



# MUNICÍPIO DE VERA CRUZ DO

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VERA CRUZ DO OESTE**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA MEIO AMBIENTE E RECURSOS**  
**HIDRICOS**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**  
**SIM/POA**



**INSTRUÇÃO DE TRABALHO PARA COLETA DE AMOSTRA FISCAL**

**INSTRUÇÃO N° 003/2024**



	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 3/16

## 1. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA:

Decreto Nº 9.013 de 29 de março de 2017.

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

<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origem-anim>

Programa de avaliação de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal comestíveis e água de abastecimento:

[www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-anim/analises-laboratoriais-anuarios-programas](http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-anim/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/POA. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte e ações a serem tomadas pelo SIM/POA em casos de desvios.

## 3. RESPONSABILIDADE:

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA) deterá a responsabilidade de realizar a coleta e acondicionamento das amostras dos produtos e água.

O envio das amostras para o laboratório que irá realizar as análises é de dever do estabelecimento, os custos das análises bem como o transporte deverão ser por conta da empresa.

## 4. APLICAÇÃO:

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

Elaborado por:  Itacir Zinn Mostardeiro  Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por:  Mike Emiliano Santos  Secretário de Agricultura
--	--

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 4/16

## 5. FREQUÊNCIA

A frequência das coletas oficiais para análises de alimentos é realizada durante o ano de forma que todos os produtos dos estabelecimentos registrados passem por análise microbiológica e físico-química anualmente, e as coletas oficiais para análises de água são realizadas a cada 6 meses. Conforme o plano de trabalho anual com cronograma de coleta oficial de cada estabelecimento, 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 efetuar-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

## 6. MATERIAL NECESSÁRIO

- Solicitação oficial de análise (SOA)
- Caixas Isotérmicas;
- Frasco específico para cada tipo de análise;
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;
- Gelo ou outra substância refrigerante;
- Embalagens plásticas;
- Fita adesiva;
- Papel toalha descartável;
- Álcool 70%;
- Isqueiro
- Gaze ou algodão hidrófilo
- Lacre numerado oficial;

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

Elaborado por:  Itacir Zinn Mostardeiro  Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por:  Mike Emiliano Santos  Secretário de Agricultura
--	--



## INSTRUÇÃO DE TRABALHO

### COLETA DE AMOSTRA OFICIAL

Revisão 00

Emissão: 05/2024

Data Revisão: 00

Página: 5/16

Para 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, devendo o responsável pela coleta dos produtos ter cuidados de Boas Práticas durante o procedimento:

- Lavar as mãos ao manusear os produtos,
- Limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também passar álcool para assepsia da embalagem. Sempre que possível às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações,
- Quando necessário o fracionamento 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.
- Na sequência colocadas em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de recipientes limpos (caixa isotérmica) e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório.
- Os produtos que devem ser mantidos sob refrigeração fazer o uso de gelo, ou substância que mantenha o frio (observar que os produtos devem ser mantidos sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório). Na mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.
- Após esse procedimento, deve-se lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior.

Toda a coleta oficial é registrada na Ficha de Solicitação Oficial de Análise – SOA.( anexo 1).O responsável pela coleta deve preencher atentamente a 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

Elaborado por:

Itacir Zinn Mostardeiro

Médico Veterinário CRMV/PR nº4111

Homologado por:

Mike Emiliano Santos

Secretário de Agricultura

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 6/16

coletou (fiscal do SIM).

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 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:

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; forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

**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

Elaborado por:  Itacir Zinn Mostardeiro  Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por:  Mike Emiliano Santos  Secretário de Agricultura
--	--

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>	Revisão 00
	<b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 7/16

empresa. Uma amostra é para a contraprova da empresa e outra do SIM.

- Não há contraprova para análises microbiológicas (Decreto 9013/2017, art. 470, § 3º, inciso IV)
- Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;
- 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.

### 7.1 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o **Programa de avaliação de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal comestíveis e água de abastecimento:**

[www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas](http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas)

Os resultados das análises microbiológicas são entregues primeiramente ao SIM/POA previamente acordado com o laboratório 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.

Os laudos 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 Agricultura do Meio Ambiente e Recursos Hídricos do Município de Vera Cruz do Oeste.

Elaborado por: Itacir Zinn Mostardeiro Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por: Mike Emiliano Santos Secretário de Agricultura
--	--

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>	Revisão 00
	<b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 8/16

## 7.2 AÇÕES FISCAIS MEDIANTE RESULTADOS NÃO CONFORMES:

Caso a amostra não atenda o recomendado, é aberto ao estabelecimento um relatório de não conformidade (ANEXO 02) e a empresa deve tomar as ações pertinentes cabíveis ao desvio e realizada uma nova coleta oficial pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA).

### 7.2.1 Não conformidade nas 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;

- 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.

### 7.2.2 Não conformidade nas 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

Elaborado por: Itacir Zinn Mostardeiro Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por: Mike Emiliano Santos Secretário de Agricultura
--	--

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 9/16

escrito e dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interdito a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição.

- Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e 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;

- 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;

- 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.

Elaborado por:  Itacir Zinn Mostardeiro  Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por:  Mike Emiliano Santos  Secretário de Agricultura
--	--

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 10/16

### 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, o produto terá seu registro suspenso para a produção e comercialização. A liberação para retomar a produção só será efetivada após apresentação de uma análise microbiológica e uma análise físico-química satisfatória do produto.

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

*Pontos de coleta:* As amostras oficiais de água devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção.

*Cuidados necessários:* as amostras devem ser enviadas em frascos apropriados, cedidos pelo laboratório que será encaminhada. No momento 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 álcool 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.

Elaborado por:  Itacir Zinn Mostardeiro  Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por:  Mike Emiliano Santos  Secretário de Agricultura
--	--

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 11/16

*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.

*Preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA)* – o responsável pela coleta preenche atentadamente o 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.

**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 5º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

**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.

**8.1 PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS**

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o **Programa de avaliação de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de**

Elaborado por:  Itacir Zinn Mostardeiro  Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por:  Mike Emiliano Santos  Secretário de Agricultura
--	--

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 12/16

***produtos de origem animal comestíveis e água de abastecimento:***

**[www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas](http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas)**

Os resultados das análises microbiológicas são entregues primeiramente ao SIM/POA previamente acordado com o laboratório 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.

Os laudos 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 Agricultura do Meio Ambiente e Recursos Hídricos do Município de Vera Cruz do Oeste.

## **8.2 AÇÕES FISCAIS MEDIANTE RESULTADOS NÃO CONFORMES:**

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, 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

Elaborado por:  Itacir Zinn Mostardeiro  Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por:  Mike Emiliano Santos  Secretário de Agricultura
--	--

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 13/16

**ANEXOS:**

ANEXO 1: SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA

ANEXO 2: RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE DE ANÁLISE

ANEXO 3: RELATÓRIO DE JUSTIFICATIVA DE NÃO REALIZAÇÃO DE COLETA DE AMOSTRA FISCAL

Elaborado por: Itacir Zinn Mostardeiro Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por: Mike Emiliano Santos Secretário de Agricultura
--	--

	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 14/16

**ANEXO 01**

**SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA**

<b>PREFEITURA DE VERA CRUZ DO OESTE</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/POA</b> <b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA</b>								
01-LABORATÓRIO						03: DATA DA COLETA		
<input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química						04:Nº do SOA		
02-RESPONSÁVEL PELA COLETA:						05-Nº DO SIM		
06-ESTABELECIMENTO:								
07 -INFORMAÇÕES DAS AMOSTRAS								
Produto ou Água	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.								
Análises 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 ----- RECORTAR -----RECORTA. -----

<b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA</b>		12- Nº DA SOA/ANO
13-PRODUTO:	14 - DATA DO ENVIO:	15-Nº SIM/POA
16-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S):		
17- N° DO LACRE:		
18-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		

**2º PARTE PARA o SIM/POA**

Elaborado por: Itacir Zinn Mostardeiro Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por: Mike Emiliano Santos Secretário de Agricultura
--	--



	<b>INSTRUÇÃO DE TRABALHO</b>  <b>COLETA DE AMOSTRA OFICIAL</b>	Revisão 00
		Emissão: 05/2024
		Data Revisão: 00
		Página: 16/16

**ANEXO 03**

**RELATÓRIO DE JUSTIFICATIVA DE NÃO REALIZAÇÃO DE COLETA DE AMOSTRA FISCAL**

01- ANÁLISE	03: DATA
( ) Microbiologia ( ) Físico-Química	
02- NOME DO ESTABELECIMENTO:	04-Nº DO SIM

PRODUTO (s)	JUSTIFICATIVA	Nº DO SIM

<b>06- OBSERVAÇÕES</b>

<b>08-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO FISCAL DO SIM/POA</b>	<b>09-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>

Elaborado por: Itacir Zinn Mostardeiro Médico Veterinário CRMV/PR nº4111	Homologado por: Mike Emiliano Santos Secretário de Agricultura
--	--