



Diário Oficial do

CDS VELHO CHICO

AUTARQUIA INTERFEDERATIVA • BAHIA

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL VELHO CHICO

IMPRESSA ELETRÔNICA

Lei nº 12.527



A Lei nº 12.527, sancionada pela Presidente da República em 18 de novembro de 2011, tem o propósito de regulamentar o direito constitucional de acesso dos cidadãos às informações públicas e seus dispositivos são aplicáveis aos três Poderes da União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

A publicação da **Lei de Acesso a Informações** significa um importante passo para a consolidação democrática do Brasil e torna possível uma maior participação popular e o controle social das ações governamentais, o acesso da sociedade às informações públicas permite que ocorra uma melhoria na gestão pública.

Veja ao lado onde solicitar mais informações e tirar todas as dúvidas sobre esta publicação.

Atendimento ao Cidadão		
Presencial	Telefone	Horário
Rua Fernando Freitas, 16 Bairro São Gotardo	77 3481-2747	Segunda a Sexta-feira, das 08:00 às 18:00 h

Diário Oficial Eletrônico: Agilidade e Transparência



Efetivando o compromisso de cumprir a **Lei de Acesso à Informação** e incentivando a participação popular no controle social, o **Diário Oficial Eletrônico**, proporciona rapidez no processo de administração da documentação dos atos públicos de maneira eletrônica, com a **segurança da certificação digital**.

Assim, Graças ao Diário Oficial Eletrônico, todos os atos administrativos se tornam públicos e acessíveis para qualquer cidadão, de forma **rápida e transparente**, evitando o desconhecimento sobre as condutas do Poder Público.

Um dos aspectos interessantes é a sua divisão por temas para que a consulta seja facilitada. Assim, o Diário Oficial é segmentado em partes: emendas constitucionais, leis, decretos, resoluções, instruções normativas, portarias e outros atos normativos de interesse geral;



RESUMO

ATOS ADMINISTRATIVOS

- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA



IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM Análises Físico-Química e Microbiológica de Alimentos e Água				Páginas: 01 a 18
Código: 05	Data de Emissão: 27/04/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão nº: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	



ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

1. DOCUMENTO DE REFERENCIA

2

Decreto Nº 9013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

Decreto Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 – RIISPOA atualizado.

Manual de coletas do site do MAPA, conforme link abaixo:
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtosanimal/analises-laboratoriais>

2. OBJETIVOS

Estabelecer 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. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem 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 as análises devem ficar arquivadas na sede.

4. DEFINIÇÕES

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 com o transporte são de responsabilidade do Serviço ou da empresa a depender do que for acordado.



5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

3

6. Análises Físico-químicas e Microbiológicas de Alimentos

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. A exatidão dos resultados obtidos depende da execução correta dessas três etapas.

As amostras para exame microbiológico devem ser enviadas separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. 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 colheita, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador da empresa capacitado. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

Análises físico-químicas

Deverão ser coletadas amostras em triplicata, sendo uma amostra encaminhada ao laboratório credenciado pelo Consórcio, e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

Uma amostra de contraprova deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra de contraprova deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

As três amostras devem pertencer ao mesmo lote, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo. Essas três amostras podem, inclusive, ser coletadas na mesma unidade do produto; como, por exemplo, mesma peça, caixa, saco, bag, etc.

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000



De acordo com o § 3º do art. 470 do Decreto 9.013/2017, não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial.

Não são coletadas amostras em triplicata para análise de nitritos e ou nitratos e para quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição à lactose tendo em vista que a natureza do produto não permite a realização de análise de contraprova.

6.1 Solicitação Oficial de Análise (SOA)

A Solicitação Oficial de Análise é o documento que acompanha as amostras para análise. As SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas.

*Observação: o fiscal deve descrever na SOA o nome e o código da análise solicitada, usando como referência planilhas de análises definidas pelo MAPA, que constam no site com acesso em:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analiseslaboratoriais-anuarios-programas>

6.2 Materiais necessários

- Solicitação oficial de análise (SOA) - (Modelo: ANEXO 01);
- Caixas Isotérmicas;
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;
- Gelo reciclável ou outra substância refrigerante;
- Embalagens plásticas;
- Fita adesiva;
- Papel toalha;
- Álcool;

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000



- Lacre numerado.

7. Procedimento de Coleta para Análises Microbiológicas e Físico-Químicas de Alimentos

5

O Serviço de Inspeção Municipal ficará responsável pela coleta dos produtos, sendo que sempre que possível, esse procedimento deve ser realizado na presença do responsável da empresa conforme o § 1º do art. 471 do Decreto 9.013/2017. 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.

Na coleta dos produtos deve-se 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 duas vias, sendo que a 1ª (primeira) deve ser enviada ao laboratório e a 2ª (segunda) deve ficar sob posse de quem coletou (SIM). O produto deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacre numerado de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo, se necessário (observar que os produtos devem ser mantidos sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório). Faz-se necessário o preenchimento da cinta (ANEXO 02), que deve ser colocada em saco plástico e este colado a segunda embalagem com auxílio de fita adesiva. 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 será acordada entre Serviço e Empresas.

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.

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000



Particularidades da contraprova:

- Não há contraprova para análises microbiológicas;
- Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;
- Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos;
- 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 remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

6

8. Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto N° 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; Decreto N° 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020; Resolução RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa n° 76 de 26 de Novembro de 2018; RDC n° 272, de 14 de março de 2019 - uso de aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos; demais legislações pertinentes a padrões de análises físico- químicas e microbiológicas; site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais, acesso em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analiseslaboratoriais>.

9. Frequência das Coletas

Serão realizadas um mínimo de duas análises oficiais microbiológicas e físico-químicas de cada produto registrado e duas da água de abastecimento. Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma de envio de amostras (Modelo: ANEXO 03).

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o n (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, disponível em:



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

10. Ações Fiscais mediante Resultados Não Conformes:

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

10.1 Análises Microbiológicas:

- O responsável pela avaliação do laudo ao 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, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
- Deve-se lavrar Auto de infração;
- O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;
- 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.

10.2 Análises Físico-Químicas:

- O responsável pela avaliação do laudo ao verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito e dependendo da 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 Auto de infração dependendo da 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, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

- 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.

Observação quanto ao resultado de análise Microbiológica e Físico Química:

A compilação dos dados de envio e avaliação de laudos será realizada com preenchimento de planilha de controle de análises conforme ANEXO 04

Após a verificação do segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto e para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF), conforme orientado na Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 04/2023.

11.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. Devem ser informados no formulário de solicitação oficial os resultados das análises de cloro residual livre e pH, realizados pelo SIM.

11.1 Material Necessário

- Solicitação oficial de análise (SOA)



- Álcool 70%
- Gaze ou algodão hidrófilo
- Isqueiro
- Frascos específicos para cada tipo de análise.

Obs. O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da adição de 0,1% de solução de tiosulfato de sódio 10%, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente.

11.2 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 de 1°C a 5°C, nunca congelar as amostras;

11.3 Coleta da Água de Abastecimento

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 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.

Desinfecção da torneira: 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.

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.

O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em duas vias, sendo que a 1ª (primeira) deve ser enviada ao laboratório e a 2ª (segunda) deve ficar sob posse de quem coletou (SIM). 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.

11.4 Transporte das Amostras

As amostras devem ser enviadas 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 5º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

11.5 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.

11.6 Análises Requeridas

- Para as empresas com SISBI devem ser requeridas todas as análises listadas abaixo.
- Para as empresas registradas somente no SIM com 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.
- Para os Serviços de Inspeção que possuem mensuradores de Cloro e pH de precisão (com certificado de calibração e desde que os reagentes estejam dentro do prazo de validade) é facultativa a solicitação de ambas as análises, pH e cloro residual livre em laboratório terceirizado, devendo constar o resultado da análise realizada in loco na Solicitação Oficial de Análise no campo Observações. Nos demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados.



PRODUTO	ANALISE	PARAMETRO	REFERENCIA LEGAL
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	MICROBIOLÓGICA	* Coliformes termotolerantes ou <i>Escherichia coli</i>	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		* Coliformes totais	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	FÍSICO-QUÍMICA	Alumínio	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		Amônia (como NH ₃)	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		* Cloro residual livre	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		Cor	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		Dureza total	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		Ferro	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		Nitrato	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		Nitrito	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		* pH	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
		Sólidos dissolvidos totais	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.
* Turbidez	Portaria de Consolidação n° 888/ 2021, Anexo XX.		

11.7 Ações fiscais mediante resultados não conforme:

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.

- Lavrar Auto de Infração dependendo a causa e grau de desvio.
- Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole da empresa.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar outra

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000



amostra de água de abastecimento para análise oficial.

- Se o resultado da nova análise da água estiver conforme, o SIM deve emitir ofício de liberação e/ou desinterdição (quando aplicável).
- A critério do SIM, em conformidade com a Portaria de Consolidação do MS nº 888, 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.

12

12. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.


VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	27/04/2023	17	Criação do Documento
02	06/07/2023	18	Atualização
03	31/10/2023	18	Atualização

12. ANEXOS

ANEXO 01

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000



 SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		01 – LABORATÓRIO:				
		() Físico-química () Microbiologia () RBQL 13				
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:		
		04 – Nº DO SIM		05 – PROGRAMA:		
06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:			07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:			
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – Nº REG. PRODUTO:	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ:		
12 – ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO (CONFORME 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:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:		
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):						
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:	LINHA:	VOLUME DE ABATE/ DIA:
				<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	
23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:					24 – DATA DA REMESSA	
TEMPERATURA (°C):	() CONGELADO SÓLIDO		() RESFRIADO		() AMBIENTE	
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):						
26 – OBSERVAÇÕES:						
27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO			
29 – E-MAIL PARA CONTATO:						

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000




30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO		31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO	
		14	
32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:			
TEMPERATURA (°C):	() CONGELADO SÓLIDO	() RESFRIADO	() AMBIENTE () DECOMPOSIÇÃO
33 – OBSERVAÇÕES (laboratório):			
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:			

ANEXO 02

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000



 Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico CINTA DE IDENTIFICAÇÃO		35. N° DA SOLICITAÇÃO/ ANO
36. CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL	37. N° DO SIM	38. N° DO LACRE
39. ANÁLISE(S) REQUERIDA (S)- CÓDIGO (S)		
40. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		



ANEXO 03

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO -							
MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE*	LABORATÓRIO	SIM RESPONSÁVEL

*MIC - Microbiológica FQ - Físico-Química



CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANALISES DA ÁGUA														
ESTABELECIMENTO	Nº SIM	RESPONSÁVEL PELA COLETA	ANO											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000



ANEXO 04

PLANILHA DE CONTROLE DE ANÁLISES LABORATORIAIS DE PRODUTOS											
N.º / ANO SOLIC.	N.º SIM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	ESTABELECIMENTO	N.º DO LACRE	TIPO DE ANÁLISE	DATA DO ENVIO	N.º DO LAUDO	RESULTADO C/NC	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL	OBSERVAÇÃO

Tipo de Análise: MIC=Microbiológica FQ=Físico-Química