

Cronograma de ações corretivas em resposta ao Termo de Fiscalização nº _____**Razão Social:** _____**SIE:** _____**Município/ADR :** _____**Data:** _____**PARA USO DA CIDASC**

Inconformidade nº	Descrição detalhada da ação corretiva e/ou paliativa a serem tomadas pela empresa para correção do problema	Prazo (data de conclusão)	Parecer favorável, Sim ou Não	Verificação do atendimento da ação corretiva (ass. do Fiscal e Data)

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico_____
Assinatura do Proprietário_____
Assinatura e carimbo do Inspetor_____
Assinatura e carimbo do Fiscal

REGISTRO DE NÃO CONFORMIDADE DO INSPETOR

1. Data	2. N° do Documento:	3. Razão Social e n° do SIE:
4. Descrição de Não Conformidade:		
5. Ação da Inspeção:		
6. Assinatura do Inspetor:		
7. Resposta do Responsável pelo Estabelecimento (ações corretivas e datas previstas para conclusão). Informar ações imediatas e cronograma de ações planejadas:		
Assinatura do Responsável pelo Estabelecimento		
8. Verificação das ações corretivas pelo Inspetor: () Efetivas () Não Efetivas		
9. Assinatura de Verificação do Inspetor		10. Data de verificação



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
GERÊNCIA ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CIDASC

COMUNICAÇÃO DE DOENÇAS DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA E/OU ZONOSSES

Razão Social: _____

SIE: _____

Município: _____

Espécie: _____

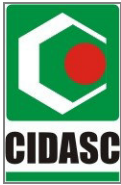
Data do abate:	GTA (Nº)	Município de origem	Animais acometidos (Nº)	* Diagnóstico presuntivo	Brincos relacionados (bovinos e bubalinos)

Data de envio: _____

Ass. e carimbo do inspetor _____

* Doenças de Notificação Obrigatória conforme lista oficial da OIE (<http://www.oie.int>) e zoonoses

OBS: Comunicar imediatamente ao escritório local da CIDASC no Município onde se localiza o estabelecimento.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
GERÊNCIA ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REGISTRO DIÁRIO DE ABATE E CONDENAÇÃO - AVES

Razão Social: _____ SIE: _____

Data: _____ GTA(s): _____

CAUSAS DE CONDENAÇÃO	CONDENAÇÕES			
	TOTAL (UN)	%	PARCIAL (UN)	%
Abcesso				
Aerossaculite				
Artrite				
Aspecto Repugnante				
Caquexia				
Celulite				
Colibacilose				
Contaminação				
Contusão/Fratura				
Dermatoses				
Escaldagem Excessiva				
Evisceração Retardada				
Tumores				
Salpingite				
Sangria Inadequada				
Septicemia				
Síndrome Ascítica				
Síndrome Hemorrágica				
TOTAL				

OBS: Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco.

TOTAL DE AVES TRANSPORTADAS: _____

MORTAS NO TRANSPORTE: _____

TOTAL DE AVES ABATIDAS: _____

PERCENTUAL MORT. NO TRANSPORTE: _____

MATRIZES ABATIDAS: _____

Assinatura e carimbo do médico veterinário inspetor

Instruções de Preenchimento:

Este documento deverá ser arquivado na empresa apenas, não sendo necessário enviar para a CIDASC. Utilizar uma planilha para cada lote (mesma origem).

O ideal é preencher a mão após finalizar o abate de cada lote, assinar, carimbar e arquivar (não é recomendado digitalizar ou "passar a limpo", pois acaba comprometendo a autenticidade do documento. Mesmo quando houver manchas de sangue ou pequenas razuras, arquivar o original.)

Estabelecimento: Razão Social da empresa (do Matadouro – Frigorífico) e número do SIE.

Data: dd/mm/aaaa Ex: 11/11/2011

GTA(s): Informar neste campo as GTAs (número do documento) de mesmo lote. Se houver mudança de lote no mesmo dia, informar em outra planilha, utilizando uma planilha para cada lote.

Causas de condenação: Adotar os critérios previstos pela Portaria 210 de 1998 do MAPA, ou outro regulamento que venha substituir ou alterar esta portaria. Aspecto repugnante, Caquexia, Colibacilose, Septicemia e Síndrome hemorrágica sempre ocasionarão condenação total da carcaça.

Total de aves transportadas: Número total incluindo as aves que chegaram mortas. Sempre que houver diferença entre o número real e o número informado na GTA, comunicar formalmente à CIDASC para adotar as providências previstas ao caso.

Mortos no transporte: Número total de aves mortas e percentual sobre o número total de transportadas. Mortalidade no transporte acima de 1% comunicar à CIDASC.

Total de aves abatidas: Número total de aves transportadas menos as aves mortas no transporte.



REGISTRO DIÁRIO DE ABATE E CONDENAÇÕES - RUMINANTES

Razão Social: _____

SIE: _____

Município: _____

Data: _____

Espécie: _____

ÓRGÃOS E PARTES CONDENADAS										← CAUSAS →	DESTINO DAS CARCAÇAS APREENDIDAS					
CABEÇA	LÍNGUA	ÚTERO	CORÇÃO	PULMÕES	FÍGADO	BAÇO	INTEST. / ESTÔMAGO / BEXIGA	RINS	CARCAÇA		CONDENAÇÃO TOTAL (GRAXARIA)	CONDENAÇÃO PARCIAL	Aproveitamento Condicional			LIBERAÇÃO
													ESTERILIZAÇÃO POR CALOR	SALGA	CONGELAMENTO	
										ABCESSO						
										ADENITE						
										ADERÊNCIA						
										ARTRITE						
										ASPIRAÇÃO DE VÔMITO						
										ASPIRAÇÃO DE SANGUE						
										ATELECTASIA PULMONAR						
										BRONQUITE						
										BRUCELOSE						
										CÁLCULO RENAL						
										CAQUEXIA						
										CIRROSE						
										CISTICERCOSE CALCIFICADA						
										CISTICERCOSE VIVA						
										CISTO URINÁRIO						
										CONGESTÃO/TELEANGIECTASIA						
										CONTAMINAÇÃO						
										CONTUSÃO/FRATURA						
										EMERGÊNCIA						
										ENFISEMA						
										ENTERITE						
										ESOFAGOSTOMOSE						
										ESTEATOSE HEPÁTICA						
										EVISCERAÇÃO RETARDADA						
										FASCIULOSE						
										GESTAÇÃO ADIANTADA						
										HIDATIDOSE						
										HIDRONEFROSE/URONEFROSE						
										ICTERÍCIA						
										INFARTO ISQUÊMICO						
										MASTITE						
										MELANOSE						
										METRITE						
										NEFRITE						
										NEOPLASIA						
										PERICARDITE						
										PERIHEPATITE						
										PERITONITE						
										PLEUROPNEUMONIA						
										PNEUMONIA VERMINÓTICA						
										SARCOSPORIDIOSE						
										TUBERCULOSE						
										OUTROS						

Quantidade de animais abatidos: _____

Inspetor - Assinatura e carimbo



REGISTRO DIÁRIO DE ABATE E CONDENAÇÕES - SUÍNOS

Razão Social: _____

SIE: _____

Município: _____

Data: _____

ÓRGÃOS E PARTES CONDENADAS										← CAUSAS →	DESTINO DAS CARÇAÇAS APREENDIDAS					
CABEÇA / PAPADA	LÍNGUA	ÚTERO	CORÇÃO	PULMÕES	FÍGADO	BAÇO	INTEST. / ESTÔMAGO / BEXIGA	RINS	CARÇAÇA		CONDENAÇÃO TOTAL (GRAXARIA)	CONDENAÇÃO PARCIAL	Aproveitamento Condicional			LIBERAÇÃO
													ESTERILIZAÇÃO POR CALOR	SALGA	CONGELAMENTO	
										ABCESSO						
										ADERÊNCIA PERICÁRDIO						
										ADERÊNCIA PERITONIO						
										ADERÊNCIA PLEURA						
										ARTRITE						
										ASPIRAÇÃO DE LÍQUIDO						
										ASPIRAÇÃO DE SANGUE						
										ATELECTASIA PULMONAR						
										CÁLCULO RENAL						
										CAQUEXIA						
										CIRROSE						
										CISTICERCOSE						
										CISTO URINÁRIO						
										CONGESTÃO/TELEANGIECTASIA						
										CONTAMINAÇÃO						
										CONTUSÃO/FRATURA						
										CRIPTORQUIDISMO						
										EMERGÊNCIA						
										ENFISEMA						
										ENTERITE						
										ERISPELA						
										ESTEATOSE HEPÁTICA						
										EVICERAÇÃO RETARDADA						
										HIDATIDOSE						
										HIDRONEFROSE						
										INFARTO ISQUÊMICO						
										LESÃO DE MIGR. LARVAL						
										LINFADENITE						
										MELANOSE						
										METRITE						
										NEFRITE						
										NEOPLASIA						
										PERICARDITE						
										PERIHEPATITE						
										PERITONITE						
										PLEUROPNEUMONIA						
										PNEUMONIA ENZOÓTICA						
										PNEUMONIA VERMINÓTICA						
										RINITE ATRÓFICA						
										SARCOSPORIDIOSE						
										SARNA						
										TUBERCULOSE						
										OUTROS						

Quantidade de animais abatidos: _____

Quantidade de matrizes: _____

Inspetor - Assinatura e carimbo

Registro Diário de Controle de Recebimento de Leite

Razão Social

Data	Hora de Chegada	Veículo (placa)	Número do tanque	Quantidade de Leite Recebido (L)	Temperatura Máx. 10°C	Alizarol Estável (mín 72% v/v)	Acidez (Dornic) 14°D a 18°D	Densidade a 15°C 1.028 a 1.034 g/mL	Índice crioscópico -0,530°H a -0,555°H	Teor de gordura Mín. 3g/100g (3%)	Teor de Proteína Mín. 2,9g/100g (2,9%)	Toer de Lactose Mín. 4,3 g/100g (4,3%)	Sólidos Não Gordurosos Mín. 8,4g/100g (8,4%)	Sólidos Totais Mín. 11,4g/100g (11,4%)	Inibidores do cresc. Bacteriano (negativo)	Reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico (neg.)**	Neutralizantes da acidez** (neg)	Destino [Liberado (L) ou condensado(C)]	* Fosfatase	* Peroxidase	Responsável pelos testes: Rubrica	

SIE:

* Fosfatase e peroxidase: obrigatório quando a matéria-prima for proveniente de Usina e ou Fábrica (leite pasteurizado) e após a pasteurização, quando recebido de produtores (leite cru).
** Os reconstituintes e neutralizantes devem ser citados em planilha própria pertencente ao PAC.

Responsável(éis) pelos testes - Identificação e assinatura

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico

Assinatura e carimbo – Médico Veterinário Habilitado



REGISTRO MENSAL ANTE MORTEN - RUMINANTES

Razão Social: _____

SIE: _____

Município: _____

Mês/Ano: _____

VERSÃO 1

Data	Número da GTA	Espécie	Procedência Município	Quantidade		Obs:
				M	F	

Assinatura e carimbo do inspetor



Registro Mensal de Análises – Leite

Razão Social _____

SIE: _____

Município/ADR: _____

Mês/ano: _____

VERSÃO 1

Data de coleta	Hora da coleta	Código do produtor	Rota (Nº)	Número do Frasco	Data de Análise	Físico-Químico					Microbiológico
						Gordura	Proteína	Sólidos Totais	Lactose	CCS	CBT

OBS: No mínimo uma (01) análise mensal por produtor

Assinatura e carimbo – Inspetor



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
Diretoria Técnica
Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

REGISTRO MENSAL DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

RAZÃO SOCIAL:	SIE nº:	
MUNICÍPIO:	MÊS/ANO:	PÁGINA:

DATA	PRODUTO	FORNECEDOR	SIE/SIF de ORIGEM	NOTA FISCAL Nº	TEMPERATURA	VALIDADE	QUANTIDADE

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico

Assinatura e carimbo do Inspetor



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
GERENCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP

Relatório Mensal de Atividades da Inspeção

Nome do Inspetor:					CRMV/SC:	
Razão Social da Credenciadora/Prefeitura:					Mês/Ano:	
Empresas (Razão Social)	Nº do SIE	Carga horária executada (H)	Colheita de amostras de produtos (nº)	Quantidade de RNCs emitidos	Os prazos do Plano de Ação da CIDASC foram cumpridos	Informar o número de cada ação do plano não cumprida
1 -					()Sim ()Não	
2 -					()Sim ()Não	
3 -					()Sim ()Não	
4 -					()Sim ()Não	
5 -					()Sim ()Não	
6 -					()Sim ()Não	
7 -					()Sim ()Não	
8 -					()Sim ()Não	
9 -					()Sim ()Não	
10 -					()Sim ()Não	
11 -					()Sim ()Não	
12 -					()Sim ()Não	
13 -					()Sim ()Não	
14 -					()Sim ()Não	
15 -					()Sim ()Não	
Total						

Carimbo e assinatura do Inspetor

Manual de instruções para preenchimento da Ficha de Registro de Exame Ante Mortem

Todos os abates do mês anterior (do primeiro ao último dia do mês) deverão ser informados;

Esse documento deverá ser entregue à CIDASC até o 10º dia útil de cada mês subsequente;

Uma cópia do documento deverá ser arquivada na empresa, anexando os GTA(s) informados na ficha e as fichas de registro diário devidamente assinadas;

A ficha deverá estar assinada e carimbada pelo inspetor, preenchida corretamente;

O inspetor é o Médico Veterinário Habilitado para realizar a inspeção;

Sempre que houver necessidade, devido ao volume, utilizar mais do que uma ficha para registro.

Seguem abaixo instruções de preenchimento das colunas:

GTAs (número dos documentos)	Informar o números das GTAs referentes ao abate do dia
Mortos no transporte	Informar o número de aves mortas durante o transporte (realizar a contagem no descarregamento). O campo de % de mortalidade no transporte preenche automaticamente.
Aves Abatidas	Número de aves abatidas, excluindo as aves que chegam mortas no transporte.
Mortos na granja (%)	Percentual de mortalidade durante a criação do lote, informado pelo responsável técnico pela granja através da Ficha de Informações Pré Abate ou Boletim Sanitário .
Condenação Total	Informar o número de aves condenadas (condenação total) de acordo com as informações registradas na ficha de Registro Diário de condenações . O campo de % de condenação total preenche automaticamente.
Condenação Parcial	Informar o número de aves condenadas (condenação parcial) de acordo com as informações registradas na ficha de Registro Diário de condenações . O campo de % de condenação parcial preenche automaticamente.
Inspeção ante mortem	Confirmar a realização do procedimento de inspeção ante morte e preenchimento da Ficha de Inspeção Ante Mortem .

Manual de instruções para preenchimento da Ficha de Registro de Exame Ante Mortem

Todos os abates do mês anterior (do primeiro ao último dia do mês) deverão ser informados;

Esse documento deverá ser entregue à CIDASC até o 10º dia útil de cada mês subsequente;

Uma cópia do documento deverá ser arquivada na empresa, anexando os GTA(s) informados na ficha e as fichas de registro diário devidamente assinadas;

A ficha deverá estar assinada e carimbada pelo inspetor, preenchida corretamente;

O inspetor é o Médico Veterinário Habilitado para realizar a inspeção;

Sempre que houver necessidade, devido ao volume, utilizar mais do que uma ficha para registro.

Seguem abaixo instruções de preenchimento das colunas:

GTAs (número dos documentos)	Informar o números das GTAs referentes ao abate do dia
Animais Abatidos	Informar o número de animais abatidos.
Condenação Total	Informar o número de carcaças condenadas (condenação total) de acordo com as informações registradas na <i>ficha de Registro Diário de condenações</i> . O campo de % de condenação total preenche automaticamente.
Condenação Parcial	Informar o número de carcaças condenadas (condenação parcial) de acordo com as informações registradas na <i>ficha de Registro Diário de condenações</i> . O campo de % de condenação parcial preenche automaticamente.
Inspeção ante mortem	Confirmar a realização do procedimento de inspeção ante morte e preenchimento da <i>Ficha de Inspeção Ante Mortem</i> .

Manual de instruções para preenchimento da Ficha de Registro de Exame Ante Mortem

Todos os abates do mês anterior (do primeiro ao último dia do mês) deverão ser informados;

Esse documento deverá ser enviada à CIDASC até o 10º dia útil de cada mês subsequente;

Uma cópia do documento deverá ser arquivada na empresa, anexando os GTA(s) informados na ficha e as fichas de registro diário devidamente assinadas;

A ficha deverá estar assinada e carimbada pelo inspetor, preenchida corretamente;

O inspetor é o Médico Veterinário Habilitado para realizar a inspeção;

Sempre que houver necessidade, devido ao volume, utilizar mais do que uma ficha para registro.

Seguem abaixo instruções de preenchimento das colunas:

GTAs (número dos documentos)	Informar o números das GTAs referentes ao abate do dia
Animais Abatidos	Informar o número de animais abatidos.
Condenação Total	Informar o número de carcaças condenadas (condenação total) de acordo com as informações registradas na <i>ficha de Registro Diário de condenações</i> . O campo de % de condenação total preenche automaticamente.
Condenação Parcial	Informar o número de carcaças condenadas (condenação parcial) de acordo com as informações registradas na <i>ficha de Registro Diário de condenações</i> . O campo de % de condenação parcial preenche automaticamente.
Inspeção ante mortem	Confirmar a realização do procedimento de inspeção ante morte e preenchimento da <i>Ficha de Inspeção Ante Mortem</i> .



Relatório Mensal de Produção de Empreostos Fracionamento de Carneos e/ou Lácteos

Razão Social:

SIE:

Município/ADR:

Mês/ano:

VERSÃO 1

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Carne Bovina (KG)												
Carne Suína (KG)												
Carne de Aves (KG)												
Carnes de Ovinos/caprinos (KG)												
Miúdos (KG)												
Carnes Temperadas (KG)												
Derivados Carneos (KG)												
Derivados Lácteos (KG)												
Outros (especificar abaixo):												
Total												

Assinatura e carimbo – Inspetor

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
GERENCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP

Relatório Mensal de Produção de Fábrica de Conservas e Produtos Suínos

Razão Social:

SIE:

Município/ADR:

Mês/ano:

VERSÃO 1

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Carne Bovina (KG)												
Carne Suína (KG)												
Carne de Aves (KG)												
Carnes de Ovinos/Caprinos (KG)												
Miúdos (KG)												
Carnes Temperadas (KG)												
Frescais, Salgados e Curados (KG)												
Dessecados (KG)												
Cozidos (KG)												
Produtos Gordurosos Comestíveis (KG)												
Outros (especificar abaixo):												
Total												

Assinatura e carimbo – Inspetor

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
GERENCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP

Relatório Mensal de Produção Matadouro Frigorífico

Razão Social:

SIE:

Município/ADR:

Mês/ano:

VERSÃO 1

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Carne Bovina (KG)												
Carne Suína (KG)												
Carne de Aves (KG)												
Carnes de Ovinos/Caprinos (KG)												
Miúdos (KG)												
Carnes Temperadas (KG)												
Frescais, Salgados e Curados (KG)												
Dessecados (KG)												
Cozidos (KG)												
Produtos Gordurosos Comestíveis (KG)												
Sangue (KG)												
Envoltórios (KG)												
Outros (especificar abaixo):												
Total												

Assinatura e carimbo – Inspetor

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
GERENCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP

Relatório Mensal de Produção de Mel e Derivados

Razão Social:

SIE:

Município/ADR:

Mês/ano:

VERSÃO 1

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Mel (KG)												
Própolis (KG)												
Cera (KG)												
Pólen (KG)												
Geléia Real (KG)												
Apitoxina (KG)												
Outros (especificar abaixo):												
TOTAL												

Assinatura e carimbo – Inspetor

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
GERENCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP

Relatório Mensal de Produção de Ovos

Razão Social:

SIE:

Município/ADR:

Mês/ano:

VERSÃO 1

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Ovos Brancos G (dúzias)												
Ovos Brancos M (dúzias)												
Ovos Brancos P (dúzias)												
Ovos Vermelhos G (dúzias)												
Ovos Vermelhos M (dúzias)												
Ovos Vermelhos P (dúzias)												
Ovos de codorna (dúzias)												
Ovos de codorna em conserva (KG drenado)												
Outros (especificar abaixo):												

Assinatura e carimbo – Inspetor

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



Relatório Mensal de Produção de Pescados

Razão Social:

SIE:

Município/ADR:

Mês/ano:

VERSÃO 1

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Peixe Congelado (KG)												
Peixe Resfriado (KG)												
Camarão Congelado (KG)												
Camarão Resfriado (KG)												
Molusco Congelado (KG)												
Molusco Resfriado (KG)												
Produtos Defumados (KG)												
Produtos Salgados (KG)												
Conservas (KG)												
Outros (especificar abaixo):												
TOTAL												

Assinatura e carimbo – Inspetor

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



Relatório Mensal de Produção de Leite e Derivados

Razão Social:

SIE:

Município/ADR:

Mês/ano:

VERSÃO 1

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Leite cru recebido (L)												
Leite envasado (L)												
Queijos de Muito Alta Umidade (KG)												
Queijos de Alta Umidade (KG)												
Queijos de Média Umidade (KG)												
Queijos de Baixa Umidade (KG)												
Doce de Leite (KG)												
Manteiga (KG)												
Creme de Leite (KG)												
Bebida Láctea (L)												
Iogurte (L)												
Outros (informar abaixo):												

Assinatura e carimbo – Inspetor

Assinatura e carimbo – Responsável Técnico



MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

Material necessário para realizar a coleta:

Embalagem estéril (vidro, polietileno, pacote plástico) com etiqueta adesiva, luvas descartáveis, utensílio estéril (colher, garfo, espátula, etc.), termo de coleta de amostra e caneta.

Como realizar a coleta:

A – Alimentos em embalagens individuais:

Coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois não pode ser fracionada, deve preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g)

B – Alimentos em embalagens não individuais:

No caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. As amostras deverão ser coletadas em frascos ou pacotes estéreis. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo $\frac{3}{4}$ de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes e quebrados com um martelo.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com etanol 70%, se o material for resistente ao fogo flamar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas.

Preencher o Termo de Coleta de Amostra e identificá-las na etiqueta adesiva do frasco de coleta.

Como manusear e conservar as amostras:

- Refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente, quando for próprio da amostra.

Prazo ideal para entrega da amostra:

- 6 horas após coleta

Como entregar a amostra:

- Cada amostra deve chegar ao laboratório acompanhada do Termo de Coleta de Amostra, com sua ficha de identificação preenchida.
- Acondicionada em recipiente apropriado quando refrigerada ou congelada.

Dicas para preenchimento do Termo de Coleta de Amostra:

- Dados da amostra: Identificar detalhadamente a amostra, a empresa e o responsável pela coleta.
- Preencher todos os campos; utilizar uma ficha para cada amostra.



MANUAL PARA COLETAS DE ÁGUA PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

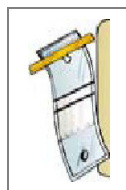
Material necessário

A) Vidro de 250 ml a 1 lt. esterilizado com tampa também de vidro

Método de coleta:

1. Flambar a torneira onde será coletada a água.
2. Deixar correr água durante 3 a 5 minutos.
3. Abrir o vidro sem tocar no seu interior.
4. Flambar o gargalo do vidro.
5. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco
6. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco.
7. Fechar o vidro, nunca tocando no interior da tampa.
8. Lacrar o vidro com parafina ou cera de vela.
9. Identificar amostra.
10. Cuidar para que esta não fique vazando.

B) Recipiente para Coleta:
(Embalagem “Whril-Pack”)



	<p>Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.</p>
	<p>Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar as mãos com água e álcool, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 3 a 5 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 5 a 7 minutos.</p>
	<p>Abrindo a embalagem: 1- Retirar o lacre superior através do picote. 2- Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.</p>
	<p>3- Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.</p>
	<p>4- Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.</p>
	<p>5- Girar a embalagem por 3 voltas completas. 6- Juntar as pontas do arame e girá-las. 7- Identificar amostra.</p>
	<p>Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. No período de no máximo seis horas após a hora da coleta. Evitar o uso de gelo solto.</p>

Remessa:

Enviar ao laboratório no menor tempo possível (nunca maior que 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas, 12 horas para águas não tratadas e 6 hs para águas muito poluídas).

Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao laboratório, no máximo a 6° C. (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 hs para o transporte.

Preencher o Termo de Coleta de Amostra que irá acompanhar a amostra até o laboratório.

Cuidados gerais:

1. Identificar a amostra.
2. Nunca congelar a amostra.
3. Cuidar para que esta não fique vazando.
4. Não abrir as frascos até o momento da colheita.
5. Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.
6. Ser breve na colheita.
7. Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço. A água deve correr 10 minutos.



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP

TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social / Nome:		Nº SIE
Nome Fantasia:		Pessoa Contato:
CNPJ:		INSC. EST.:
Endereço:		Bairro:
Cidade/UF:	e-mail:	CEP:
Telefone:	Fax:	Caixa Postal:

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA

Produto:	Tamanho do Lote:	kg
Marca:	Fabricante:	
Nº do Lacre:	Temperatura da Coleta:	°C
Data da Coleta:	Hora da Coleta:	
Data de Produção/Lote:	Linha	Data de Validade:
Embalagem:	Temperatura do Recebimento:	
Ponto de Coleta Água: <input type="checkbox"/> Poço Artesiano <input type="checkbox"/> Poço Superficial <input type="checkbox"/> Caixa Água <input type="checkbox"/> Torneira <input type="checkbox"/> Outros		

DADOS PARA ENVIO DO LAUDO E / OU NF E BOLETO

Forma de Pagamento	<input type="checkbox"/> à vista (Tesouraria)	<input type="checkbox"/> Boleto		
Forma de Retirada do laudo:	<input type="checkbox"/> Laboratório	<input type="checkbox"/> Fax	<input type="checkbox"/> e-mail	<input type="checkbox"/> Correio
Envio do Laudo para:	<input type="checkbox"/> Estabelecimento	<input type="checkbox"/> Fiscal do SIE	<input type="checkbox"/> Geinp	

ANÁLISES REQUERIDAS

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	
Descrição	Descrição
Carne in natura bovina ou suína.	Semi conservas sob refrigeração (ovos cozidos)
Carne in natura aves, cruas temperadas, miúdos.	Pescado in natura, consumido cru.
Carnes cruas temperadas de bovinos, suínos, caprinos.	Pescado in natura, cozido e temperado.
Hambúrgueres, embutidos frescos, linguiças cruas e similares.	Pescado, moluscos, salgados, secos, defumados, produtos a base de pescado similares.
Carnes maturadas embaladas a vácuo.	Leite pasteurizado
Carnes não maturadas embaladas a vácuo.	Leite UHT (UAT) e produtos a base de leite UHT.
Mortadela, salsichas, presunto e similares.	Queijo de baixa umidade.
Produtos cozidos ou não e sob refrigeração	Queijos de Média, Alta e Muito Alta umidade (c/Listéria).
Produtos maturados, copas, salames, linguiças dessecadas e similares.	Queijos de Média, Alta e Muito Alta umidade (s/Listéria).
Patês e galantines semi-conservas embalagem hermética	Queijo ralado e Queijo em pó.
Lombo, pés, orelha, rabo, carne seca e similares.	Processados lácteos (requeijão e similares).
Toucinho, banha, bacon e similares, produtos gordurosos.	Queijos de Baixa ou Média umidade temperados, condimentados.
Gordura animal hidrogenada.	Queijos de Muito Alta umidade temperados, condimentados
Ovo inteiro cru	Manteiga, creme de leite pasteurizado, similares.
Gema, clara ou mistura pasteurizada, similares.	Doce de leite
Amostra sem condição de análise	

DOCUMENTO EM 02 VIAS: 1 – SIE; 2 - LABORATÓRIO

Local/Data: _____, ___ / ___ / ____

ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - Individuais	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS - Individuais
--	--



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP

Descrição	Descrição
Contagem de Bacillus cereus (oficial)	Acidez
Contagem de Bolores e Leveduras (oficial)	Açúcares redutores
Contagem de Bolores e Leveduras (Petrifilm)	Anidrido Sulfuroso e Sulfitos
Contagem de Clostridium sulfito Redutores (oficial)	Alcalinidade total
Contagem de Coliformes Termotolerantes (UFC oficial)	Atividade de água
Contagem de Coliformes Totais (UFC oficial)	Cálcio
Contagem de Staphylococcus aureus – Coagulase positiva (oficial)	Características Organolépticas – cor, odor e sabor
Staphylococcus aureus (Petrifilm)	Cloreto
Contagem de Mesófilos Aeróbios estr/Faculta. Viáveis (oficial)	Condutividade
Mesófilos Aeróbio (Petrifilm)	Cor (Minolta L*a*b)
Contagem total de Enterobactérias (oficial)	Dureza total
NMP de Coliformes Termotolerantes (oficial)	Dripping teste (teste do gotejamento)
NMP de Coliformes Totais (oficial)	Extrato ou resíduo seco
Pesquisa de Listeria monocytogenes (oficial)	Extrato seco desengordurado
Pesquisa de Salmonella spp (oficial)	Ferro
Prova Bioquímica Salmonella (oficial)	Fibra Bruta
Pesquisa de Salmonella (SMS)	Fósforo
Contagem total de Aeróbios Psicrotróficos (oficial)	Glicídios Totais
Contagem total de Aeróbios Termófilos (oficial)	Matéria oxirredutora Head space
NMP de Escherichia coli (oficial)	Índice de peróxidos
Contagem de Escherichia coli (Petrifilm)	Lipídios
Campilobacter spp (oficial)	Lítio
Contagem Total PDA (fungos) (oficial)	Magnésio
Contagem Total PCA (bactérias) (oficial)	Manganês
Contagem de Coliformes Totais (Petrifilm)	Nitrato
Contagem de Coliformes Termotolerantes (Petrifilm)	Nitrito
Coloração de Gram	Nitrogênio Total
Enterobactérias (Petrifilm)	pH
Matéria Macroscópica e Microscópica	Potássio
Pseudomonas spp (oficial)	Protídios - Proteína
	Prova de Cocção
	Rancidez
	Resíduo Mineral Fixo - Cinzas
Swab tubo (fornecimento individual de tubos).	Sacarose aparente
Swab placa individual (fornecimento placa fungos e bactérias).	Sódio
	Sólidos Solúveis Totais
	Turbidez/absorbância por Espectrofotometria
	Umidade e Voláteis
	Teor alcoólico
ÁGUA	
Análise Microbiológico Água (Colilert®)	Análise Completa Potabilidade de Água (FQ e MC)
Análise Microbiológico Água (Petrifilm)	Análise Físico-Química Água
Análise Microbiológico Água (oficial – tubos múltiplos – NMP)	Qualidade II - Farmácias Magistrais (água)
Análise Microbiológico Água (oficial – Plaqueamento – UFC)	Cloro Residual Livre

PARA USO DO LABORATÓRIO

Assinatura Responsável pelo Recebimento:	Data e hora de Recebimento:
--	-----------------------------

Condições Amostra no Recebimento:

Temperatura: °C	Congelado Sólido ()	Cristais de Gelo ()	Resfriado ()	Ambiente ()	Decomposição ()
-----------------	----------------------	----------------------	---------------	--------------	------------------

Observações:

--



ESTADO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca
Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina
Gerência Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº _____

RAZÃO SOCIAL:

SIE:

DATA:

AUTO DE INFRAÇÃO Nº:

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº:

SANÇÃO IMPOSTA:

VALOR: R\$ _____, POR EXTENSO: _____

PREVISÃO LEGAL DAS SANÇÕES IMPOSTAS:

DESCRIÇÃO:

NOTIFICA-SE A EMPRESA INTERESSADA, INTIMANDO-A A CUMPRIR AS EXIGÊNCIAS, NO PRAZO LEGAL OU EM CASO DE DISCORDÂNCIA, RECORER A INSTÂNCIA SUPERIOR CONFORME PREVISTO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

ASSINATURA E CARIMBO DO GERENTE ESTADUAL DE INSPEÇÃO

ESTOU CIENTE DE QUE PODEREI INTERPOR RECURSO, POR ESCRITO, NO PRAZO DE 20 (VINTE) DIAS, A CONTAR DESTA DATA, NOS TERMOS DO ARTIGO 30 DA LEI FEDERAL 6437/77. O RECURSO DEVERÁ SER ENCAMINHADO EM DUAS VIAS, SENDO O ORIGINAL À GEINP PARA ANEXAR AO PROCESSO E ENCAMINHAR À AUTORIDADE SUPERIOR. ENDEREÇO: RUA ADMAR GONZAGA Nº 1588, BAIRRO ITACORUBI, CEP:88034-001, FLORIANÓPOLIS-SC.



ESTADO DE SANTA CATARINA
Secretaria de Estado da Agricultura e da Pesca
Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina
Gerência Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal

PARECER DA COMISSÃO CONSULTIVA PROCESSANTE

RAZÃO SOCIAL:

SIE:

AUTO DE INFRAÇÃO Nº:

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº:

DESCRIÇÃO:

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

SANÇÃO PROPOSTA:

COMISSÃO CONSULTIVA PROCESSANTE:

ASSINATURA E CARIMBO: _____

ASSINATURA E CARIMBO: _____

ASSINATURA E CARIMBO: _____