

<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO N° 04</b>	<b>Página 01 a 15</b>
<b>ANÁLISES LABORATORIAIS</b>	
<b>Elaborado em: 18/09/2024</b>	<b>Revisão: ANUAL</b>

**OBJETIVO:** Estabelecer as normas para realização das análises laboratoriais fiscais oficiais em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) internalizados no Departamento de Inspeção Oficial do consórcio CONVALE.

Art. 1º Estabelecer a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção do consórcio CONVALE, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Parágrafo Único. Para efeito desta Instrução, adota-se a seguinte definição:

I - Análise Oficial: Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise através de coleta oficial.

II - CONVALE: Consórcio Público de Manejo dos Resíduos Sólidos Vale do Jaguaribe – Unidade II.

III - SISBI-POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

IV - SUASA: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

V - ADAGRI: Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará.

Art. 2º Esta Instrução será executada visando a consecução dos seguintes objetivos:

I - Obter dados para determinar o índice de conformidade de produtos de origem animal;

II - Subsidiar a avaliação dos controles de produtos e processos realizados pelos estabelecimentos;

III - Planejar e sistematizar a avaliação de risco para o gerenciamento das ações realizadas pelo consórcio CONVALE.

Art. 3º As análises laboratoriais oficiais mencionadas no Art. 1º desta Instrução devem ser solicitadas por meio da Solicitação Oficial de Análises (SOA) do

Departamento de Inspeção do consórcio ao laboratório credenciado e realizadas de acordo com o seguinte cronograma:

**CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS:**

Área	Categoria	Análises	Frequência
Carnes e Derivados/ Pescado e Derivados	Produtos	Microbiológicas	- a cada 03 (três) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 12 (doze) meses;
	Água	Microbiológicas	- a cada 06 (seis) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 12 meses;
Leite e Derivados	Produtos	Microbiológicas, pesquisa de antibióticos no leite e fraudes no leite	- a cada 3 (três) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 06 (seis) meses em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto;
	Água	Microbiológicas	- a cada 06 (seis) meses;
		Físico-Químicas	- a cada 12 meses;
Mel e Derivados	Produtos	Microbiológicas	-----
		Físico-Químicas	- a cada 12 (doze) meses;
	Água	Microbiológicas	- a cada 06 (seis) meses;
		Físico Químicas	- a cada 12 meses;
Ovos in natura	Produtos	Microbiológicas	- a cada 03 (três) meses;
		Físico Químicas	-----
	Água	Microbiológicas	- a cada seis meses;
		Físico Químicas	- a cada 12 meses;

**Ensaio de Produtos**

a) Fica estabelecido uma amostragem anual para análises físico-químicas de, no mínimo, um produto de cada categoria registrada pelo estabelecimento no SIM/POA.

b) A frequência de análises microbiológicas segue cronograma estabelecido no Art. 3º, sendo, no mínimo, uma amostragem anual para cada categoria de produto registrado.

c) Os ensaios microbiológicos e físico-químicos de produtos nas áreas de carnes, leite, ovos, mel e pescado devem seguir os parâmetros atualizados frequentemente na listagem de análises laboratoriais do site do MAPA, constantes no programa de avaliação de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal comestíveis e água de abastecimento.

Art. 4º Os ensaios devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

**I – Ensaio da Água de Abastecimento Interno**

Parâmetros	Ensaio requeridos
Análise Físico-química	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pH</li> <li>▪ Cloro residual livre</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dureza</li> <li>▪ Turbidez</li> </ul>
Análise Microbiológica	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Coliformes Totais</li> <li>▪ <i>Escherichia coli</i></li> </ul>

I. Fica estabelecido a realização de análise microbiológica de água semestralmente e a físico-química, anualmente.

II. As amostras devem ser coletadas em um ou dois pontos da indústria, após a etapa de cloração.

III. As amostras devem ser encaminhadas ao laboratório credenciado e analisadas em conformidade equivalente com a metodologia reconhecida pelo MAPA (Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021).

Art. 5º O Serviço de Inspeção Municipal deve realizar a coleta e encaminhar os produtos para análise microbiológica em laboratórios credenciados conforme o cronograma de análises laboratoriais do Art. 2º desta Instrução.

§ 1º Os produtos a serem coletados pelo SIM/POA são aqueles estabelecidos na planilha de monitoramento e cronograma determinados pelo Departamento de Inspeção do consórcio CONVALE.

§ 2º As coletas oficiais devem ser realizadas por um funcionário do Serviço Oficial de Inspeção ou na presença deste, com preenchimento da SOA onde deve constar, obrigatoriamente, informações sobre o número de registro do produto, data de produção, validade e lote. A coleta da amostra deve ser devidamente especificada e lacrada após a coleta.

§ 3º As amostras oficiais são coletadas conforme as categorias de produtos registrados e produzidos pelo estabelecimento.

§ 4º Nos estabelecimentos que industrializem mais de 01 (um) produto da mesma categoria, estes devem ser escolhidos de forma aleatória e intercalada, de forma que todas as categorias de produtos sejam analisadas dentro do período de um ano.

§ 5º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar fora do calendário previsto as análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima.

§ 6º O serviço oficial pode, em qualquer momento à critério da inspeção, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final.

Art. 6º O SIM/POA deve encaminhar os produtos para análise físico-química em laboratórios credenciados ou oficiais, de acordo com o artigo 2º desta Instrução.

§ 1º Os produtos a serem coletados pelo SIM/POA são aqueles estabelecidos na planilha de monitoramento e cronograma determinados pelo Departamento de Inspeção do consórcio CONVALE.

§ 2º As coletas oficiais devem ser realizadas em triplicata por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, sendo que a amostra deverá ser devidamente especificada e lacrada antes da remessa ao laboratório.

§ 3º As coletas serão realizadas em duplicata caso o estabelecimento opte por não realizar a amostragem de contraprova da empresa. Esta opção será declarada na SOA, no campo observações, juntamente com a assinatura de ciência do responsável.

§ 4º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar fora do calendário previsto as análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima.

Art. 7º A periodicidade das análises laboratoriais deverá considerar o grau de risco oferecido à população pelo consumo do produto, sendo este avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- a) a quantidade de produto processado;
- b) o resultado das análises laboratoriais anteriores;
- c) as condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- d) os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento.

Parágrafo único. O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Departamento de Inspeção do consórcio CONVALE, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas neste artigo, podendo estas serem alteradas através de análise do grau de risco e por meio do histórico gerado.

I - O cronograma de análises da água de abastecimento interno de qualquer tipo de estabelecimento fica definido o mínimo de: realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas), ou seja, a cada 6 meses, análises microbiológicas ou a critério do consórcio CONVALE;

II - No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada 03 (três) meses não importando o número de produtos registrados, respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada categoria de produto registrado por ano.

III - As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas anualmente ou sempre que o Serviço de Inspeção Oficial julgar necessário;

VI - Análises físico-químicas e pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru serão realizadas diariamente na plataforma de recebimento e uma (1) análise mensal em laboratório oficial e/ou credenciado.

V - Para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (um) ano;

Art. 8º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal aplicar as ações fiscais resultantes da avaliação e análise dos resultados laboratoriais recebidos da amostragem oficial de produtos, conforme determina a legislação pertinente. Todos os dados de resultados recebidos devem ser compilados em planilha virtual específica para rápida recuperação, compartilhados com o consórcio e devem ser arquivados fisicamente após devida análise do SIM/POA. A verificação de cumprimento do cronograma estabelecido pelo consórcio CONVALE será acompanhada e realizada durante supervisão ao SIM/POA.

Art. 9º O estabelecimento que apresentar uma análise microbiológica ou físico-química de produto em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e impedido de comercializar o lote do produto cuja amostra foi considerada imprópria para consumo, além de ter a linha de produção deste produto suspensa pelo SIM/POA. O estabelecimento deve manter os registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados, sendo que o lote reprovado deverá ser recolhido pelo mesmo e apresentado ao fiscal do consórcio CONVALE para acompanhamento da inutilização. A comprovação será verificada por meio da avaliação *in loco* dos programas de autocontrole do estabelecimento. O estabelecimento e o responsável pelo controle de qualidade ficam, obrigatoriamente responsáveis em realizar a revisão das Boas Práticas de Fabricação. Além de atualizar os programas de autocontrole pertinentes, o Responsável Técnico do estabelecimento deve apresentar ao SIM/POA o Relatório de Não Conformidades com a descrição de todas as ações corretivas adotadas pelo estabelecimento para corrigir as não conformidades. Juntamente destas comprovações, deve-se encaminhar via ofício a solicitação de produção de um novo lote do produto, o qual será submetido a nova amostragem para a realização do “teste para liberação” ou “TL”.

§ 1º O estabelecimento que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar: 1 (um) laudo de análise microbiológica e/ou físico-química com todos os parâmetros previstos na legislação, de 1 (um) “TL” do produto em conformidade com os padrões legais vigentes;

o plano de ação revisado nos Programas de Autocontroles; o parecer favorável em verificação de Boas Práticas de Fabricação e o parecer favorável do médico veterinário responsável pela inspeção sanitária.

§ 2º Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no artigo 2º da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 do Ministério da Agricultura, nas legislações municipais e nas demais determinações complementares estabelecidas a critério do consórcio CONVALE.

Art. 10º Com o aparecimento de algum lote não conforme no “TL” cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a penalidade de multa por “TL” não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as análises do “TL” em conformidade com os padrões legais, o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto.

§1º O retorno das atividades de produção e fabricação do estabelecimento se dará somente após um “TL” em conformidade com os padrões legais analisados.

§2º Após a suspensão das atividades, cada “TL” não conforme terá a sua multa dobrada em relação à anterior.

Art. 11. A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gera o cancelamento do registro do produto e a comercialização do estabelecimento na área de atuação do consórcio CONVALE.

#### PROCEDIMENTO:

##### Análises físico-química e microbiológica de alimentos:

I. As amostras para ensaios microbiológicos devem ser encaminhadas, preferencialmente separadas daquelas destinadas aos ensaios físico-químicos. Sempre que possível, devem ser enviadas na embalagem original, para evitar modificações em suas características. Quando esse procedimento não for possível, em função do volume mínimo, pode ser feito o fracionamento, desde que em condições adequadas.

II. A temperatura e as condições da amostra na coleta devem ser respeitadas para o envio da remessa ao laboratório, utilizando caixas diferentes para condições distintas (resfriado x congelado).

III. Material necessário:

- Solicitação Oficial de Análise – SOA;
- Caixa isotérmica;
- Gelos recicláveis;
- Embalagem plástica;
- Papel toalha;
- Lacres;
- Álcool 70%.

IV. O responsável pela coleta deve ter cuidados de boas práticas de coleta tais como: higienizar as mãos antes de manusear o produto, limpar com papel toalha ao redor da embalagem.

V. As embalagens devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros na quantidade de, no mínimo, 250 (duzentos e cinquenta) gramas para laboratórios credenciados e 500 (quinhentos) gramas para os laboratórios do MAPA (LFDA).

VI. Deve-se preencher a SOA em duas vias, sendo que a primeira deve ser anexada a caixa do produto e a outra arquivada na sede do SIM/POA.

VII. O produto deve ser coletado em segunda embalagem plástica, fechada com lacre e acondicionada em caixa isotérmica com gelo (se necessário), que deve ser lacrada com fita adesiva e identificada com a SOA e as informações do laboratório para onde será enviada, caso seja necessário.

VIII. Fica a cargo do SIM/POA a responsabilidade de enviar as amostras para o laboratório, mantendo a temperatura indicada de cada produto.

IX. É opcional ao estabelecimento dispensar a amostra de contraprova em análises físico-químicas.

X. Quando forem coletados os produtos para análises físico-químicas, deve-se guardar duas amostras lacradas pelo fiscal como contraprova, facultado o armazenamento no estabelecimento. Em caso de resultado não conforme estas amostras podem ser enviadas ao laboratório. É permitido ao interessado requerer ao SIM/POA a análise de contraprova, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a data da ciência do resultado.

XI. Não devem ser coletadas amostras de produtos cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

XII. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- a) a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

- b) o produto apresentar prazo de validade exíguo, isto é, menor do que 45 dias a partir da data de coleta, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- c) tratem-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e
- d) as amostras são destinadas para a realização de análise microbiológica, pois é considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

#### PADRÕES FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS:

O SIM/POA utilizará a lista de padrões para produtos de origem animal disponibilizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como referência para interpretar os resultados das análises requeridas.

#### AÇÕES CORRETIVAS:

Quando um resultado de análise se apresentar não conforme serão adotadas as seguintes ações:

- a) Microbiológica: o fiscal do SIM/POA pela verificação do laudo deve comunicar imediatamente a empresa e solicitar a interdição da produção de tal produto, através de termo de interdição e lavrar auto de infração. O estabelecimento deve tomar as ações pertinentes para correção do desvio, fazendo recolhimento do lote expedido. Depois de executado o plano de ação pelo estabelecimento, a mesma deve enviar outra amostra do produto para análise, sendo liberada a produção assim que a análise se apresente conforme os padrões exigidos. A liberação da produção será realizada através de termo de fiscalização emitido por fiscal responsável pela verificação do laudo.
- b) Físico-química: o fiscal do SIM/POA responsável pela verificação do laudo deve comunicar imediatamente a empresa e, dependendo da causa, grau de desvio e se este compromete a saúde do consumidor, deve ser realizado a interdição da produção, através de termo de interdição. Pode ser solicitado o recolhimento do lote expedido. Deve ser lavrado o auto de infração.

 <p><b>CONVALE</b>          Consórcio Público de Manejo dos Resíduos Sólidos Vale do Jaguaribe Unidade II</p>	<p align="center"><b>CONSÓRCIO PÚBLICO DE MANEJO DOS RESÍDUOS SÓLIDOS VALE DO JAGUARIBE – UNIDADE II</b></p> <p align="center">DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA</p>		01 – LABORATÓRIO:	
			<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL	
06 – CATEGORIA DO PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):		07 – PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):		
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – Nº REG. PRODUTO:	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ:
12 – RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO (CONFORME CARTÃO CNPJ):		
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA SIM/POA:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:
22 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				23 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE			
24 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):				
<input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICO <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aeróbios mesófilos/g (M11)</li> <li><input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i>/g (M01)</li> <li><input type="checkbox"/> Coliformes totais/g (M16)</li> <li><input type="checkbox"/> Coliformes 45°C/g (M15)</li> <li><input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> (M03)</li> <li><input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> (M32)</li> <li><input type="checkbox"/> Estafilococos Coagulase Positiva/g (M12A)</li> <li><input type="checkbox"/> Fungos e leveduras UFC/g (M02)</li> <li><input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i>/25g (M20)</li> <li><input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp</i>/25g (M26)</li> <li><input type="checkbox"/> <i>Salmonella enteritidis</i>/25g (M26)</li> <li><input type="checkbox"/> <i>Salmonella typhimurium</i>/25g (M26)</li> <li><input type="checkbox"/> Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo (M08)</li> <li><input type="checkbox"/> Contagem de <i>Escherichia coli</i> em Água e Gelo (M10)</li> <li><input type="checkbox"/> Outros:</li> </ul>		<input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICO <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Acidez (004)</li> <li><input type="checkbox"/> Acidez na gordura (005)</li> <li><input type="checkbox"/> Ácido sórbico e/ou sorbato (008)</li> <li><input type="checkbox"/> Açúcares redutores (glicose) (010)</li> <li><input type="checkbox"/> Amido (013)</li> <li><input type="checkbox"/> Atividade de Água (016)</li> <li><input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais (018)</li> <li><input type="checkbox"/> Carboidratos totais (096)</li> <li><input type="checkbox"/> Cinzas (082)</li> <li><input type="checkbox"/> Cloreto de sódio (022)</li> <li><input type="checkbox"/> Desglociamento (032)</li> <li><input type="checkbox"/> <i>Dripping Test</i> (086)</li> <li><input type="checkbox"/> Gorduras (058)</li> <li><input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF) (048)</li> <li><input type="checkbox"/> Histamina (042)</li> <li><input type="checkbox"/> Índice de amilase (atividade diastásica) (044)</li> <li><input type="checkbox"/> Matéria gorda / Lipídios (058)</li> <li><input type="checkbox"/> Nitrato (064)</li> <li><input type="checkbox"/> Nitrito (065)</li> <li><input type="checkbox"/> pH (071)</li> <li><input type="checkbox"/> Proteína (075)</li> <li><input type="checkbox"/> Potássio (107)</li> <li><input type="checkbox"/> Relação umidade x proteína (081)</li> <li><input type="checkbox"/> Resíduo mineral fixo (082)</li> <li><input type="checkbox"/> Sacarose (083)</li> <li><input type="checkbox"/> Sódio (108)</li> <li><input type="checkbox"/> Sólidos insolúveis em água (056)</li> <li><input type="checkbox"/> Sólidos Totais (084)</li> <li><input type="checkbox"/> Umidade (090)</li> <li><input type="checkbox"/> Valor Energético</li> <li><input type="checkbox"/> Cor aparente</li> <li><input type="checkbox"/> Cloro residual livre</li> <li><input type="checkbox"/> Dureza total (034)</li> <li><input type="checkbox"/> Turbidez (089)</li> <li><input type="checkbox"/> Outros:</li> </ul>		
25 – OBSERVAÇÕES:				
<b>COLETA OFICIAL – ENVIAR RESULTADOS APENAS AOS SERVIÇOS SOLICITANTES</b>				
26 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO	
28 – E-MAIL PARA CONTATO: <a href="mailto:convale.cpmrs@gmail.com">convale.cpmrs@gmail.com</a>				
29 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO			30 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO	
31 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO			
32 – OBSERVAÇÕES (laboratório):				
33 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				



## **EXEMPLO DE CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS**

Cronograma para análises MICROBIOLÓGICAS para ALIMENTOS

<b>Estabelecimento:</b>							<b>ANO:</b>					
<b>PRODUTOS (CATEGORIA)</b>	<b>MÊS</b>											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Queijo Mussarela				X								
Bebida láctea							X					
Leite Integral Pasteurizado										X		
Creme de leite	X											

Cronograma para análises FÍSICO-QUÍMICAS para ALIMENTOS

<b>Estabelecimento:</b>							<b>ANO:</b>					
<b>PRODUTOS (CATEGORIA)</b>	<b>MÊS</b>											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Linguiça suína defumada		X										
Banha					X							
Salame								X				

Cronograma para análises FÍSICO-QUÍMICAS e MICROBIOLÓGICAS para ÁGUA

<b>Estabelecimento:</b>							<b>ANO:</b>					
<b>PRODUTOS</b>	<b>MÊS</b>											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Água (FQ)											X	
Água (MB)		X						X				



## SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

Frequência:  
A cada análise

### MONITORAMENTO DE ANÁLISES LABORATORIAIS

#### CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS – Ano/Estabelecimento

PRODUTO	CATEGORIA	ANÁLISES	DATA PROGRAMADA	DATA REALIZADA	FREQUÊNCIA	DATA RECEBIMENTO RESULTADO	STATUS* (C / NC)	AÇÃO FISCAL
	PRODUTO EM NATUREZA				TRIMESTRAL			
ÁGUA	MICROBIOLÓGICA				SEMESTRAL			
	PRODUTO EM NATUREZA				TRIMESTRAL			
ÁGUA	MICROBIOLÓGICA				SEMESTRAL			
	PRODUTO EM NATUREZA				TRIMESTRAL			
ÁGUA	FÍSICO-QUÍMICA				ANUAL			
	PRODUTO EM NATUREZA				TRIMESTRAL			

Legenda: \*\*"C" Conforme para Coleta Realizada; "NC" Não Conforme para Coleta Não Realizada.

Monitorado por:					Resultado da verificação			
Documento verificado por:			Data: ___/___/_____					
Verificado <i>in loco</i> por :			Data: ___/___/_____					
DATA	DESCRIÇÃO DE NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO		RESPONSÁVEL			
			HORA	C / NC				
			:					
			:					
			:					



**PLANO DE AÇÃO Nº \_\_\_\_\_/202X**  
**CRONOGRAMA DE AÇÕES CORRETIVAS EM RESPOSTA AO TERMO DE**  
**FISCALIZAÇÃO / NOTIFICAÇÃO Nº \_\_\_\_\_**

Estabelecimento \_\_\_\_\_ (Razão Social): \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ Município: \_\_\_\_\_/CE CEP: \_\_\_\_\_

SIM/POA Nº: \_\_\_\_\_

**RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES**

O estabelecimento supracitado, representados pelo Responsável Legal e Responsável Técnico, se comprometem a tomar as ações corretivas abaixo descritas para as não conformidades apontadas no TERMO DE FISCALIZAÇÃO / NOTIFICAÇÃO nº \_\_\_\_\_ datado de \_\_\_\_\_/202X.

Município-CE, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura do Responsável  
Legal do estabelecimento

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura do Responsável  
Técnico do estabelecimento



**USO EXCLUSIVO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO**

Item n°	Não conformidade apontada no relatório <sup>(1)</sup>	N° e Elemento de Controle <sup>(2)</sup>	Medida corretiva proposta, Ação Paliativa e/ou Corretiva <sup>(3)</sup>	Data de Conclusão da Ação Corretiva <sup>(4)</sup>	Data e resultado da verificação Oficial: Atendido (A), Não atendido (NA) ou no Prazo (NP) <sup>(4)</sup>	Parecer do FISCAL: Favorável (F) ou Desfavorável (D) <sup>(5)</sup>	Rubrica da verificação do Fiscal de Inspeção <sup>(6)</sup>	DATA
1								
2								
3								
4								
5								

(    ) DEFERIDO. (    ) INDEFERIDO. REAVALIAR ITENS ..... e reapresentar nova proposta no prazo de.....dias.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção <sup>(7)</sup>



## SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

Frequência:  
A cada RNC

### MONITORAMENTO DE RELATÓRIOS DE NÃO CONFORMIDADE

#### ESTABELECIMENTO:

Nº. RNC	ASSUNTO	PAC	DATA ENTRADA	DATA RESPOSTA	DATA CONCLUSÃO	STATUS* (C / NC)	AÇÃO FISCAL

Monitorado por:

Resultado da verificação

Documento verificado por:

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

Verificado *in loco* por :

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_

DATA	DESCRIÇÃO DE NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO		RESPONSÁVEL
			HORA	C / NC	
			:		
			:		
			:		

Consórcio Público de Manejo dos Resíduos Sólidos Vale do Jaguaribe Unidade II  
CNPJ: 35.725.178/0001-84  
AV. 08 de Novembro, Centro – Jaguaribe/CE, CEP: 63.475-000  
E-MAIL: convale.cpmrs@gmail.com