

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

PORTARIA Nº 019, DE 22 DE OUTUBRO DE 2026

Dispõe sobre os procedimentos de verificação oficial da qualidade da água de abastecimento e dos produtos de origem animal, estabelece a frequência das análises laboratoriais, os critérios para coleta de amostras e os procedimentos relacionados às análises oficiais fiscais e de controle de qualidade no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Formiga-MG.

A SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, no uso de suas atribuições legais e considerando a importância do controle de qualidade da água de abastecimento e dos produtos de origem animal, para a garantia da inocuidade e da segurança dos alimentos,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os critérios, procedimentos e a frequência da verificação oficial e controle de qualidade da água de abastecimento e dos produtos de origem animal, elaborados por estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Formiga-MG.

Art. 2º As análises laboratoriais previstas nesta Portaria destinam-se a verificar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal e da água utilizada nos processos produtivos.

Art. 3º Os procedimentos de coleta, acondicionamento, transporte e análise das amostras deverão observar as normas oficiais vigentes expedidas pelos órgãos competentes, bem como o Manual de Procedimentos de Coleta, disposto no anexo I desta Portaria.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

Art. 4º Para produtos não contemplados em legislação específica, os parâmetros analíticos serão definidos considerando a similaridade de composição, natureza e processo de fabricação com produtos regulamentados em legislação estadual ou federal.

Art. 5º Os parâmetros de potabilidade da água deverão atender à legislação vigente do Ministério da Saúde, especialmente à Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, ou à norma que venha a substituí-la.

Art. 6º Os parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos registrados no SIM deverão atender às normas vigentes do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 7º Os estabelecimentos registrados no SIM poderão utilizar água proveniente de sistema público ou privado de abastecimento.

§ 1º Poderão ser utilizadas soluções alternativas coletivas ou individuais de abastecimento, desde que a água receba tratamento adequado e apresente padrão de potabilidade comprovado.

§ 2º As amostras de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, previamente identificados e descritos no Programa de Autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º Os estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de leite e derivados, que utilizem leite cru como matéria-prima, deverão realizar, além das análises previstas nesta Portaria, as análises mensais exigidas pela Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL), em atendimento ao Plano Nacional de Qualidade do Leite (PNQL).

Art. 9º As análises oficiais fiscais são realizadas e custeadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 10. As coletas oficiais fiscais são realizadas mensalmente, de forma a abranger todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com o planejamento anual elaborado pelo SIM, devendo ser coletadas, no mínimo, uma amostra de água de abastecimento e uma amostra de produto de origem animal por estabelecimento, a cada ano.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

§ 1º Serão coletadas, no mínimo, amostras de água e produtos de três estabelecimentos por mês.

§ 2º A definição dos estabelecimentos e dos produtos a serem coletados ocorrerá por meio de sorteio previamente realizado pelo SIM.

Art. 11. Durante as atividades de fiscalização, o Serviço de Inspeção Municipal poderá coletar amostras adicionais sempre que julgar necessário, a fim de verificar o cumprimento das legislações vigentes.

Art. 12. Os resultados das análises oficiais fiscais deverão ser formalmente comunicados ao estabelecimento e arquivados junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 13. As análises de controle de qualidade são de responsabilidade do estabelecimento, inclusive quanto aos custos de coleta, acondicionamento, transporte e análise laboratorial.

Art. 14. A frequência das análises de controle de qualidade deverá ser definida com base em análise de risco, considerando, entre outros fatores:

I - volume de produção;

II - histórico sanitário;

III - natureza do produto.

Art. 15. Os laudos laboratoriais deverão permanecer arquivados no estabelecimento e permanecer disponíveis para apresentação ao SIM sempre que solicitados.

Art. 16. Constatado resultado analítico não conforme em amostra fiscal oficial de água de abastecimento ou de produto de origem animal, o Serviço de Inspeção Municipal adotará as providências previstas nesta Portaria, conforme a natureza do parâmetro, a gravidade da não conformidade e o risco associado à saúde pública.

Art. 17. Em caso de resultado analítico físico-químico não conforme, relativo à água de abastecimento ou a produto de origem animal, o estabelecimento será formalmente notificado pelo SIM e deverá:

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

I - apresentar, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da notificação, nova análise laboratorial com resultado conforme para o parâmetro irregular;

II - apresentar plano de ação contendo as medidas corretivas e preventivas adotadas ou a serem adotadas para a correção da não conformidade.

§ 1º O plano de ação deverá identificar a causa da não conformidade, as ações implementadas, os responsáveis, os prazos e os mecanismos de verificação da eficácia das medidas adotadas.

§ 2º A não apresentação do resultado analítico conforme dentro do prazo estabelecido, ou a persistência de resultado não conforme, poderá ensejar a lavratura de Auto de Infração e a adoção das medidas administrativas cabíveis, incluindo recolhimento e apreensão de produtos, além da determinação de realização de nova análise.

Art. 18. Em caso de resultado analítico microbiológico não conforme, relativo à água de abastecimento ou a produto de origem animal, o estabelecimento deverá:

I - apresentar ao SIM plano de ação para correção da não conformidade;

II = realizar nova análise laboratorial para o parâmetro não conforme.

§ 1º O estabelecimento deverá ser interditado pelo SIM, mediante lavratura do respectivo Auto de Interdição, quando constatada situação que represente risco à saúde pública.

§ 2º Quando o resultado microbiológico não conforme referir-se a produto, serão apreendidos o lote objeto da amostra não conforme e, quando couber, os lotes produzidos após aquele lote e anteriores à ciência da suspensão da produção, mediante lavratura do Termo de Apreensão e Fiel Depositário, com identificação e descrição dos produtos apreendidos. Será lavrado o respectivo Auto de Infração.

§ 3º O estabelecimento poderá ser desinterditado somente após a apresentação de resultado microbiológico conforme e o preenchimento do respectivo Termo de Desinterdição.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

§ 4º A destinação do lote será determinada pelo SIM conforme a natureza e a gravidade da não conformidade, podendo ser determinada a inutilização e/ou descarte do produto, quando este for considerado impróprio para consumo.

Art. 19. Independentemente da natureza do resultado analítico não conforme, o SIM poderá:

- I - ampliar a frequência de amostragem;
- II - determinar a coleta de amostras adicionais;
- III - determinar a realização de análises complementares;
- IV - acompanhar a execução do plano de ação apresentado pelo estabelecimento;
- V - adotar as demais medidas previstas na legislação Municipal, Estadual e Federal aplicáveis.

Art. 20. Os casos omissos serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, com base na legislação sanitária vigente e na avaliação do risco à saúde pública.

Art. 21. Os procedimentos detalhados de coleta, acondicionamento e transporte de amostras, preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA), análise pericial e demais instruções operacionais constam do Anexo I desta Portaria.

Art. 22. O descumprimento das disposições desta Portaria sujeitará o infrator às sanções administrativas previstas na presente Portaria e demais legislações Municipais, sem prejuízo das responsabilidades civil e penal cabíveis.

Art. 23. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Portaria nº 010, de 11 de julho de 2026.

Formiga-MG, 22 de outubro de 2026.

Renan Lizandro Ribeiro
Subsecretário Municipal de Desenvolvimento Rural

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

ANEXO I

**MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE COLETA, ACONDICIONAMENTO,
TRANSPORTE E ANÁLISES LABORATORIAIS DE ÁGUA E PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL**

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos para coleta, identificação, acondicionamento, transporte, envio e avaliação de amostras de água de abastecimento e produtos de origem animal, destinados às análises físico-químicas e microbiológicas realizadas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Formiga-MG, garantindo a padronização dos procedimentos e a confiabilidade dos resultados analíticos.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este Manual aplica-se:

- I - ao Serviço de Inspeção Municipal de Formiga-MG;
- II - aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- III - às análises oficiais fiscais;
- IV - às análises de controle de qualidade previstas nos Programas de Autocontrole.

3. DEFINIÇÕES

Para fins deste Manual, considera-se:

3.1 Amostra Oficial Fiscal (Prova): amostra coletada diretamente pelo Serviço de Inspeção Municipal e encaminhada ao laboratório para realização de análise oficial fiscal.

3.2 Amostra de Contraprova: amostra coletada simultaneamente à amostra oficial fiscal, mantida sob responsabilidade do estabelecimento para eventual análise pericial.

3.3 Amostra Testemunha: amostra coletada simultaneamente à amostra oficial fiscal, mantida sob guarda do SIM.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

3.4 Análise Oficial Fiscal: análise laboratorial realizada em amostra coletada diretamente pelo Serviço de Inspeção Municipal, com a finalidade de verificar o atendimento aos padrões legais e regulamentares vigentes.

3.5 Análise de Controle de Qualidade: análise laboratorial realizada pelo estabelecimento para monitoramento da qualidade dos produtos e da água de abastecimento, no âmbito dos seus Programas de Autocontrole.

3.6 Análise Pericial: análise realizada em amostra de contraprova, mediante solicitação formal do interessado, nos casos e condições previstos na legislação aplicável.

3.7 Solicitação Oficial de Análise: documento oficial destinado ao registro das informações referentes à coleta de amostras oficiais fiscais.

4. RESPONSABILIDADES

4.1 Do Serviço de Inspeção Municipal

- I - planejar e executar as coletas oficiais fiscais;
- II - supervisionar o cumprimento deste Manual;
- III - avaliar os resultados laboratoriais;
- IV - adotar as medidas fiscais cabíveis diante de resultados insatisfatórios;
- V - manter os registros das análises oficiais fiscais.

4.2 Dos Estabelecimentos

- I - disponibilizar acesso às instalações e aos produtos;
- II - realizar as análises de controle de qualidade previstas nos Programas de Autocontrole;
- III - manter os registros atualizados;
- IV - implementar ações corretivas, quando necessário; e

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

V – realizar novas análises laboratoriais para os parâmetros não conformes, quando necessário.

5. PROCEDIMENTOS GERAIS DE AMOSTRAGEM

As amostras deverão:

I - ser representativas do lote ou da água utilizada no processo produtivo;

II - ser coletadas de forma a evitar contaminações cruzadas;

III - ser acondicionadas em recipientes adequados;

IV - ser identificadas e lacradas imediatamente após a coleta;

V - estar acompanhadas da documentação oficial pertinente.

6. COLETA DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO

6.1 Análises microbiológicas

Quantidade mínima: 300 mL.

Procedimento:

I - higienizar a torneira com álcool 70%;

II - abrir a torneira e deixar a água escoar por aproximadamente três minutos;

III - ajustar o fluxo de água;

IV - realizar a coleta em recipiente estéril contendo tiossulfato de sódio;

V - fechar imediatamente o recipiente;

VI - identificar e lacrar a amostra;

VII - acondicionar em caixa isotérmica;

VIII – preencher a Solicitação Oficial de Análise.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

6.2 Análises físico-químicas

Quantidade mínima: 1.000 mL.

Procedimento:

I - deixar a água escoar por aproximadamente três minutos;

II - coletar a amostra em recipiente apropriado;

III - identificar e lacrar a amostra;

IV - acondicionar adequadamente para transporte;

V - preencher a Solicitação Oficial de Análise.

7. COLETA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

7.1 Análises físico-químicas

As amostras deverão ser coletadas preferencialmente em suas embalagens originais.

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

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

As três amostras deverão pertencer ao mesmo lote, não devendo ser consideradas.

Não deverão ser coletadas amostras oficiais fiscais em triplicata quando:

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

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

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

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

Quantidades mínimas recomendadas

Tipo de análise	Quantidade mínima
Físico-química	600 a 750 g
Nitrito/Nitrato	500 g
Físico-química + Nitrito/Nitrato	1.000 g

Quando a unidade amostral for composta por mais de uma embalagem do produto, em função do volume da embalagem frente à quantidade mínima necessária para a realização da análise, todas as unidades que compõem cada amostra deverão pertencer ao mesmo lote e deverão ser acondicionadas no mesmo saco lacre ou saco.

7.2 Análises microbiológicas

Para cumprimento dos programas oficiais, em geral, deverão ser coletadas amostras indicativas, correspondentes a uma unidade amostral (n=1).

Quando houver necessidade de coleta de amostras representativas, deverá ser respeitado o número de unidades amostrais proposto no plano de amostragem previsto no regulamento do produto, por exemplo, n=5 ou n=10. Nesse caso, as amostras coletadas deverão pertencer ao mesmo lote de produção.

Não deverão ser coletadas amostras de contraprova para a realização de análises microbiológicas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

Quantidade mínima recomendada

Tipo de análise	Quantidade mínima
Microbiológica	500 g ou 500 mL

Quando a unidade amostral for composta por mais de uma embalagem do produto, em função do volume da embalagem frente à quantidade mínima necessária para a realização da análise, todas as unidades que compõem cada amostra deverão pertencer ao mesmo lote e deverão ser acondicionadas no mesmo saco lacre ou saco.

7.3 Procedimentos de coleta

Em regra, a amostra deverá ser coletada em sua embalagem original, preservando-se as condições de integridade, identificação, conservação e rastreabilidade do produto.

Quando a coleta na embalagem original não for possível ou viável, poderá ser realizado o fracionamento da amostra, desde que efetuado em condições assépticas e utilizando embalagem adequada, de primeiro uso, que assegure ao produto condições de conservação e segurança equivalentes às da embalagem original.

Sempre que possível, a coleta deverá ser realizada na presença do detentor do produto ou de seu representante legal, observando-se os procedimentos necessários à garantia da representatividade e da integridade da amostra.

Os materiais necessários para a coleta de produtos são:

I - mesa ou bancada;

II - embalagens limpas e íntegras;

III - lacres ou sacos lacres;

IV – luvas;

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

V – álcool 70%;

VI – solicitação oficial e análise; e

VII – envelope.

Após a coleta, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

- a) acondicionar a amostra em saco lacre ou saco plástico resistente, de primeiro uso, em quantidade suficiente para atender à quantidade mínima amostral estabelecida;
- b) lacrar o saco lacre ou o recipiente destinado ao acondicionamento da amostra;
- c) identificar a amostra;
- d) acondicionar e conservar a amostra de forma a preservar suas características e garantir sua integridade até o recebimento pelo laboratório responsável pela análise;
- e) preencher e acondicionar o documento oficial de solicitação de análise em envelope próprio, devidamente lacrado, fixando-o com fita adesiva na parte externa da tampa da caixa de transporte.

8. ANÁLISES OFICIAIS FISCAIS

As análises oficiais fiscais:

- I - serão realizadas e custeadas pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- II - serão coletadas por servidor do SIM;
- III - poderão ocorrer de forma programada ou por determinação técnica;
- IV - poderão abranger água, matéria-prima, ingredientes, produtos em processamento ou produtos acabados.

Contraprovas

Para análises físico-químicas, deverão ser coletadas:

- I - amostra de prova;

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

II - amostra de contraprova;

III - amostra testemunha.

Não serão coletadas contraprovas para análises microbiológicas.

9. ANÁLISES DE CONTROLE DE QUALIDADE

As análises de controle de qualidade:

I - serão de responsabilidade do estabelecimento;

II - deverão estar previstas nos Programas de Autocontrole;

III - deverão ser realizadas em frequência compatível com a análise de risco do estabelecimento;

IV - deverão possuir registros arquivados e disponíveis ao SIM.

10. ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE

As amostras deverão ser transportadas de modo a preservar suas características originais.

Produtos refrigerados: deverão ser mantidos sob refrigeração, conforme a orientação do fabricante.

Produtos congelados: deverão permanecer congelados durante todo o transporte.

Requisitos gerais:

I - utilização de caixas isotérmicas íntegras;

II - utilização de material refrigerante suficiente;

III - separação entre amostras refrigeradas e congeladas;

IV - proteção da SOA contra umidade e danos.

11. LABORATÓRIOS

As análises deverão ser realizadas em laboratórios:

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

- I - credenciados pelo MAPA;
- II - acreditados pela CGCRE/INMETRO;
- III - habilitados pelo IMA;
- IV - reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

ANEXO II

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

		01- LABORATÓRIO	
() FÍSICO-QUÍMICO () MICROBIOLÓGICO () RBLQ			
02- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03- Nº DA SOLICITAÇÃO:	
04- MUNICÍPIO/UF:		05- PROGRAMA:	
06- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:		07- PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA):	
08- NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09- Nº REG. PRODUTO	10- MARCA
			11- Nº DO CNPJ/CPF:
12- ESTABELECIMENTO REGISTRO NO SIM:		13- ENDEREÇO (CIDADE, UF):	

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

14- DATA DE FABRICAÇÃO:							15- DATA VALI-DADE:	16- Nº LOTE:	17- TAMA-NHO DO LOTE KG/ UNIDADES:	18- DATA E HORA COLETA DA AMOS-TRA:
19- LACRE Nº - AMOSTRA FISCAL:							20- LACRE Nº CONTRAPROVA LAB SIM:	21- LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA:		
22- PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):										
ANO:		CICLO:	AMOS-TRA:	HORA DO INÍ-CIO DO TURNO:	TURNO:	LINHA:	VOLUME E ABATE/DIA:			
☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3										
23- TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:								24- DATA DA RE-MESSA:		
() CONGELADO SÓLIDO () RESFRIADO () AMBIENTE										
25- ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):										
26- OBSERVAÇÕES:										

PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMIGA
SUBSECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL

Rua Nossa Senhora da Abadia 574 – Água Vermelha – Formiga – Minas Gerais
CEP 35.570-304 Tel.: 3799871-9719 e-mail: dev.rural@formiga.mg.gov.br

27- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		28- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:		
29- EMAIL PARA CONTATO – RESPONSÁVEL PELA COLETA:				
30- DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO:		31- N° 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:				
DOCUMENTO EM 2 VIAS; 1ª VIA S.I.M., 2ª VIA LABORATÓRIO.				
		35- N° DA SOLICITAÇÃO:		
36- CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:		37- N° DO S.I.M./ MUNICÍPIO/UF:	38- N° DO LACRE:	
39- ANÁLISE(S) REQUERIDAS – CÓDIGOS(S):				
40- ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:				