

**RESOLUÇÃO CIDERSU 15 DE 10 DE ABRIL DE 2023**

Regulamenta o procedimento padrão de coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM pelo Serviço de Inspeção Municipal promovidas pelos técnicos do SIM nos municípios consorciados.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável, no uso das atribuições legais, especialmente o que lhe confere o artigo 39, inciso VIII do Estatuto do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável e tendo em vista o previsto na legislação municipal de cada ente consorciado,

**REGULAMENTA:****CAPÍTULO I****DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1 Esta Resolução dispõe sobre o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, onde serão descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

Art. 2 Os procedimentos ora dispostos serão aplicados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que os laudos das análises devem ficar arquivados na sede.

Art. 3 Os programas de redução de patógenos estão vinculados aos sistemas de garantia de qualidade. Neste contexto, as indústrias de alimentos precisam atender o plano de amostragem microbiológico e físico-químico que avalia os índices de higiene e qualidade dos produtos.

Art. 4 Os programas de redução de patógenos estão vinculados aos sistemas de garantia de qualidade. Neste contexto, as indústrias de alimentos precisam atender o plano de amostragem microbiológico e físico-químico que avalia os índices de higiene e qualidade dos produtos. O bom andamento das atividades industriais converge para bons resultados de análises assegurando a qualidade e inocuidade dos alimentos. As amostras oficiais são coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises bem como o transporte são, obrigatoriamente, responsabilidade da empresa conforme Resolução nº 11 de 10 de abril de 2023.

Art. 5 A presente resolução visa estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da produção e rotulagem, das empresas registradas, enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, definindo a metodologia a ser utilizada.

**CAPÍTULO II****DA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS**

Art. 6 A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável, sendo a exatidão dos resultados obtidos depende da execução correta dessas três etapas.

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



Art. 7 As amostras para exame microbiológico devem ser separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico.

Art. 8 A critério do fiscal do SIM, a mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.

Art. 9 Sempre que possível às amostras deve ser enviada em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações.

Parágrafo único: Quando tal procedimento for inviável em função do volume mínimo disponível para coleta, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador da empresa capacitado, acompanhado pelo fiscal do SIM, cabendo, nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

### DO TERMO DE SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA

Art. 10 O Termo de Solicitação Oficial de Análise é o documento que acompanha as amostras para análise conforme ANEXO I. Os SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas.

Art. 11 O fiscal deve confeccionar a SOA para análises físico-químicas, microbiológicas ou ambas dos produtos e da água de abastecimento. Para tanto, deverá utilizar os seguintes materiais:

I – Solicitação oficial de análise SOA;

II - Caixa Isotérmica

III - Swabs de esfregaduras, quando aplicável;

IV - Gelo ou outra substância refrigerante;

V – Embalagens plásticas;

VI – Fita adesiva;

VII –Papel toalha;

VIII – Álcool;

IX - Lacre enumerado.

Art. 12 A responsabilidade pela coleta é do fiscal do SIM, sendo que sempre que possível esse procedimento deve ser realizado na presença do responsável da empresa conforme artigo 483, § 1º da Resolução nº 11 de 10 de Abril de 2023.

Art. 13 O fiscal deve atentar-se ao tipo de amostra coletada e o dia da semana em que a mesma chegará ao destino, evitando assim o descarte da amostra pelo laboratório.

Art. 14 O responsável pela coleta dos produtos deve ter cuidados de Boas Práticas durante o procedimento, tais como: lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também passar álcool para assepsia da embalagem.

Art. 15 As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório.

Art. 16 O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em duas vias, sendo que a 1ª deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª deve ficar sob posse de quem coletou, fiscal do SIM, e arquivada em pasta específica.

Art. 17 O produto deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres enumerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo, se necessário, mantendo as amostras sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório.

Art. 18 Após esse procedimento, o fiscal do SIM deve lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior. Ato contínuo, o fiscal deverá encaminhar para o laboratório o mais breve possível.

§1º A responsabilidade pelos custos gerados é da indústria que produziu o produto de origem animal.

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



§ 2º As empresas registradas no SISBI devem utilizar laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura – MAPA, observando se o mesmo possui escopo para todas as análises requeridas.

Art. 19 Para o procedimento de coleta de amostras de superfície de carcaça, o fiscal do SIM deve solicitar que o laboratório providencie o material necessário, sendo que a amostra deve ser transportada entre 1°C e 8°C.

Parágrafo único: É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório.

Art. 20 As análises físico-químicas devem ser guardadas, sendo duas amostras para contraprova do mesmo lote. Em caso de resultados não conformes, uma deve ser entregue ao detentor ou responsável pela empresa e a outra sob a responsabilidade do laboratório ou SIM.

Art. 21 É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física, sendo que estas amostras devem ser lacradas isoladamente.

Art. 22 Não há contraprova para análises microbiológicas;

Art. 23 Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;

Art. 24 Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos

Art. 25 Não há contraprova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose;

Art. 26 Não há contraprova quando o produto apresentar prazo de validade exíguo sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

### **CAPÍTULO III**

#### **DO PROCEDIMENTO PARA COLETA DE AMOSTRA DE CARÇAÇAS E MEIA CARÇAÇA, COM OU SEM PELE EM ABATEDOUROS FIGORÍFICOS**

Art. 27 A coleta de amostras para análise de carcaças e meia carcaças, com ou sem pele em abatedouros frigoríficos pode ser realizada de duas formas sendo a coleta através de swabs ou coleta de cortes.

Art. 28 A coleta através de swabs será realizada por esfregadura desuperfície das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, perfazendo um total de (400cm<sup>2</sup>) quatrocentos centímetros quadrados, com o uso de materiais adequados para este fim.

Art. 29 A coleta através de cortes será utilizando-se de váriospequenos cortes das carcaças e/ou meia carcaças, após resfriamento, totalizando uma amostra de no mínimo (500g) quinhentos gramas, os quais serão colocados em sacos plásticos estéreis.

### **CAPÍTULO IV**

#### **DO PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS DE LEITE CRU REFRIGERADO PARA ESTABELECIMENTOS QUE BENEFICIAM LÁCTEOS NO ÂMBITO MUNICIPAL E CONSORCIAL**

Art. 30 Deve ser coletada amostra de leite cru refrigerado nos estabelecimentos que recebem leite da propriedade e de terceiros ou somente recebam de terceiros e que não possuem laboratório físico químico completo.

Art. 31 Os parâmetros solicitados no artigo 30 estão previstos no artigo 31 da Instrução normativa nº 77 de 26/1/2018 do MAPA, sendo que a frequência da coleta do leite cru refrigerado deve estar prevista no programa de trabalho do serviço de inspeção municipal, no mínimo uma vez por ano.

Art. 32 As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto Federal Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 e suas alterações, Instrução Normativa nº 60 de 23/12/2019 do Ministério da Saúde que estabelece as lista de padrões microbiológico para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) do Ministério da Agricultura, Pecuária, Abastecimento, Instrução Normativa nº 76 de 26 de Novembro de 2018 e suas alterações do Ministério da Agricultura, Pecuária,

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



Abastecimento; Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 272, de 14 de março de 2019 do Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas.

Art. 33 As análises laboratoriais físico/químicos e microbiológicas oficiais de água e produtos acabados serão realizadas por meio de amostragem totalizando 50% dos estabelecimentos registrados, através de um sorteio anual.

I - Deve ser realizada análise oficial microbiológica e físico-química, sendo que a quantidade de produtos a serem analisados será baseado na % de produtos produzidos, estes serão definidos por escala de maior volume de produção e/ou maior risco do produto, de acordo com a tabela abaixo:

Nº PRODUTOS PRODUZIDOS	Nº DE AMOSTRAS REALIZADAS
1 - 5	1
6- 10	2
11 – 20	3
21 ou mais	5

II - Estabelecimentos registrados no SISBI, obrigatoriamente, deverão ter no mínimo um produto analisado anualmente.

III – As frequências de coleta de amostras de água para análises serão fixadas no autocontrole dos estabelecimentos, levando em consideração a fonte e os pontos de coleta da água do estabelecimento.

Art. 34 Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma descrito nos Programas de Trabalho dos Serviços de Inspeção Municipais.

Art. 35 Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar a justificativa da não realização da coleta para anexar ao seu Programa de Trabalho.

§ 1º O fiscal deve manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuar-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque. Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o número de amostras deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, sendo de responsabilidade da empresa as despesas com as análises.

§ 2º Os parâmetros disponíveis estão dispostos em

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analiseslaboratoriais>.

## **CAPÍTULO V**

### **DAS AÇÕES FISCAIS MEDIANTE RESULTADOS NÃO-CONFORMES**

Art. 36 O técnico do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade nas amostras dos produtos e/ou quando o resultado da análise apresentar não-conformidades, pode adotar, de forma isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
- IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 491.



§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 3º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 4º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 5º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 6º O disposto no **caput** não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

§ 7º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 8º Em caso de Interdição da produção do produto não-conforme, será adotado o Termo de interdição, conforme Anexo II desta Resolução.

§ 9º Em caso de Apreensão do produto não conforme, será adotado o Termo de Apreensão, conforme Anexo V desta Resolução com o recolhimento do lote do produto envolvido, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

Art. 37 O fiscal do SIM deverá lavrar o Termo de Notificação conforme Anexo VI e/ou Termo de infração conforme Anexo IV;

Art. 38 O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

Art. 39 Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente resultados dentro dos padrões estabelecidos pela legislação.

Art. 40 Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação da produção através do Termo de Desinterdição, conforme Anexo III desta Resolução, autorizando o retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Art. 41 Para os produtos maturados acima de 30 (trinta) dias, deve seguir o procedimento descrito acima, sendo que não deve ser suspensa a sua produção.

## **CAPÍTULO V DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS**

Art. 42 O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através do Termo de Notificação por escrito e dependendo da

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deverá adotar as ações previstas no artigo 36 desta resolução;

Art. 43 Obrigatoriamente deve ser lavrado o Termo de Notificação conforme o anexo VI e Termo de infração, conforme o Anexo IV, dependendo da causa e grau de desvio encontrado.

§ 1º Dependendo da causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através do Termo de Apreensão, conforme Anexo V desta Resolução, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

§ 2º- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise, sendo que nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuada a liberação da produção;

§ 3º Nos casos em que não exista contraprova ou a contraprova apresenta-se não conforme, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial.

§ 4º O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer suspensa até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM façam a liberação;

§ 5º Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição, conforme o Anexo III desta Resolução, da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Art. 44 Para os produtos maturados acima de 30 (trinta) dias deve seguir o procedimento descrito acima, sendo que não deve ser suspensa a sua produção.

§ 1º O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;

§ 2º A empresa deve apresentar as ações corretivas para o desvio ocorrido;

§ 3º O SIM deve efetuar a coleta da contraprova, caso esta apresentar desvio, deve ser efetuada a coleta de 01 (uma) amostra de 03 lotes consecutivos após o lote de desvio.

Art. 45 As amostras oficiais de água devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, sendo necessários os seguintes materiais:

I - Solicitação oficial de análise (SOA)

II - Álcool 70%;

III - Gaze ou algodão hidrófilo;

IV - Isqueiro;

V - Frascos específicos para cada tipo de análise.

Parágrafo único: O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da adição de tiosulfato de sódio, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente.

Art. 46 Quando o fiscal do SIM for realizar a coleta, este deverá assegurar que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa.

Parágrafo único: Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração de 1°C a 5°C, sendo proibido congelar as amostras;

Art. 47 Para realizar a coleta de água de abastecimento, o fiscal do SIM deverá abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta e fechar a torneira; Ato contínuo, com auxílio de uma gaze ou algodão umedecido em solução detergente neutro diluído friccionar toda a extensão da torneira interna (bocal) e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente.

§ 1º Para desinfecção da torneira, o fiscal do SIM deverá embeber um algodão ou gaze em álcool 70% e friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Se a torneira for de metal ou aço inox, flambar, com auxílio de uma chama a parte interna e externa da torneira, durante 40 segundos.

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



§ 2º Para realizar a coleta da Água, o fiscal do SIM, após limpeza e desinfecção, deverá abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos. Após deverá abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo. Posteriormente, fechar o frasco imediatamente.

§ 3º O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA), conforme o anexo desta Resolução, em duas vias, sendo que a 1ª ao frasco e enviada ao laboratório e a 2ª ficando sob posse do fiscal do SIM que realizou a coleta.

§ 4º O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

Art. 48A amostra deve ser enviada ao laboratório no menor tempo possível, não podendo nunca exceder 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas. O transporte deve ser feito no máximo a 5º C, devendo, ser obrigatoriamente utilizar recipiente isotérmico com gelo.

Art. 49 As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório, não podendo congelar a amostra.

Parágrafo único: O fiscal do SIM, responsável pela coleta, deverá tomar todos os cuidados para que não vaze a amostra, certificando que a mesma foi bem identificada, não podendo os frascos até o momento da coleta. Ademais deve-se evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.

Art. 50 Os parâmetros de análise de água para produção de produtos de origem animal a serem fiscalizados pelo SIM Cidersu são os dispostos abaixo:

PRODUTO	ANÁLISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
ÁGUA ABASTECIMENTO	DE MICROBIOLÓGICA	* <i>Echerichia coli</i>	Portaria de Consolidação nº 5, com o anexo XX em sua nova redação dada pela Portaria 888/2021.
		* Coliformes totais	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
ÁGUA ABASTECIMENTO	DE FÍSICO-QUÍMICA	Alumínio	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
		Amônia (como NH3)	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
		* Cloro Residual Livre	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX



Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



	Cor	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
	Dureza total	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
	Ferro	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
	Nitrato	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
	Nitrito	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
	* pH	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
	Sólidos dissolvidos totais	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX
	* Turbidez	Portaria de Consolidação nº 5, anexo XX

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

§ 1º Para as empresas que utilizam abastecimento de água pública devem-se solicitar no mínimo as análises assinaladas com o asterisco (\*);

§ 2º Para as empresas abastecidas de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises;

Art. 51 Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM deve avisar imediatamente a empresa e dependendo a causa e grau do desvio, se gerar algum risco a saúde do consumidor, suspender a produção dos produtos através de Termo de Interdição, conforme Anexo II desta Resolução.

§ 1º Ocorrendo a situação prevista no caput, o fiscal do SIM deverá, obrigatoriamente, lavrar o Termo de Notificação conforme o Anexo VI e o Termo de Infração, conforme o Anexo IV desta Resolução, dependendo da causa e grau de desvio.

§ 2º O fiscal do SIM deverá verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole da empresa.

§ 3º Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial.

§ 4º Se o resultado da nova análise da água estiver conforme, o SIM deve emitir - Termo de Desinterdição, conforme Anexo III desta Resolução, para a liberação da produção, quando aplicável.

§ 5º A critério do SIM, em conformidade com a Resolução nº 11 de 10 de abril de 2023, caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água ou outros fatores de risco à saúde, é possível determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 52 Os laudos com resultados dentro das conformidades, o fiscal do SIM deve emitir o Termo de Notificação, conforme o Anexo VI para dar ciência ao responsável legal.

Art. 53 Ficam aprovados os anexos da presente resolução.

Art. 54 Esta Resolução passa a valer a partir da data de sua publicação.

Carvalhópolis, 10 de abril de 2023.



**Gabriel Pereira de Moraes Filho**  
Presidente do Cidersu



ANEXO I

TERMO DE SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

	Consórcio Intermunicipal Para o Desenvolvimento Regional Sustentável – CIDERSU <b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE –          SOA</b>	01-LABORATÓRIO:		03- Nº DA SOA/ANO	
		<input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química			
		02-RESPONSÁVEL PELA COLETA:		04-Nº DO SIM:	
05-PRODUTO:		06 - REGISTRO PROD.:	07-MARCA:	08-Nº DO CNPJ:	
09-ESTABELECIMENTO:		10-ENDEREÇO:			
11-DATA FABRICAÇÃO:	12-DATA VALIDADE:	13-Nº DO LOTE:	14-TAMANHO DO LOTE:	15- DATA E HORA DA COLETA DA AMOSTRA:	
/ /	/ /			/ /	:
Nº DO LACRE:			Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:		
16-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				17- DATA DA REMESSA:	
TEMPERATURA °C:	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	/ /
18-ANALISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):					
19-OBSERVAÇÕES:					
20-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			21-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:		
22-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:			23- IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO:		
// :					
24-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:					
TEMPERATURA °C:	CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/>	CRISTAIS DE GELO <input type="checkbox"/>	RESFRIADO <input type="checkbox"/>	AMBIENTE <input type="checkbox"/>	DECOMPOSIÇÃO <input type="checkbox"/>
25-OBSERVAÇÕES:					
26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:					

Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL





**ANEXO IV**

<b>TERMO DE INFRAÇÃO Nº</b>		
<b>01 – Identificação da empresa</b>		<b>DATA:</b>
Razão social:		
Nome Fantasia:		
Nome do Produtor:		
Classificação:		Nº de Registro no S.I.M:
CNPJ/CPF:	IE:	
Endereço:		
Município:	UF: MG	CEP:
Telefone:		
<b>02 - Instrumento Normativo:</b>		
<b>03 – Descrição da Ação :</b>		
Em ___/___/___ às ___:___ hora(s) em inspeção e fiscalização sanitária no estabelecimento acima citado, (i) (amos) a(s) seguinte(s) irregularidade(s):		
<b>04 – Enquadramento legal (artigos, parágrafos, incisos, alíneas, lei, decreto, resolução, portaria):</b>		
<b>05 – O infrator estará sujeito a(s) penalidade(s) previstas em lei ficando notificado, neste ato, que responderá em processo administrativo, tendo 10 (dez) dias úteis a contar desta data para apresentar defesa ou recurso ao auto perante o S.I.M..</b>		
<b>06 – Autoridade (Assinatura e carimbo):</b>		<b>07 – Local e data:</b>
_____		_____
<b>08 – Testemunha</b>	<b>Testemunha</b>	
_____	_____	

  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL



**CIDERSU**

Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

14

_____		_____	
<b>09 - Recebi a segunda via deste parecer em ____/____/____ às ____ horas.</b>			
<b>10 – Proprietário ou representante legal (ass.):</b>		<b>Nome:</b> _____	
_____		<b>RG:</b> _____	
_____		<b>CPF:</b> _____	

1ª via: arquivo SIM – 2ª via: atuado

**ANEXO V**

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL





**CIDERSU**

Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

16

**ANEXO VI**

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

