

INSTRUÇÃO DE TRABALHO N° 11:
ANÁLISES LABORATORIAIS

Data de emissão:
29/01/2024

Data da vigência:
01/01/2026

Próxima revisão:
ANUAL

Versão n°
15

Elaborado e homologado por:

Lilian Aguiar Anzolim
Diretora dos Serviços
de Inspeção - SIPOA CID CENTRO

IT N°11: PROCEDIMENTO PARA ANÁLISES LABORATORIAIS – COLETA E CRONOGRAMA

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 Serviço de Inspeção Oficial do consórcio CID CENTRO.

Considerando a necessidade de controle da qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como o controle higiênico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal para que se produzam alimentos com riscos mínimos à saúde pública;

Considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no disposto no Decreto Federal 5.741 de 30 de março de 2006, que estabelece o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA);

Considerando o que estabelecem a Portaria MS N° 2914, de 12 de dezembro de 2011, a Portaria GM/MS n° 888 de 04 de maio de 2021, Resolução - RDC N° 331, de 23 de dezembro de 2019 e Instrução Normativa n° 60, de 23 de dezembro de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

Considerando que é dever do Estado atuar na proteção e promoção da saúde, segurança e interesses econômicos dos consumidores, conforme previsto na Lei 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor);

E, tendo em vista o disposto no Decreto Federal n° 5.741, de 30 março de 2006, na Portaria MAPA n° 747, de 23 de dezembro de 2024, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos (RTIQ) e Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), aprovado pelo Decreto Federal n° 9.013, de 30 de março de 2017, alterado pelo Decreto Federal n° 10.468, de 19 de agosto de 2020;

RESOLVE-SE:

Art. 1º Estabelecer a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção municipal consorciado, 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 - CID CENTRO: Consórcio Público Intermunicipal de Atenção a sanidade Agropecuária, Desenvolvimento Rural e Urbano sustentável da Região Central do Paraná - CID CENTRO.

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

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

V - SUSAF-PR: Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal, e de Pequeno Porte.

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 CID CENTRO.

Art. 3º As análises laboratoriais oficiais mencionadas desta Instrução devem ser solicitadas por meio da Solicitação Oficial de Análises (SOA) do Serviço de Inspeção do consórcio ao laboratório cadastrados e realizadas de acordo com o seguinte cronograma:

CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS:

Área	Categoria	Análises	Frequência
Carnes e Derivados/ Pescado e Derivados	Produtos	Microbiológicas	- No mínimo a cada 12 (doze) meses por categoria do produto;
		Físico-Químicas	- No mínimo a cada 12 (doze) meses por categoria do produto;
	Água	Microbiológicas	- A cada 06 (seis) meses;
		Físico-Químicas	- A cada 12 meses;
Leite e Derivados	Produtos	Microbiológicas	- No mínimo a cada 12 (doze) meses por categoria do produto;
		Físico-Químicas, pesquisa de antibióticos no leite e fraudes no leite	- Será realizado diariamente nas plataformas de recebimento de leite cru, - No mínimo a cada 12(doze) meses por categoria 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	- No mínimo a cada 12 (doze) meses por categoria do produto;
		Físico Químicas	-----

	Água	Microbiológicas	- a cada seis meses;
		Físico Químicas	- a cada 12 meses;

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

I – Ensaios da Água de Abastecimento Interno

Parâmetros	Ensaios requeridos
Análise Físico-química	<ul style="list-style-type: none"> ▪ pH ▪ Cloro residual livre ▪ Dureza ▪ Turbidez
Análise Microbiológica	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coliformes Totais ▪ <i>Escherichia coli</i>

- 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).

II – Ensaios 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 por estabelecimento.
- 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. 5º O Serviço de Inspeção Municipal deve realizar a coleta e encaminhar os produtos para análise microbiológica em laboratórios cadastrados, conforme o cronograma de análises laboratoriais do Art. 3º desta Instrução.

§ 1º Os produtos a serem coletados são aqueles estabelecidos no cronograma determinados pelo Serviço de Inspeção oficial.

§ 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 todos os produtos sejam analisados 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 cadastrados ou oficiais.

§ 1º Os produtos a serem coletados são aqueles estabelecidos no cronograma determinados pelo Serviço de Inspeção municipal.

§ 2º As coletas físico-química 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.

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 Serviço de Inspeção do consórcio CID CENTRO, 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;

II - No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, no **mínimo** de 01 (uma) análise microbiológica 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 cadastrado.

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 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 Município 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 nas legislações municipais e nas demais determinações complementares estabelecidas a critério do consórcio CID CENTRO.

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 CID CENTRO.

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;
 - Lacs;
 - 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 cadastrados 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.

Os modelos de documentos que fazem parte desta instrução também estão disponibilizados no site do consórcio CID CENTRO, sendo constituídos pelos seguintes documentos:

1. Solicitação Oficial de Análises (SOA) e cintas - ANEXO 01;
2. Cronograma de análises laboratoriais dos estabelecimentos (água e produtos) - ANEXO 02;
3. Planilha de Monitoramento de Análises Laboratoriais - ANEXO 03;
4. Plano de Ação - RNC (medidas corretivas dos estabelecimentos) - ANEXO 03D;
5. Relatório de Não Conformidade (verificação da ação corretiva pelo SIM/POA) -ANEXO 05;
6. Planilha de monitoramento dos RNC – SIM/POA - ANEXO 06;
7. Planilha de resultados das análises laboratoriais - ANEXO 07;
8. Instrução de Trabalho nº 14: Ações fiscais nos estabelecimentos;
9. Instrução de Trabalho nº 15: Autos de infração.

	CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE ATENÇÃO A SANIDADE AGROPECUÁRIA, DESENVOLVIMENTO RURAL E URBANO SUSTENTÁVEL DA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO PARANÁ SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIPOA			01 – LABORATÓRIO:	
				<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL	
				02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
				04 – Nº DO SIM/POA:	05 – PROGRAMA:
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 <input type="checkbox"/> Aeróbios mesófilos/g (M11) <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> /g (M01) <input type="checkbox"/> Coliformes totais/g (M16) <input type="checkbox"/> Coliformes 45°C/g (M15) <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> (M03) <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> (M32) <input type="checkbox"/> Estafilococos Coagulase Positiva/g (M12A) <input type="checkbox"/> Fungos e leveduras UFC/g (M02) <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> /25g (M20) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp</i> /25g (M26) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella enteritidis</i> /25g (M26) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella typhimurium</i> /25g (M26) <input type="checkbox"/> Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo (M08) <input type="checkbox"/> Contagem de <i>Escherichia coli</i> em Água e Gelo (M10) <input type="checkbox"/> Outros:			<input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICO <input type="checkbox"/> Acidez (004) <input type="checkbox"/> Acidez na gordura (005) <input type="checkbox"/> Ácido sórbico e/ou sorbato (008) <input type="checkbox"/> Açúcares redutores (glicose) (010) <input type="checkbox"/> Amido (013) <input type="checkbox"/> Atividade de Água (016) <input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais (018) <input type="checkbox"/> Carboidratos totais (096) <input type="checkbox"/> Cinzas (082) <input type="checkbox"/> Cloreto de sódio (022) <input type="checkbox"/> Desglociamento (032) <input type="checkbox"/> <i>Dripping Test</i> (086) <input type="checkbox"/> Gorduras (058) <input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF) (048) <input type="checkbox"/> Histamina (042) <input type="checkbox"/> Índice de amilase (atividade diastásica) (044) <input type="checkbox"/> Matéria gorda / Lipídios (058) <input type="checkbox"/> Nitrato (064) <input type="checkbox"/> Nitrito (065) <input type="checkbox"/> pH (071) <input type="checkbox"/> Proteína (075) <input type="checkbox"/> Potássio (107) <input type="checkbox"/> Relação umidade x proteína (081) <input type="checkbox"/> Resíduo mineral fixo (082) <input type="checkbox"/> Sacarose (083) <input type="checkbox"/> Sódio (108) <input type="checkbox"/> Sólidos insolúveis em água (056) <input type="checkbox"/> Sólidos Totais (084) <input type="checkbox"/> Umidade (090) <input type="checkbox"/> Valor Energético <input type="checkbox"/> Cor aparente <input type="checkbox"/> Cloro residual livre <input type="checkbox"/> Dureza total (034) <input type="checkbox"/> Turbidez (089) <input type="checkbox"/> Outros:		
25 – OBSERVAÇÕES:					
COLETA OFICIAL – ENVIAR RESULTADOS APENAS AOS SERVIÇOS SOLICITANTES					
26 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO		
28 – E-MAIL PARA CONTATO: coordenacaocidcentro@gmail.com; INCLUIR E-MAIL DO SIM/POA SOLICITANTE					
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"/> SÓLIDO <input type="checkbox"/> CONGELADO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO				
32 – OBSERVAÇÕES (laboratório):					
33 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:					

	CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE ATENÇÃO A SANIDADE AGROPECUÁRIA, DESENVOLVIMENTO RURAL E URBANO SUSTENTÁVEL DA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO PARANÁ SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIPOA SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		34 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
	35 – CATEGORIA DO PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO) E NOME COMERCIAL:	36 – Nº DO SIM/POA:	37 – Nº DO LACRE:
38 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
39 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

	CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE ATENÇÃO A SANIDADE AGROPECUÁRIA, DESENVOLVIMENTO RURAL E URBANO SUSTENTÁVEL DA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO PARANÁ SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIPOA SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		34 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
	35 – CATEGORIA DO PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO) E NOME COMERCIAL:	36 – Nº DO SIM/POA:	37 – Nº DO LACRE:
38 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
39 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

	CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE ATENÇÃO A SANIDADE AGROPECUÁRIA, DESENVOLVIMENTO RURAL E URBANO SUSTENTÁVEL DA REGIÃO CENTRAL DO ESTADO DO PARANÁ SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIPOA SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		34 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
	35 – CATEGORIA DO PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO) E NOME COMERCIAL:	36 – Nº DO SIM/POA:	37 – Nº DO LACRE:
38 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
39 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			

EXEMPLO DE CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS

Cronograma para análises MICROBIOLÓGICAS para ALIMENTOS

Estabelecimento:							ANO:					
PRODUTOS (CATEGORIA)	MÊS											
	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

Estabelecimento:							ANO:					
PRODUTOS (CATEGORIA)	MÊS											
	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

Estabelecimento:							ANO:					
PRODUTOS	MÊS											
	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							
ÁGUA	MICROBIOLÓGICA							
	PRODUTO EM NATUREZA							
ÁGUA	MICROBIOLÓGICA							
	PRODUTO EM NATUREZA							
ÁGUA	FÍSICO-QUÍMICA							
	PRODUTO EM NATUREZA							

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 _____/202-
CRONOGRAMA DE AÇÕES CORRETIVAS EM RESPOSTA AO TERMO DE
FISCALIZAÇÃO / NOTIFICAÇÃO Nº _____

Estabelecimento _____ (Razão Social): _____

Endereço: _____ Município: _____/PR 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 _____/2021.

Município-PR, ____/____/____.

Nome e Assinatura do Responsável
Legal do estabelecimento

Nome e Assinatura do Responsável
Técnico do estabelecimento

Item n°	Não conformidade apontada no relatório ⁽¹⁾	N° e Elemento de Controle ⁽²⁾	Medida corretiva proposta, Ação Paliativa e/ou Corretiva ⁽³⁾	Data de Conclusão da Ação Corretiva ⁽⁴⁾	USO EXCLUSIVO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO			DATA
					Data e resultado da verificação Oficial: Atendido (A), Não atendido (NA) ou no Prazo (NP) ⁽⁴⁾	Parecer do FISCAL: Favorável (F) ou Desfavorável (D) ⁽⁵⁾	Rubrica da verificação do Fiscal de Inspeção ⁽⁶⁾	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								

() DEFERIDO.

() INDEFERIDO. REAVALIAR ITENS e re apresentar nova proposta no prazo de dias.

Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção ⁽⁷⁾

ORIENTAÇÕES:

- Não modificar o modelo apresentado.
 - Acrescentar linhas conforme a quantidade de não conformidades apontadas em cada caso.
- (1) - A não conformidade deve ser transcrita exatamente como mencionada no Termo de Fiscalização/Notificação apresentado no relatório de supervisão/auditoria apresentado.
 - (2) - Citar o número do Elemento de Controle correspondente a não conformidade transcrita. Os Elementos de Controle estão descritos na Instrução de Trabalho conforme Norma Interna DIPOA/SDA nº 01/2017.
 - (3) - Deve ser descrito detalhadamente a forma exata de adequação proposta pela empresa. Nos casos de propostas de ações paliativas, temporárias, deve ser descrita a ação temporária e a definitiva a ser tomada em prazo maior. Não serão aceitos cronogramas cujas descrições sejam vagas e inconsistentes. Por ex: Será estudado; será adequado; será corrigido.
 - (4) - O prazo deve ser previsto para aplicação e finalização das adequações previstas como ação corretiva. No caso de ações paliativas deve ser previsto o prazo para ação paliativa e o prazo para ação definitiva.
 - (5) - O Fiscal do SIM/POA deve avaliar se a ação proposta pela empresa é potencialmente capaz de promover ou não a correção do problema, e se o prazo está adequado à gravidade do problema, considerando as questões de relevância em saúde pública, prevenção a fraude, bem-estar animal etc., e emitir seu parecer FAVORÁVEL ou DESFAVORÁVEL. Sendo que em caso de desfavorável, emitir justificativa.
 - (6) - O Fiscal do SIM/POA deve avaliar se as ações corretivas foram tomadas conforme descritas e aceitas e, se o resultado obtido é satisfatório, restabelecendo o controle dos processos e atendimentos às normas e legislações.
 - (7) - O Fiscal do SIM/POA deverá assinar e carimbar para confirmação do recebimento do documento e verificação do cumprimento do prazo de entrega.

Nota 1. O relatório com as ações corretivas e prazos deverá ser encaminhado no máximo em 15 dias para o Fiscal do Serviço de Inspeção (SIM/POA) responsável pela fiscalização no estabelecimento em questão.



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:

Nº SIM/POA:

DATA:

Nº DOCUMENTO:

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:

AÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO INSPETOR:

ASSINATURA E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO INSPETOR

RESPOSTA DO ESTABELECIMENTO (AÇÃO CORRETIVA E DATA DE CONCLUSÃO):

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL/GERENTE DO ESTABELECIMENTO

VERIFICAÇÃO DA AÇÃO CORRETIVA PELO MÉDICO VETERINÁRIO INSPETOR:

() C / EFETIVA

() NC / NÃO EFETIVA

ASSINATURA DO MÉDICO VETERINÁRIO
INSPETOR:

DATA E HORA DA VERIFICAÇÃO:

Carimbo e assinatura

Carimbo e assinatura

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)**Frequência:
A cada RNC**MONITORAMENTO DE RELATÓRIOS DE NÃO CONFORMIDADE**

ANEXO 06

ESTABELECIMENTO:

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

Monitorado por: Resultado da verificaçãoDocumento verificado por: Data: __/__/____Verificado *in loco* por : Data: __/__/____

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

PLANILHA PARA RESULTADOS OFICIAIS DE ANÁLISES LABORATORIAIS (EXEMPLO)

Município	Estabelecimento (Razão Social)	Nº de Registro do Estabelecimento	CPF/CNPJ do Estabelecimento	Classificação do Estabelecimento (ENQUADRAR NAS CATEGORIAS DO RIISPOA)	Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovo e mel)	Categoria de Produto	Produto padronizado	Nº do Certificado de Ensaio (Laudo)	DATA DE COLETA	DATA DA ANÁLISE	TIPO DA ANÁLISE	RESULTADO	OBSERVAÇÕES
PITANGA				UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	CARNE	PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	SALAME				MICROBIOLÓGICA		M26 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
				ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO	CARNE	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	BANHA				MICROBIOLÓGICA		M32 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - AOAC
					CARNE	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PR	INGREDIENTES PARA FEIJOADA				MICROBIOLÓGICA		M26 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
					CARNE	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	LINGUIÇA DEFUMADA				MICROBIOLÓGICA		M32 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - AOAC
					PESCADO	PRODUTOS EM NATUREZA	PEIXE CONGELADO				MICROBIOLÓGICA		M26 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
					OVOS	PRODUTOS EM NATUREZA	OVO				MICROBIOLÓGICA		M32 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - AOAC
													M26 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M32 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - AOAC
													M26 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M32 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - APHA
													M26 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M32 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - APHA
													M14 - CONTAGEM DE ENTEROBACTERI