova e desempate) são realizadas nas unidades de amostras destinadas a tais fins, seguindo os trâmites previstos na legislação aplicável e na presença de peritos do estabelecimento responsável pelo produto e do MAPA.

NOTA: Preferencialmente, sempre que possível, as análises de perícia de contraprova devem ser realizadas no mesmo laboratório que realizou a primeira análise.

12.2 Para agendamento da perícia de contraprova deverão ser observados os prazos e sistemática da legislação vigente.

12.3 No requerimento da análise pericial ou perícia de contraprova, o representante do estabelecimento responsável pelo produto indicará o nome do perito e sua respectiva formação profissional, devendo este satisfazer aos requisitos legais pertinentes à perícia.

12.4 O responsável técnico do laboratório, ou seu substituto, deve estar presente em quaisquer ocasiões de análise de perícia de contraprova.

12.5 A ata da perícia de contraprova deve ser lavrada e assinada por todos os presentes.

NOTA: Questionamentos técnicos devem ser feitos e respondidos na ocasião da análise pericial.

13. Demonstrativo mensal de análises

13.1 Os laboratórios credenciados deverão lançar os dados das amostras e resultados em planilhas conforme modelo estabelecido e encaminhá-las para a CGAL e para o Lanagro supervisor da região até o 5º dia útil de cada mês (Art. 32 §2º da IN 57/2013).

13.2 Os Lanagros devem encaminhar à CGAL as suas planilhas de demonstrativo mensal no mesmo prazo definido na IN 57/2013 para os laboratórios credenciados.

14. Guarda de amostras oficiais analisadas

14.1 Os laboratórios devem possuir procedimentos para manter unidades remanescentes de amostras já analisadas, devidamente armazenadas, conforme as situações a seguir discriminadas.

14.2 O conteúdo dos vasilhames de amostras abertas deverá ser descartado após a finalização dos ensaios.

14.3 Para as unidades remanescentes de amostras analisadas define-se um período de guarda de, no mínimo, 60 dias após a emissão do certificado de inspeção pelo SIPOV.

14.4 As unidades remanescentes de amostras analisadas que indicarem conformidade com os requisitos de identidade e qualidade ou composição aprovada pelo MAPA, podem ser disponibilizadas para recolhimento pelo estabelecimento responsável pelo produto, mediante requerimento ao órgão fiscalizador ou ao laboratório.

15. Redistribuição de amostras oficiais e subcontratação de ensaios

15.1 Quando o laboratório receber uma amostra e ocorrer algum imprevisto que o impeça de analisá-la deverá informar imediatamente à CGAL.

15.2 A CGAL deverá buscar outro laboratório que possa realizar a análise solicitada, e orientará o primeiro laboratório a enviá-la ao laboratório designado, de maneira que seja preservada a integridade da amostra.

15.3 O laboratório oficial poderá subcontratar ensaios de outro laboratório oficial, desde que previsto no seu sistema de gestão da qualidade.

15.4 É vedado ao laboratório credenciado subcontratar ensaios.

Tabela 1: Quantidade de amostra requerida para análise

MATRIZ	QUANTIDADE MÍNIMA	OBSERVAÇÃO
Bebida alcoólica fermentada	1.000 mL para análise fiscal, importação ou exportação; 500 mL para análise pericial de contraprova e 500 mL para análise pericial de desempate.	As amostras para análise fiscal, de importação ou de exportação deverão ser compostas de, no mínimo, duas unidades.
Fermentados acéticos		
Bebida alcoólica destilada/ destilada retificada/ alcoólica por mistura		
Bebida não alcoólica: Líquidas e pronta para consumo		
Bebida não alcoólica: • Preparado(s) líquido(s) • xarope • preparado(s) sólido(s)	Quantidade suficiente para obter os volumes de 1.000 mL para análise fiscal, importação ou exportação; 500 mL para análise pericial de contraprova e 500 mL para desempate, após diluição recomendada.	Deverão ser coletados tantos recipientes quantos forem necessários para se obter o volume total não inferior a 1.000 mL. As amostras para análise fiscal, de importação ou de exportação deverão ser compostas de, no mínimo, duas unidades.
Bebida não alcoólica: • polpa de fruta	1.000 g para análise fiscal, importação ou exportação; 500 g para análise pericial de contraprova e 500 g para análise pericial de desempate.	As amostras para análise fiscal, de importação ou de exportação deverão ser compostas de, no mínimo, duas unidades.

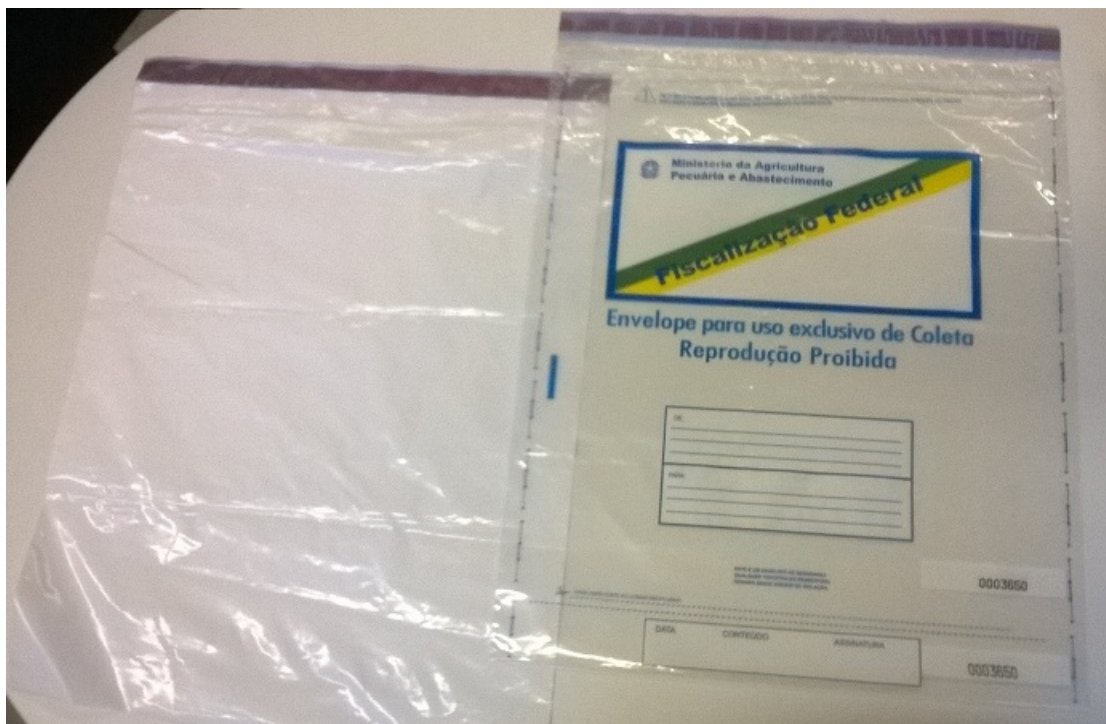


Fig. 1 – Saco-lacre da Fiscalização Federal, envoltórios interno e externo

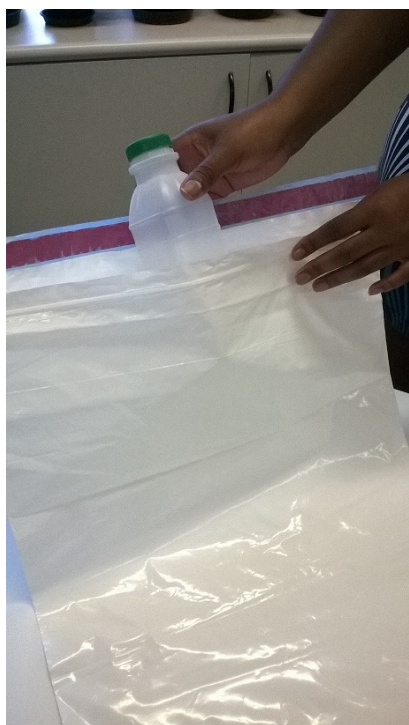


Fig. 2 – A amostra é colocada no envoltório interno, acompanhada do gelo seco ou reciclável para manter a cadeia do frio, quando aplicável.



Fig. 3 – O envoltório interno é lacrado. A tarja adesiva deixa sinais evidentes em caso de tentativa de violação.

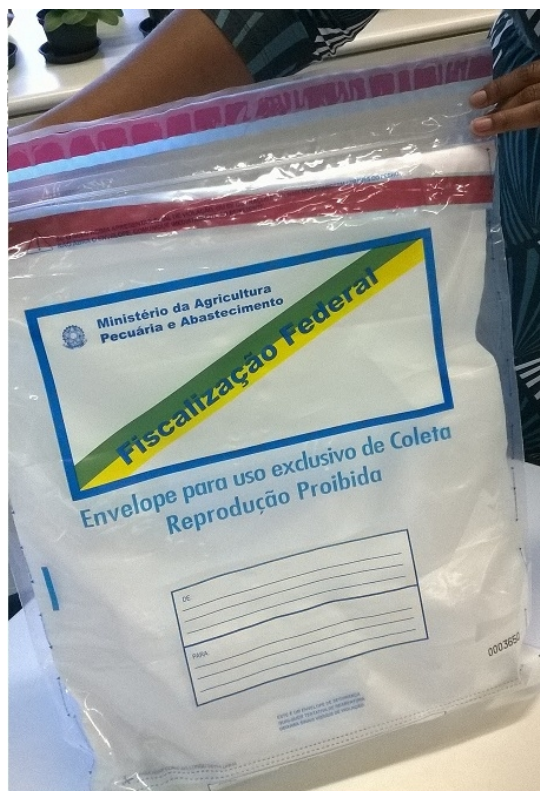


Fig. 4 – O envoltório interno é colocado no envoltório externo

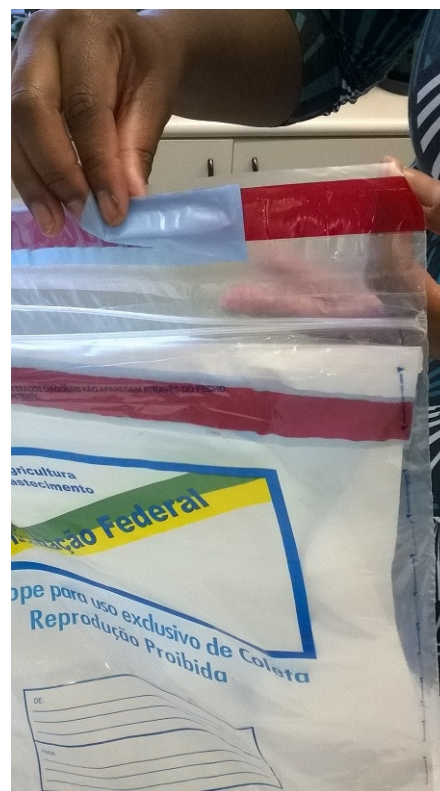


Fig. 5 – O envoltório externo é lacrado. A tarja adesiva deixa sinais evidentes em caso de tentativa de violação.

Anexo III - Modelo sugerido de TRA

 MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS LABORATÓRIO: ENDEREÇO: TELEFONE/FAX: E-MAIL:	NÚMERO DE REGISTRO DA AMOSTRA NO LABORATÓRIO: _____/____
TERMO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRAS	

TERMO Nº:			
DATA:		PRODUTO / MATRIZ:	
DOCUMENTO DE ENCAMINHAMENTO DA AMOSTRA / Nº:			
SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			
MOTIVO DA REJEIÇÃO PARA DESCARTE			
	ESTADO DE CONSERVAÇÃO NÃO ACEITÁVEL		TCA AUSENTE E NÃO FORNECIDO QUANDO SOLICITADO
	QUANTIDADE INSUFICIENTE		TCA COM ERRO NÃO REPARADO QUANDO SOLICITADO.
	EM CONTATO COM O GELO / EM DEGELO		AMOSTRA SEM LACRE
	EMBALAGEM INADEQUADA / DANIFICADA		LACRE VIOLADO
	EMBALAGEM QUEBRADA		LACRE DANIFICADO OU ILEGÍVEL
	AMOSTRA COM PRAZO DE VALIDADE VENCIDO		OUTRO MOTIVO (ver observações):
Observações:			
Informação Complementar:			

_____ Responsável pela Rejeição da Amostra Assinatura e Carimbo	_____ Verificado por (Responsável pela unidade): Assinatura e Carimbo
--	--