



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

DECRETO Nº 307, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2022.

SÚMULA: Aprova a Instrução de Trabalho, Registro de Coleta Oficial de Água e Produtos nos Estabelecimento Registrados no Sistema de Inspeção Municipal de Pato Bragado, N.º 03/2022, No Âmbito Municipal De Pato Bragado – PR.

O Prefeito Municipal, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município e,

Considerando a necessidade de instituir normas para disciplinar a aplicação das normas constantes na Lei Municipal n.º 1739, de 20 de outubro de 2021, resolve e:

DECRETA

Art. 1º Fica aprovada a Instrução de Trabalho, Registro de Coleta Oficial de Água e Produtos nos Estabelecimento Registrados no Sistema de Inspeção Municipal de Pato Bragado, N.º 03/2022, como parte integrante da Lei Ordinária nº 1739, de 20 de outubro de 2021, nos termos do Anexo I deste Decreto.

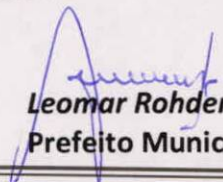
Art. 2º Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente através do Sistema de Inspeção Municipal a implantação do cadastro e a efetiva fiscalização.

Art. 3º Caberá a Secretaria Municipal de Finanças a arrecadação e o repasse dos valores arrecadados.

Art. 4º Este Decreto, entra em vigor na data de sua publicação, juntamente com o regulamento que o acompanha, ficando revogadas as disposições em contrário dispostos no Decreto nº 290, de 1º de dezembro de 2021.

Registre-se e Publique-se.

Gabinete do Prefeito de Pato Bragado – PR, aos dezessete dias do mês de novembro de 2022.


Leomar Rohden
Prefeito Municipal

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
eletronico Nº 2713
de 17/11/22 FL. 
Visto



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 03/2022
Período de Execução: Ano de 2023

REGISTRO DE COLETA OFICIAL DE ÁGUA E PRODUTOS NOS ESTABELECIMENTO REGISTRADOS NO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PATO BRAGADO (SIM/POA-PB)

As coletas de amostras oficiais para a análise microbiológica e físico-químicas de alimentos e água são realizados para todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA.

A frequência das Análises de alimentos (todos os produtos) e água será realizada a cada seis.

O SIM/POA possui Plano de Trabalho com Cronograma de Coleta Oficial de amostras, que é revisado anualmente. As análises de controle de qualidade dos estabelecimentos estão descritas nos Programas de Autocontroles de cada empresa.

1- COLETAS PARA ANÁLISE DA ÁGUA

As coletas de amostras oficiais para a análise microbiológica e físico-químicas da água são realizados a cada 6 meses para todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA, conforme Plano de Trabalho anual do SIM/POA com Cronograma de Coleta Oficial, que fica arquivada no setor do serviço de inspeção do SIM/POA.

Os parâmetros físico-químicos e microbiológicos coletados para análise da água de abastecimento estão disponíveis em: www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas.

Todos os estabelecimentos devem possuir cloração no sistema de abastecimento.

Os laudos das análises, são emitidos em duas (02) vias uma (01) entregue ao proprietário e outra via é arquivado na Pasta do Estabelecimento no SIM/POA, na Secretaria de agropecuária do município de Pato Bragado.

O ANEXO 01, estabelece a Instrução de trabalho que possibilita garantir a padronização das coletas e envios de amostras para análises físicas, químicas e microbiológicas de água dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

As amostras oficiais serão coletadas, lacradas e enviadas pelo Médico Veterinário responsável do SIM/POA e os custos das análises devem ser por conta do estabelecimento, sendo já acordado com o laboratório que o laudo de análise seja enviado diretamente ao



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

SIM, para que o fiscal possa tomar as medidas cabíveis previstas na legislação se necessário, e posteriormente o fiscal faz a entrega dos resultados ao estabelecimento.

A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para o sucesso de uma análise microbiológica e físico-química. As amostras para exame microbiológico e físico-químico devem ser enviadas em frascos apropriados cedidos pelo laboratório que será encaminhado as amostras, devendo a mesma ser fechada pelo fiscal do SIM/POA com lacres numerados. Toda a coleta oficial é registrada na Ficha de Solicitação Oficial de Análise – SOA- ANEXO 2

2-COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DOS PRODUTOS

As coletas de amostras oficiais para a análise microbiológica e físico-químicas dos produtos são realizados 3 vezes ao ano de todos os produtos registrados no SIM/POA, conforme Plano de Trabalho anual com Cronograma de Coleta Oficial, que fica arquivada no setor do serviço de inspeção do SIM/POA.

As análises requeridas para os produtos seguem os parâmetros físico-químicos e microbiológicos disponíveis em: www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas.

Os laudos das análises, são emitidos em duas (02) vias, sendo uma (01) entregue ao proprietário e outra via é arquivada na Pasta do Estabelecimento no SIM/POA, na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

O ANEXO 01, estabelece a Instrução de trabalho que padroniza as coletas e envios de amostras para análises físicas, químicas e microbiológicas de alimentos dos produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

As amostras oficiais serão coletadas, lacradas e enviadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises devem ser por conta da empresa. As amostras para exame microbiológico devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais, adicionadas em sacos plásticos e fechadas com lacres numerados.

Para as análises físico químicas, deve ser coletada amostra em triplicata do produto e/ou da matéria-prima ou de qualquer substância que entre em sua elaboração asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

- Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM/POA.
- 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.
- Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- a) A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- b) O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- c) Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.
- d) Toda a coleta oficial é registrada na Ficha de Solicitação Oficial de Análise – SOA-ANEXO 2

Caso a amostra não atenda o recomendado, é aberto ao estabelecimento um relatório de não conformidade (ANEXO 03) e a empresa deve tomar as ações pertinentes cabíveis ao desvio e realizada uma nova coleta oficial pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA).



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 01

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DE ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

CONTROLE DE DOCUMENTOS

Revisão	Data da alteração	Descrição da alteração	Responsável



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

1. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

Decreto Nº 10.468 de 18 de agosto de 2020.

Manual de coletas do site do MAPA, conforme link abaixo:

www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento 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. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que os resultados das análises devem ficar arquivadas no setor de Serviço de Inspeção.

4. RESPONSABILIDADE

A responsabilidade de Coleta, Acondicionamento e Envio das amostras para o laboratório é do Médico Veterinário responsável SIM/POA.

5. ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS

A correta coleta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável. 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. Sempre que possível às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações. 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 ou proprietário da empresa, acompanhado pelo fiscal do SIM. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

5.1 Solicitação Oficial de Análise (SOA)

A Solicitação oficial de análise é o documento que acompanha amostras para análise conforme Anexo 02.

Material Necessário.

- Solicitação oficial de análise (SOA)
- Caixas Isotérmicas;
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- Gelo ou outra substância refrigerante;
- Embalagens plásticas;
- Fita adesiva;
- Papel toalha;
- Álcool;
- Lacre oficial;

6. PROCEDIMENTO DE COLETA PARA ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS

O responsável pela coleta dos produtos deve ter alguns 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. As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório.

O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM).

O produto 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 (observar que os produtos devem ser mantidos sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório) se necessário. Após esse procedimento, deve lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior. Encaminhar para o laboratório o mais breve possível. A responsabilidade pelo envio é do fiscal do SIM.

Para o procedimento de coleta de amostras de superfície de carcaça, o fiscal do SIM deve solicitar que a empresa providencie o material necessário. Alguns cuidados devem ser tomados para garantir que a amostra seja transportada entre 1°C e 8°C. É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório. Para tanto, recomenda-se o uso de folha de papelão entre os pacotes de gelo-gel e a amostra, evitando o contato direto e, conseqüentemente, o seu congelamento.

Particularidades:

- Quanto a análise físico-química, devem ser guardadas duas amostras para contraprova do mesmo lote em caso de resultados não conformes. Estas amostras devem ser lacradas isoladamente pelo fiscal e armazenadas sob responsabilidade da empresa. Uma amostra é para a contraprova da empresa e outra do SIM.
- Não há contraprova para análises microbiológicas (Decreto 9013, art. 470, § 3º, inciso IV)
- Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos (Decreto 9013, art. 470, § 3º, inciso I);
- Não há contraprova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose;
- Não há contraprova quando o produto apresentar prazo de validade exíguo sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova.

7. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020- regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal:

8. FREQUÊNCIA DAS COLETAS

As coletas de amostras oficiais para a análise microbiológica e físico-químicas de alimentos e água são realizados para todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA.

A frequência das Análises de alimentos é realizada a cada quatro meses de todos os produtos e as análises de água são realizadas a cada 6 meses. Serão coletadas as amostras por segmento.

O SIM/POA possui Plano de Trabalho com Cronograma de Coleta Oficial de amostras, que é revisado anualmente.

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. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuá-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, amostras devem ser coletadas novamente.

9. AÇÕES FISCAIS MEDIANTE RESULTADOS NÃO CONFORMES:

Quando o resultado da análise apresentar-se não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações:

9.1 Análises Microbiológicas:

- O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa e solicitar a interdição da produção do produto envolvido através do Auto de Interdição e solicitar através de ofício o recolhimento do lote do produto envolvido;
- Deve-se lavrar RNC e Auto de infração;
- O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- 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 interdita até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Particularidade para produtos curados\maturados:

- Para esses produtos deve-se seguir o descrito acima, porém não deve ser interdita a produção.

9.2 Análises Físico-Químicas:

- O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito e dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interdita a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição.
- Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração dependendo a causa e grau de desvio;
- Dependendo a causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto;
- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração.
- Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interdita até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Particularidade para produtos curados\maturados:

- Para esses produtos deve-se seguir o descrito acima, porém não deve ser interdita a produção;
- O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- A empresa deve apresentar as ações corretivas para o desvio ocorrido;
- O SIM deve efetuar a coleta da contraprova, caso esta apresentar desvio, deve ser efetuada a coleta de 05 (cinco) amostras de lotes consecutivos após o lote de desvio.

Observações Gerais para resultado de análise Microbiológica e Físico Química:

- Após a verificação do segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o REF-Regime Especial de Fiscalização (consiste na aplicação de medidas que poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, em relação a um ou mais produto.)

10. PROCEDIMENTOS DE COLETAS PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

As amostras oficiais de água devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.

10.1 Material Necessário.

- Solicitação oficial de análise (SOA)
- Álcool 70%
- Gaze ou algodão hidrófilo
- Isqueiro
- Frascos específicos para cada tipo de análise
- Papel toalha descartável
- lacre numerado.
- Caixa isotermicas.
- Gelo ou outra substancia refrigerante.

10.2 Procedimento de Coleta

Cuidados necessários: na hora da coleta assegurar-se que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa. Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração, nunca congelar as amostras;

Limpeza da torneira: abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta, fechar a torneira; com auxílio de uma gaze, algodão ou papel toalha e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente.

Desinfecção da torneira: embeber um algodão ou gaze em álcool 70% e friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Pode Aspergir alcool 70% com borrifador. 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

Coleta da Água: Após limpeza e desinfecção, abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos; abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo; fechar o frasco imediatamente, colocar no saco no plástico e fechar com lacre numerado.

O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM). O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

11. Transporte das Amostras

A amostra deve enviar ao laboratório no menor tempo possível, nunca exceder 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas.

O transporte deve ser feito no máximo a 5° C (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

11.1 Cuidados Gerais

- As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório.
- Nunca congelar a amostra.
- Cuidar para que esta não fique vazando.
- Certificar-se que a mesma foi bem identificada.
- Não abrir os frascos até o momento da coleta.
- Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.
- Ser breve na coleta.

11.2 Análises Requeridas

- Quando abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises assinaladas com o asterisco (*).
- Para as empresas abastecidas de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises.

PRODUTO	ANALISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	MICROBIOLÓGICA	* Coliformes termotolerantes ou <i>Escherichia coli</i>	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* Coliformes totais	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ÁGUA DE ABASTECIMENTO	FÍSICO-QUÍMICA	Alumínio	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		Amônia (como NH3)	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		* Cloro residual livre	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		Cor	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		Dureza total	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		Ferro	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		Nitrato	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		Nitrito	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		* pH	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		Sólidos dissolvidos totais	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.
		* Turbidez	Portaria de Consolidaçonº 5, Anexo XX.

11.3 Ações fiscais mediante resultados não conforme:

Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o fiscal 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.

- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC) para tomada de ação corretiva do estabelecimento.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial.
- A critério do SIM, em conformidade com a Portaria de Consolidação do MS nº 5, 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 02

PREFEITURA DE PATO BRAGADO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/POA

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA

01-LABORATÓRIO		03: DATA DA COLETA						
() Microbiologia () Físico-Química		04:Nº do SOA						
02-RESPONSÁVEL PELA COLETA:		05-Nº DO SIM						
06-ESTABELECIMENTO:								
07 -INFORMAÇÕES DAS AMOSTRAS								
Produto	Nº do registro do produto	Lote	Data Produção	Data de Validade	Número do Lacre	Data da Coleta	Hora	Temperatura Congelada (C) Resfriada (R) Ambiente (A)
08-ANÁLISE(S) REQUERIDA.				Analises requeridas em anexo.				
09-OBSERVAÇÕES:								
10-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			11-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO					

1º PARTE - LABORATÓRIO ----- RECORTAR ----- RECORTAR

LOGO DO MUNICIPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRAGADO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/POA SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA	12- Nº DA SOA/ANO
13-PRODUTO:	14 - DATA DO ENVIO:	15-Nº SIM:
16-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S):		
17- N° DO LACRE:		
18-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		

2º PARA o SIM/POA



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 03

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE DE ANÁLISE - RNC

01- ANÁLISE	03: DATA
() Microbiologia () Físico-Química	
02- nome do ESTABELECIMENTO:	04-N° DO SIM

05 - INFORMAÇÕES DAS ANALISES			
Produtos () Água ()	Data Coleta	Nº do Lacre	Não conformidade
Observações:			

06-RESPOSTA DO ESTABELECIMENTO (AÇÃO CORRETIVA E DATA DE CONCLUSÃO)

07-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO SIM	08-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO