|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04**  **ESTABELECE A NORMATIZAÇÃO DO PROGRAMA DE COLETA OFICIAL DE AMOSTRAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, REGISTRADOS NO S.I.M.** | | | |
| N° de páginas:  11 | Data da 1ª Versão  18/01/2020 | Data da Modificação  27/05/2022 | Versão n°:  06 |

A Secretária de Município de Agropecuária, Indústria e Comércio e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de CAÇAPAVA DO SUL, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4091, de 12 de setembro de 2019 e Decreto Executivo nº 4590, de 29 de outubro de 2020, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Considerando a necessidade de normatizar o programa de coleta de amostras oficiais de análises físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento e produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no S.I.M.;

Considerando a necessidade de controle da potabilidade da água para consumo humano e dos produtos de origem animal;

Considerando que o controle da qualidade da água contribuirá para se produzam alimentos com riscos mínimos à saúde pública;

Considerando o OFÍCIO-CIRCULAR Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA que a portaria que dispõe, entre outros aspectos, sobre os padrões de potabilidade da água e a competência dos Órgãos de Saúde Pública para sua vigilância, é a GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021,ou a que vier sucede-la;

Considerando que os padrões físico químicos e microbiológicos para produtos de origem animal são determinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, nos Regulamentos Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos de Origem Animal (RTIQ) e pelo RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto n° 10.468 de 18 de agosto de 2020 – MAPA.

**RESOLVE**:

**Art.1°**- Estabelecer a obrigatoriedade do atendimento por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de Caçapava do Sul – RS das análises físico-químicas e/ou microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal conforme cronograma oficial de coleta.

§ 1°- Para efeito desta instrução adotam-se os seguintes conceitos:

I- Análise oficial – análise efetuada por laboratório habilitado pelo serviço, e colhidas pelo serviço de inspeção oficial.

II- Regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) – ato normativo que determina o conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto â sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição a seu tipo de processamento e a seu modo de apresentação;

**Art. 2°**- As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial de amostras conforme freqüência estabelecida (Tabela-1).

§1°- O cronograma de coleta oficial de amostra poderá ser alterado a qualquer momento a critério do S.I.M.;

§2°- Os procedimentos de coleta de amostras oficiais de produto seguiram o estabelecido no manual do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, disponíveis no site eletrônico do MAPA.

§3°- As Solicitações oficiais de Amostras – SOA seguiram o modelo oficial do laboratório credenciado.

1. Para os estabelecimentos registrados no SISBI-POA terá como modelo anexo 1;
2. Para os outros estabelecimentos poderá ser usado o modelo do laboratório credenciado anexo 2.

**Tabela 1** – Frequência de análise oficial físico-química e microbiológica de água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no S.I.M.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A | Análise físico-química de água de abastecimento interno | **A critério da Vigilância Sanitária** |
| B | Análise microbiológica de água de abastecimento interno | **A critério da Vigilância Sanitária** |
| C | Análise físico-química de produtos de origem animal | - **Anual**  \* exceto pesquisa de antibióticos e fraudes, no leite: **trimestral** |
| D | Análise microbiológica de produtos de origem animal | **- trimestral** |

\*Os itens C D poderão variar conforme o Cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento

**Art. 3°** - A coleta de amostras oficiais de água de abastecimento para ação de vigilância da qualidade da água é de competência dos Órgãos de Saúde Pública, no âmbito da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.

**Art. 4°**- As análises oficiais devem atender minimamente aos seguintes parâmetros:

§ 1°- O valor de cloro residual livre deve observar o disposto no artigo nº 32 e no anexo IX da Portaria GM/MS nº 888, de 2021, e o valor de pH observar a faixa entre 6.0 a 9.0;

§ 2°- As análises microbiológicas e físico químicas dos produtos de origem animal seguirão os parâmetros definidos determinados pela pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que devem ser consultados as planilhas do DIPOA disponíveis na pagina eletrônica do MAPA, nos RTIQ e nas legislações que vierem a sucedê-las.

**Art. 5°** - A água utilizada para a elaboração de alimentos, na higienização de instalações, equipamentos e de utensílios das áreas de produção industrial de produtos comestíveis, e para higienização e o consumo de colaboradores, deve ser potável, podendo ser obtida já tratada da rede pública (SAA), obtida e tratada pelo estabelecimento (SAC) ou de carro-pipa. Em todos os casos a vigilância da qualidade desta água é regida pelo Ministério da Saúde e executada por meio dos Órgãos de Saúde Pública, no âmbito da Portaria GM/MS nº888, de 2021.

**Art. 6°** - A manutenção do controle de qualidade da água de que trata o Art. 5°,

independente da forma de abastecimento ou de captação, é de responsabilidade do estabelecimento, devendo constar de seus programas de autocontrole, além de cumpridas as demais exigências perante aos Órgãos de Saúde Pública conforme definido na Portaria GM/MS nº 888, de 2021.

**Art. 7°**- Adicionalmente, ao S.I.M. cabe a fiscalização da manutenção da potabilidade da água utilizada pelo estabelecimento nos pontos de consumo nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis.

§ único - A verificação oficial *in loco* baseia-se na avaliação da identificação dos pontos de coleta de consumo da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis, e na mensuração direta dos parâmetros de cloro residual livre e pH.

**Art. 8°**- Os produtos a serem coletados serão determinados pelo Coordenador do DIPOA. A coleta oficial de amostras será realizada pelo Médico Veterinário Oficial, sob a supervisão do mesmo, ou por servidor da Secretaria Municipal ao qual o DIPOA está vinculado expressamente autorizado e treinado pelo DIPOA para tal fim, com o preenchimento da solicitação oficial de amostras (SOA) conforme modelo em anexo.

Parágrafo Único - Todas as amostras devem ser lacradas.

**Art. 9°** - Para realização das análises fiscais, quando a legislação determinar poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1°- Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório designado, 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 S.I.M.

§2°- 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.

§3°- Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

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

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

VI – Quando o estabelecimento optar por abrir mão por escrito deste direito – Conforme Termo de Desistência de Contraprova de Amostra, em anexo.

§4°- Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a trinta dias (30), contado da data da coleta.

§5°- A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§6°- Quando se tratar de análise físico-química esta deverá ser em triplicata.

**Art. 10°**- As amostra oficiais serão coletadas proporcionalmente ao número de produtos que o estabelecimento tem registrado no S.I.M. conforme:

**Tabela 2 -** Quantidade de produtos a serem coletados para análise oficial em relação ao número de produtos registrados no S.I.M.

|  |  |
| --- | --- |
| N° PRODUTOS REGISTRADOS | N° PRODUTOS ANALISADOS |
| 1. De 1 a 10 | Análise de 01 (um) produto; |
| 1. De 11 a 20 | Análise de 02 (dois) produtos diferentes; |
| 1. Mais de 20 | Análise de 03 (três) produtos diferentes; |

**Art. 11°**- O serviço de inspeção oficial poderá, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas e/ou físico-química igual ou diferente das determinadas por este regulamento, podendo também alterar a frequências das mesmas, mediante a avaliação do risco a saúde do consumidor.

**Art. 12°**- Todos os estabelecimentos registrados no S.I.M. devem fornecer as condições necessárias para o atendimento dessa normatização, no que tange as condições para a coleta das amostras e seu o envio para o laboratório habilitado e/ou acreditado.

**Art. 13°**- Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o S.I.M. notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 14°**- O não atendimento dessa instrução, bem como as possíveis não conformidades no resultado das análises laboratoriais, acarretarão, em ações fiscais e/ou outras penalidades previstas no Decreto Municipal 4590 de 29 de Outubro de 2021.

§1°- O estabelecimento que apresentar análises laboratoriais oficiais em desacordo com a legislação vigente deverá apresentar ao serviço oficial um plano de ação no prazo de até 10 dias a contar da data da ciência, com as ações para correção das inconformidades, bem como a revisão em seu programa de autocontrole.

§2°- Quando o produto apresentar amostra físico-química e/ou microbiológica fora do padrão o estabelecimento deverá ser submetido a nova análise em até 10 dias a contar da ciência da não conformidade.

§3°- Em casos de reincidência de relatórios de ensaios laboratoriais inconformes, para o mesmo parâmetro, em ensaios consecutivos, o estabelecimento será submetido ao Regime Especial de Fiscalização (REF), sujeito às sanções previstas no Decreto Executivo Municipal nº 4590/20, ou outro que venha a substituí-lo, e demais legislações pertinentes. A produção e a comercialização do produto só ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais.

§4°- Caso o estabelecimento apresente resultado da análise oficial, em desacordo com a legislação vigente, que evidencie risco à saúde do consumidor, como adulteração, fraude ou falsificação, sem prejuízo das responsabilidades civis e penais, sofrerá isolada ou cumulativamente, como medida cautelar a apreensão do produto ou lote e a suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas.

**Art. 15°**- Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Caçapava do Sul, 27 de maio de 2022.

Michele Mendes

Secretária de Município da Agropecuária, Indústria e Comércio

Marcelo Souza da Cunha

Coordenador do Departamento de Inspeção Municipal

Fluxograma das Análises Oficiais

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Análise oficial** | | |  | | **Embasamento Legal** |
|  |  |  |  |  |  |
| Conforme |  | Não Conforme |  |  | Art. 129° e Tab. 1 |
|  |  |  |  |  |  |
| Libera |  | Auto de Infração |  |  | Art. 132°, 133°, 140°, 144° e 145° do Dec. Mun. N° 4590/20 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  | Plano de Ação |  |  | Prazo de 10 dias |

Anexo 1 - Modelo SOA – Sisbi

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Ministério Da Agricultura Pecuária e Abastecimento**  Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA  Departamento de Serviços Técnicos – DTEC  Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL  **Solicitação Oficial de Análise** | | | | | | | | | | | 01 – LABORATÓRIO: | | | | | | | | | | | | | | | | |
| □ Físico-química □ Microbiologia □ RBQL | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA: | | | | | | | | | | | | 03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO: | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | |
| 04 – N° DO SIF/ER/EE: | | | | | | | | | | | | 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 SIGSIF): | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 LFDA/SIF: | | | | | | | | | | | | | | | 21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA: | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
| 22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS): | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANO | CICLO | | AMOSTRA | | | HORA DO INÍCIO DO TURNO | | | | | | TURNO: | | | | | | | | | LINHA: | | | | | | | | VOLUME DE ABATE/ DIA: |
|  |  | |  | | |  | | | | | | □ 1 | | □ 2 | | | | □ 3 | | | □ 1 | | □ 2 | | | □ 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: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO | | | | | | | | | | | | | 31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Ministério **Da Agricultura Pecuária e Abastecimento**  Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA  Departamento de Serviços Técnicos – DTEC  Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL  Solicitação Oficial de Análise | | 35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO: |
|  |
| 36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL: | | 37 – Nº DO SIF/ER/EE: | 38 – Nº DO LACRE: |
|  | |  |  |
| 39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S): | | | |
|  | | | |
| 40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA | | | |
|  | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ministério **Da Agricultura Pecuária e Abastecimento**  Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA  Departamento de Serviços Técnicos – DTEC  Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL  Solicitação Oficial de Análise | | | | 35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO: | |
|  | |
| 36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL: | | | 37 – Nº DO SIF/ER/EE: | | 38 – Nº DO LACRE: | |
|  | | |  | |  | |
| 39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S): | | | | | | |
|  | | | | | | |
| 40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA | | | | | | |
|  | | | | | | |
|  | | Ministério **Da Agricultura Pecuária e Abastecimento**  Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA  Departamento de Serviços Técnicos – DTEC  Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL  Solicitação Oficial de Análise | | | | 35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO: | |
|  | |
| 36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL: | | | | 37 – Nº DO SIF/ER/EE: | | 38 – Nº DO LACRE: | |
|  | | | |  | |  | |
| 39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S): | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA | | | | | | | |
|  | | | | | | | |

Anexo 2 - Modelo SOA – Laboratório Credenciado (Univates)

***GERAL \*Campos obrigatórios***

**1. CONTRATANTE** (DADOS PARA EMISSÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO)

|  |
| --- |
| **ESTABELECIMENTO / NOME\*:** |
| **CNPJ / CPF\*:**  TELEFONE: |
| ENDEREÇO: N°: |
| BAIRRO: CIDADE: CEP: |

**2. SOLICITANTE** (SE FOR DIFERENTE DO CONTRATANTE)

|  |
| --- |
| ESTABELECIMENTO / NOME: |
| CNPJ / CPF: TELEFONE: |
| ENDEREÇO: N°: |
| BAIRRO: CIDADE: CEP: |

**3. DADOS PARA FATURAMENTO\*** *Caso necessite alterar o e-mail para envio de cobrança, favor comunicar através do e-mail* [*admlaboratorios@univates.br*](mailto:admlaboratorios@univates.br)*.*

|  |  |
| --- | --- |
| ( ) CONTRATANTE ( ) SOLICITANTE | **AMOSTRAS CONVÊNIO BÔNUS METROLOGIA?**( ) SIM ( ) NÃO |

**4. E-MAIL PARA ENVIO DO LAUDO (RELATÓRIO DE ENSAIO)\***

|  |
| --- |
|  |

**5.IDENTIFICAÇÃO DOS ITENS DE ENSAIO***Inserir linhas para mais amostras conforme necessidade*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **AMOSTRA** | | | **USO EXCLUSIVO UNIANÁLISES\*** | | | 1 | **Nome da amostra\*:**  **Data da coleta\*:**  **Hora\*:**  Fabricação:  Validade:  Lote: | Marca:  Lacre:  Temperatura na coleta:  Responsável coleta: | **Protocolo** |  | | **Peso (g)** |  | | **Temperatura (ºC)** |  | | **ENSAIOS\*:** | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 2 | **Nome da amostra\*:**  **Data da coleta\*:**  **Hora\*:**  Fabricação:  Validade:  Lote: | Marca:  Lacre:  Temperatura na coleta:  Responsável coleta: | **Protocolo** |  | | **Peso (g)** |  | | **Temperatura (ºC)** |  | | **ENSAIOS\*:** | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 3 | **Nome da amostra\*:**  **Data da coleta\*:**  **Hora\*:**  Fabricação:  Validade:  Lote: | Marca:  Lacre:  Temperatura na coleta:  Responsável coleta: | **Protocolo** |  | | **Peso (g)** |  | | **Temperatura (ºC)** |  | | **ENSAIOS\*:** | | | | |

|  |
| --- |
| OBSERVAÇÕES: |
| Declaro que aceito os termos estabelecidos na Proposta Comercial de n°: \_\_\_\_\_\_\_ Assinatura responsável: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**RESPONSÁVEL PELAS AMOSTRAS\*: DATA\*:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***SWAB E EXPOSIÇÃO AMBIENTAL \*Campos obrigatórios***

**1. CONTRATANTE (DADOS PARA EMISSÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO)**

|  |
| --- |
| **ESTABELECIMENTO / NOME\*:** |
| **CNPJ / CPF\*:**  TELEFONE: |
| ENDEREÇO: N°: |
| BAIRRO: CIDADE: CEP: |

**2. SOLICITANTE** (SE FOR DIFERENTE DO CONTRATANTE)

|  |
| --- |
| ESTABELECIMENTO / NOME: |
| CNPJ / CPF: TELEFONE: |
| ENDEREÇO: N°: |
| BAIRRO: CIDADE: CEP: |

**3. DADOS PARA FATURAMENTO\*** *Caso necessite alterar o e-mail para envio de cobrança, favor comunicar através do e-mail* [*admlaboratorios@univates.br*](mailto:admlaboratorios@univates.br)*.*

|  |  |
| --- | --- |
| ( ) CONTRATANTE ( ) SOLICITANTE | **AMOSTRAS CONVÊNIO BÔNUS METROLOGIA?**( ) SIM ( ) NÃO |

**4. E-MAIL PARA ENVIO DO LAUDO (RELATÓRIO DE ENSAIO)\***

|  |
| --- |
|  |

**5.IDENTIFICAÇÃO DOS ITENS DE ENSAIO***Inserir linhas para mais amostras conforme necessidade*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **AMOSTRA** | | | **USO EXCLUSIVO UNIANÁLISES\*** | | | 1 | **TIPO DE AMOSTRA\*:**  ( )Swab de superfície  ( )Swab de manipulador  ( )Swab de carcaça  ( )Swab de carcaça destrutiva  ( ) Exposição ambiental | **Data da coleta\*:**  **Hora da coleta\*:**  Local da coleta:  Lote:  Responsável coleta: | **Protocolo** |  | | **Peso (g)** |  | | **Temperatura (ºC)** |  | | **ENSAIOS\*:** | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 2 | **TIPO DE AMOSTRA\*:**  ( )Swab de superfície  ( )Swab de manipulador  ( )Swab de carcaça  ( )Swab de carcaça destrutiva  ( ) Exposição ambiental | **Data da coleta\*:**  **Hora da coleta\*:**  Local da coleta:  Lote:  Responsável coleta: | **Protocolo** |  | | **Peso (g)** |  | | **Temperatura (ºC)** |  | | **ENSAIOS\*:** | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 3 | **TIPO DE AMOSTRA\*:**  ( )Swab de superfície  ( )Swab de manipulador  ( )Swab de carcaça  ( )Swab de carcaça destrutiva  ( ) Exposição ambiental | **Data da coleta\*:**  **Hora da coleta\*:**  Local da coleta:  Lote:  Responsável coleta: | **Protocolo** |  | | **Peso (g)** |  | | **Temperatura (ºC)** |  | | **ENSAIOS\*:** | | | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 4 | **TIPO DE AMOSTRA\*:**  ( )Swab de superfície  ( )Swab de manipulador  ( )Swab de carcaça  ( )Swab de carcaça destrutiva  ( ) Exposição ambiental | **Data da coleta\*:**  **Hora da coleta\*:**  Local da coleta:  Lote:  Responsável coleta: | **Protocolo** |  | | **Peso (g)** |  | | **Temperatura (ºC)** |  | | **ENSAIOS\*:** | | | | |

|  |
| --- |
| OBSERVAÇÕES: |

|  |
| --- |
| Declaro que aceito os termos estabelecidos na Proposta Comercial de n°: \_\_\_\_\_\_\_ Assinatura responsável: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**RESPONSÁVEL PELAS AMOSTRAS\*: DATA\*: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**