



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, INDUSTRIAL
E COMERCIAL DO MUNICÍPIO DE TUPANCIRETÃ**
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 05 DE JUNHO DE 2019

INSTITUI O MODELO DAS PLANILHAS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL QUE SERÃO UTILIZADAS NAS INSPEÇÕES PERIÓDICAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) DE TUPANCIRETÃ EM FÁBRICAS DE LATICÍNIOS.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, INDUSTRIAL E COMERCIAL, DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL, INDUSTRIAL E COMERCIAL E A RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE TUPANCIRETÃ, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei Orgânica do Município de Tupanciretã e Portarias de Nomeação nº 19416, de 02 de janeiro de 2013 e nº 7723, de 10 de janeiro de 2000. Conforme a Lei Municipal nº 3912, de 06 de junho de 2017 e Decreto Municipal nº 5549, de 07 de janeiro de 2019, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º Ficam aprovados os modelos de Planilhas de Verificação Oficial que serão utilizadas nas inspeções periódicas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) em Fábricas de Laticínios, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º Para os fins desta Instrução Normativa, Verificação Oficial é a verificação realizada pelo SIM contemplando a Verificação Oficial de Rotina e a Verificação Oficial Mensal de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) (*"in loco"*), abrangendo todos os POPs descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

Art. 3º Para os fins desta Instrução Normativa fica adotada a Planilha de Verificação Oficial de Rotina para Fábrica de Laticínios, bem como as Planilhas de Verificação Oficial Mensal de POPs (*"In Loco"*), para todos os POPs desta classificação de estabelecimento.

Parágrafo Único. As referidas planilhas encontram-se nos anexos I e II.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Art. 4º Esta instrução normativa entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Tupanciretã, 05 de junho de 2019.

Ciente:
Prefeito Municipal.

Secretário Municipal
De Desenvolvimento Rural,
Industrial e Comercial de Tupanciretã

Responsável pelo Serviço
de Inspeção Municipal
de Tupanciretã



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

ANEXO I

LISTA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL PERIÓDICA EM FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Data: ____/____/____

SIM: **004 - Moju Produtos Alimentícios**

1) Procedimento padrão de higiene:

() Pré-operacional – Liberado as: ____:____ hs

() Operacional

Área	Resultado	Descrição da NC	Ação fiscal
Recepção	()C ()NC ()NA		
Laboratório	()C ()NC ()NA		
Sala de processamento	()C ()NC ()NA		
Sala de embalagem	()C ()NC ()NA		
Almoxarifado	()C ()NC ()NA		
Câmara fria	()C ()NC ()NA		
Sala de fatiamento/Expedição	()C ()NC ()NA		
Vestiários/sanitários	()C ()NC ()NA		
Barreira sanitária	()C ()NC ()NA		
Águas residuais	()C ()NC ()NA		

2) Barreira sanitária

	C	NC	NA	Descrição da NC	Ação fiscal
Organização					
Lavatório de botas					
Lavatório de mãos					
Detergente/antisséptico					

3) Água de abastecimento

Hora	Ponto de coleta	Cloro livre (0,2 a 2 ppm)	C	NC	Descrição da NC e ação fiscal

4) Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores

	C	NC	NA	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene corporal (barbas, unhas)				
Uniforme/botas				
Hábitos higiênicos				
Uso do lavatório (botas, mãos)				



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

5) Recepção da Matéria Prima

	C	NC	NA	Descrição da NC e Ação Fiscal
Temperatura da MP (Máx. 7 °C)				
Acondicionamento da MP				
Testes de plataforma				
Organização da sala				
Higiene do resfriador				
Temperatura do resfriador				

6) Procedimentos sanitários das operações

	C	NC	NA	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene dos utensílios				
Organização da seção				
Fluxo de produção				
Pasteurização do leite				
Processo de produção				
Temperatura de processamento				
Fatiamento dos produtos				
Embalagem dos produtos				
Expedição dos produtos				

7) Sala de ingredientes/embalagens/almojarifado

	C	NC	NA	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene dos móveis e utensílios				
Organização dos materiais				
Acondicionamento e identificação dos ingredientes/insumos				



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

8) Laboratório

	C	NC	NA	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene dos móveis e utensílios				
Organização dos materiais				
Identificação dos reagentes				

9) Câmara fria

	C	NC	NA	Descrição da NC e Ação Fiscal
Organização				
Identificação dos produtos				
Acondicionamento dos produtos				
Data fabricação/validade/lote				
Temperatura da câmara				
Iluminação/ventilação				

10) Sala de fatiamento/expedição

	C	NC	NA	Descrição da NC e Ação Fiscal
Higiene dos móveis e utensílios				
Temperatura da sala				

11) Controle integrado de pragas

	C	NC	NA	Descrição da NC e Ação Fiscal
Proteção de portas/janelas/ ralos				
Presença de pragas				
Armadilhas íntegras				
Limpeza do pátio				



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

12) Verificação Documental

- O estabelecimento está preenchendo as planilhas de auto controle no momento do monitoramento?
- Existe compatibilidade entre os registros da empresa e os achados da inspeção?
- No caso de algum desvio, as medidas corretivas adotadas estão previstas no plano?
- As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias de instalações, equipamentos e produtos?
- As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

13) Observações:

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento

Legenda:

C: conforme

NC: não conforme

NA: não avaliado

Em caso de não conformidade em PPHO pré-operacional, não liberar atividades.

As NC (se não solucionadas na hora e/ou repetidas) serão compiladas em notificação mensal. O auto de infração será emitido, dependendo do número de notificações acumuladas, a critério da inspeção local e do histórico da empresa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

ANEXO II

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

	POP 01: Manutenção preventiva das instalações e equipamentos e Águas residuais			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	O piso, forro, paredes estão em boas condições de modo que impeçam o alojamento de pragas?			
2	As barreiras sanitárias possuem água, detergente, papel toalha e coletor de papel?			
3	Há pavimentação das áreas externas de circulação de veículos e pessoal?			
4	A área industrial é delimitada com cerca de tela ou muro?			
5	A empresa apresenta dependências mínimas para realizar o processamento a que se dispõe e estão em número suficiente para a atividade executada, incluindo os anexos?			
6	As dependências são utilizadas para o fim a que se destinam?			
7	A iluminação é de tipo adequado e suficiente nas diversas áreas da indústria, em especial nas áreas de inspeção?			
8	Todas as luminárias possuem proteção contra queda e estilhaçamento?			
9	A ventilação/exaustão nas diferentes seções é suficiente?			
10	As aberturas apresentam boas condições de higiene e conservação, com fechamento automático das portas ou telas de proteção quando necessário, evitando o acesso de pragas?			
11	Há pias e higienizadores de utensílios funcionais em todos os locais necessários?			
12	Os equipamentos da indústria apresentam boas condições de higiene e conservação?			
13	Existe estrutura adequada para higienização de caixas e tarros e armazenamento destes utensílios?			
14	As portas de expedição favorecem a acoplagem dos veículos transportadores de produtos?			
15	Existe almoxarifado em boas condições de higiene e organização?			



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

16	Os resíduos são destinados em local adequado, em bom estado de higiene e conservação e livres de odores indesejáveis?			
17	As câmaras e túneis apresentam boas condições de higiene, conservação e organização?			
18	Os vestiários são mantidos em boas condições de higiene?			
19	Os sanitários são mantidos em boas condições de higiene?			
20	Os locais para guarda de roupas são adequados?			
21	A capacidade de produção está sendo respeitada?			
22	A rede interna de esgotos é dotada de sifões?			
23	O sistema de escoamento das águas residuais é satisfatório?			
24	O sistema de tubulação conduz as águas residuais ao destino correto?			
25	As águas residuais, quando descarregadas diretamente no piso, seguem em contra fluxo com a área de produção?			
26	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

POP 02: Água de Abastecimento				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	A água recebe tratamento adequado considerando a fonte de captação?			
2	Existe comprovação de que a água de abastecimento atende a legislação para água potável?			
3	Há clorador automático junto ao reservatório?			
4	Frente a um desvio, as ações corretivas estão sendo tomadas conforme descrito no manual?			
5	Os pontos de coleta de água para análise estão identificados?			
6	Há controle diário de cloro nos pontos indicados na planta?			
7	Há provisão de água/água quente/vapor suficiente?			
8	Os reservatórios são mantidos em condições adequadas?			
9	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

	POP 03: Controle integrado de vetores e pragas urbanas			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	O ambiente externo impede a entrada de pragas?			
2	O ambiente externo é controlado para evitar a proliferação de pragas e roedores?			
3	Os porta-iscas, recipientes para veneno e armadilhas estão colocados adequadamente?			
4	Todas as áreas internas, bem como as portas e janelas, são mantidas de forma a evitar o acesso e proliferação de pragas?			
5	A armazenagem dos venenos e armadilhas é em local adequado e seguro?			
6	Os produtos utilizados no controle efetivo possuem instruções de uso?			
7	Os produtos utilizados no controle efetivo possuem registro no órgão competente?			
8	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

	POP 04: Higienização das instalações, equipamentos e utensílios			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Os equipamentos são desmontados para sua correta higienização?			
2	O estabelecimento executou os procedimentos pré-operacionais previstos no POP antes do início das operações?			
3	O estabelecimento rotineiramente avalia a eficiência do POP para prevenir a contaminação direta dos produtos?			
4	O estabelecimento realiza controle de superfícies ou adota outro procedimento para avaliar se o POP é efetivo?			
5	A higienização compreende todas as fases do processo (remoção sujidades, limpeza com detergente, enxágue, sanitização e enxágue)?			
6	Os produtos químicos utilizados são registrados no órgão competente? (MS)			
7	A avaliação da eficiência da higienização pelo monitor está de acordo?			
8	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

POP 05: Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos funcionários				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	Os funcionários vestem uniformes limpos, completos e em bom estado de conservação?			
2	Os uniformes são de uso exclusivo na área industrial e com identificação da atividade?			
3	Os funcionários e todas as pessoas que eventualmente entram nas seções industriais utilizam a barreira sanitária adequadamente?			
4	São tomadas medidas preventivas aos funcionários portadores de doenças infecciosas ou com lesões passíveis de contaminar o produto, utensílios e equipamentos?			
5	Há monitoramento dos hábitos higiênicos, uniformes, presença de adornos, uso da barreira sanitária pelos funcionários?			
6	Os funcionários e outras pessoas que eventualmente entram nas seções industriais têm apresentação pessoal adequada (livre de adornos, sem esmalte, barbeados, sem lesões)?			
7	Os uniformes e acessórios tais como aventais, gorros e máscaras descartáveis são desprezados após seu uso?			
8	Todos os funcionários que trabalham no interior da indústria possuem atestado de saúde onde conste que estão aptos a manipular alimentos?			
9	Todos os funcionários têm o atestado de saúde renovado anualmente?			
10	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

POP 06: Seleção de Matéria-prima, ingredientes e embalagens				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	As matérias-primas, ingredientes e embalagens são devidamente identificados?			
2	Existem controles de prazo de validade e características sensoriais no recebimento?			
3	A empresa está cumprindo a legislação vigente em relação a coleta e transporte da matéria prima?			
4	A empresa faz o controle de temperatura da matéria-prima recebida?			
5	A empresa está executando as análises previstas em legislação para recepção da matéria prima?			
6	A matéria-prima recebida é mantida sob temperaturas compatíveis com sua natureza?			
7	As embalagens secundárias estão separadas das embalagens primárias?			
8	A matéria prima e ingredientes recebidos são mantidos e acondicionados em local e de maneira adequada?			
9	Há formulários para o recebimento de matéria-prima, ingredientes e embalagens?			
10	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

POP 07: Controle de Temperaturas				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	O estabelecimento possui equipamentos de mensuração de temperatura em todos os ambientes onde a temperatura deve ser controlada?			
2	O estabelecimento está efetuando as mensurações de temperatura em todos os ambientes com temperatura controlada na frequência prevista?			
3	A temperatura dos equipamentos os quais existem limites de temperatura é controlada?			
4	A temperatura do produto nas diferentes etapas do processo que requerem controle é realizada?			
5	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

POP 08: Procedimentos Sanitários Operacionais				
Verificação Oficial "no local"		C	NC	NA
1	Os manipuladores utilizam e depositam adequadamente seus utensílios?			
2	Todos os equipamentos que entram em contato direto com os produtos são de inox ou material adequado?			
3	Os procedimentos de higienização de instalações, equipamentos e utensílios são realizados nos intervalos propostos?			
4	Existe separação e identificação das caixas usadas para produtos condenados e resíduos?			
5	A higienização das mãos está sendo realizada antes do procedimento de embalagem/rotulagem?			
6	As caixas utilizadas para armazenamento de produtos não ficam em contato direto com o chão?			
7	Quando da ocorrência de contaminação de instrumentos e equipamentos as ações corretivas são adotadas?			
8	O fluxo de produção está sendo respeitado, não havendo contra fluxos/demoras/atrasos?			
9	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

	POP 09: Aferição de instrumentos de controle de processo			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Os instrumentos e dispositivos de controle de temperatura são sistematicamente aferidos?			
2	As balanças são aferidas sistematicamente?			
3	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

	POP 10: <i>Recall</i>			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	A empresa possui controle da destinação dos produtos?			
2	A empresa é capaz de efetuar recolhimento de produtos que apresentem alguma análise microbiológica ou físico-química NC, de maneira célere?			
3	A empresa monitora adequadamente a embalagem, resfriamento/congelamento dos produtos?			
4	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

	POP 11: Treinamento dos funcionários			
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	Existe lista de presença dos treinamentos?			
2	Existe conteúdo programático dos treinamentos?			
3	Existe associação entre as não conformidades dos outros POP's com o POP treinamento de funcionários?			
4	No programa de treinamento está prevista a reciclagem dos funcionários?			
5	Os treinamentos são aplicados na admissão dos funcionários de acordo com a sua função?			
6	Os ministrantes do treinamento são capacitados para tal atividade?			
7	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCIRETÃ
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Industrial e Comercial
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
R. Capitão Amorim, S/N - CEP: 98170-000
Fone: (55) 3272-2346 e-mail: simtupa@yahoo.com

Verificação oficial mensal de POP's (*in loco*)

Estabelecimento: Fábrica de Laticínios

SIM N°: 004

DATA: __/__/____

POP 12: Controle de fraudes				
	Verificação Oficial "no local"	C	NC	NA
1	A empresa monitora/executa os métodos de controle de fraudes previstos na legislação?			
2	O programa está sendo executado conforme descrito no manual?			
Comentários				

Serviço de Inspeção Municipal

Responsável pelo estabelecimento