



PORTARIA N.º 005 DE 30 JANEIRO DE 2026

Dispõe sobre os procedimentos gerais para a inspeção e supervisão dos produtos de origem animal.

O Presidente do CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço.

CONSIDERANDO a necessidade de padronizar os procedimentos a serem adotados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM dos municípios consorciados.

RESOLVE:

Art. 1º Determinar as instâncias que compõem o Serviço de Inspeção Municipal -SIM dos municípios consorciados e a equipe técnica de inspeção dos produtos de origem animal do CONSAÚDE sigam os protocolos nas operações de inspeção e supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM, com total observância das leis e decretos municipais, portarias, resoluções e instruções normativas SIM-CONSAÚDE, ou demais normativas que venham alterar ou substituir a legislação vigente.

Art. 2º Para efeito desta Portaria, considera-se:

I. Estabelecimento/Agroindústria de produtos de origem animal: Qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados;

II. Processo Administrativo: Consiste no conjunto ordenado de documentos e de providências necessárias à obtenção de um resultado específico, compreendendo atos encadeados e coordenados destinados à concretização dos fins do Estado e, por consequência, à satisfação do interesse público.

III. Autuação de Processo: É o procedimento que caracteriza a abertura de um processo e que será realizado quando o documento ou conjunto de documentos for objeto de análise, informações, despachos e decisões;

IV. Registro: Conjunto de procedimentos técnicos e administrativos de avaliação das operações realizadas em estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM para habilitar a produção, a distribuição e a comercialização de produtos de origem animal observando a legislação vigente;



V. Protocolo: Registro padronizado de operações de inspeção e supervisão de estabelecimentos registrados no SIM;

VI. Inspeção e supervisão: Consiste no ato de examinar e fiscalizar, sob o ponto de vista industrial e sanitário, aspectos relativos à produção e ao controle do processo produtivo referentes aos procedimentos descritos no Art. 5 desta Portaria em estabelecimentos de produtos de origem animal. .

VII. Boas Práticas de Fabricação: Conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos.

VIII. Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: Procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

IX. Programas de Autocontrole: Programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO ou os programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

X. Matéria-prima: Toda substância de origem animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XI. Ingrediente: É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada;

XII. Embalagem: É o recipiente, o pacote, o invólucro ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar no transporte e manuseio dos alimentos;

XIII. Rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XIV. Rastreabilidade: É a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas.



XV. Memorial descritivo: Documento que descreve detalhadamente, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVI. Análise fiscal: Ato fiscal no qual é realizada análise da água de abastecimento, das matérias-primas, dos ingredientes ou dos produtos finais coletados pela autoridade fiscalizadora competente no intuito de verificar a sua conformidade de acordo com legislações específicas e os dispositivos de normativas regulamentadas pelo Serviço de Inspeção Municipal- SIM;

XVII. Suspensão das atividades: Medida administrativa na qual o Serviço de Inspeção Municipal - SIM suspende as atividades desenvolvidas, no todo ou em parte, durante o procedimento fiscalizatório de empresas registradas, por período certo e determinado;

XVIII. Interdição: Medida administrativa, de caráter cautelar, que visa à paralisação de toda e qualquer atividade desenvolvida, podendo ser recolhidos as matérias-primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios;

XIX. Apreensão: Consiste no ato pelo qual o Serviço de Inspeção Municipal – SIM apreende as matérias primas, produtos alimentícios, subprodutos, ingredientes, rótulos, embalagens, equipamentos e utensílios que se encontrem em desacordo com a legislação, e outras normas técnicas relacionadas, dando-lhes a destinação cabível;

XX. Inutilização: Medida administrativa de impossibilitar o uso dos produtos alimentícios, matérias-primas e ingredientes que não sejam aptos para o consumo;

XXI. Notificação: Deve ser entendida como um aviso oficial, destina-se a: notificar o proprietário/responsável pelo estabelecimento sobre o cumprimento de determinações, como por exemplo: adequar instalações, reformar, comparecer ao escritório, prestar esclarecimentos, apresentar documentos (Mapa Estatístico de Produção, plantas, alvará), apresentar resultado de análises laboratoriais, etc.

XXII. Agricultor familiar: Aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo aos requisitos previstos na Lei Federal Nº 11.326, de 24/07/06.

Art. 3º São sujeitos a inspeção periódica ou permanente:

- a)** os animais destinados ao abate, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b)** o pescado e seus derivados;
- c)** o leite e seus derivados;
- d)** o ovo e seus derivados;
- e)** produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 4º A fiscalização, de que trata esta Portaria, far-se-á:

- a)** nos estabelecimentos industriais, abatedouros ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

- b)** nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- c)** nas unidades de beneficiamento do leite, nas queijarias, nos postos de refrigeração;
- d)** nas unidades de beneficiamento de ovos e nas granjas avícolas;
- e)** nos estabelecimentos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;



SEÇÃO I

DOS PROTOCOLOS E DOCUMENTOS DE INSPEÇÃO

Art. 5º Os Protocolos de Inspeção têm por objetivo a padronização de registros das operações desta natureza realizados em estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM e abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I.** Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II.** Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III.** Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV.** Verificação da água de abastecimento;
- V.** Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- VI.** Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- VII.** Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VIII.** Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- IX.** Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;



X. Controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

Art. 6º São documentos que compõem o Protocolo de Inspeções oficiais:

I. Lista de Verificações (checklist) - LV

II. Ficha de atendimento;

III. Auto Termo, documentos oficiais;

IV. RNC - Relatório de Não Conformidade

§ 1º A Lista de Verificações – LV é o documento que registra as informações obtidas durante as inspeções oficiais realizadas;

§ 2º Ficha de atendimento - é o documento que registra um acordo entre a agroindústria e o Serviço de Inspeção Municipal, onde são estabelecidos os prazos para a regularização das adequações necessárias.

§ 3º Auto Termo - é o documento que registra desvios de conduta, as sanções e penalidades decorrentes, constituindo ação fiscal sobre produto e processo que desvirtuam as normas estabelecidas.

§ 4º RNC – Relatório de Não Conformidade, é o documento que registra as não conformidades encontradas durante as inspeções oficiais, onde são descritas as ações imediatas e as ações planejadas pelo responsável do estabelecimento inspecionado.

Art. 7º Os documentos resultantes das ações oficiais de inspeção e fiscalização integrarão o Sistema de Informação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e servirão, entre outras finalidades, para a definição da periodicidade das inspeções nos estabelecimentos, bem como para subsidiar decisões de caráter fiscal e administrativo que se façam necessárias.

Art. 8º A inspeção industrial e sanitária partirá da premissa de avaliação contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico sanitária dos produtos, para garantia de sua inocuidade antes de serem expostos ao consumo da população, incluindo a execução dos programas de autocontroles.

Parágrafo Único – Alterações na periodicidade e frequência da inspeção podem ocorrer de acordo com as seguintes situações:

- a)** Sempre que houver atividade/abate em abatedouros;
- b)** No estabelecimento que passou por interdição parcial ou total;
- c)** Outras situações em que o Técnico/Inspetor julgar necessário.

Art. 9º A periodicidade das visitas técnicas para fins de inspeções oficiais executadas pela equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, é definida com base no grau de risco do estabelecimento.



Art. 10º A inspeção sanitária dos estabelecimentos registrados no SIM - CONSAÚDE terá como escopo:

II. Monitoramento: Observações e medições in loco dos aspectos definidos no Art. 5º desta resolução com objetivo de identificar:

- a) Conformidade na execução e atendimento às exigências legais;
- b) Eventuais desvios;
- c) Tomadas das ações preventivas e corretivas.

III. Ação Corretiva: É uma atuação ou efeito para eliminar ou prevenir as causas de uma não conformidade, defeito ou situação indesejável detectada, de forma a evitar a sua repetição;

IV. Registro: Avaliação da documentação referente ao controle do processo produtivo;

V. Verificação: Ato de análise e avaliação da aplicação das ações preventivas e corretivas, para conferir a validade e eficiência tanto dos procedimentos de monitoramento quanto das ações corretivas adotadas.

Art. 11º Em sua execução, a inspeção industrial e sanitária, a ser realizada por Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, respeitadas as devidas competências, deverá gerar dados que permitam a avaliação dos mecanismos de controle do processo nos quesitos:

- a) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- b) Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- c) Iluminação;
- d) Ventilação;
- e) Água de abastecimento;
- f) Águas residuais;
- g) Controle integrado de pragas;
- h) Limpeza e sanitização;
- i) Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários;
- j) Procedimentos Sanitários das Operações;
- k) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- l) Controle de temperaturas;
- m) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- n) Controles laboratoriais e análises;
- o) Controle de formulação dos produtos fabricados;



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

Art. 12º Os documentos decorrentes da execução das inspeções serão adicionados ao Sistema do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, na aba correspondente a cada estabelecimento, e servirão para a definição da frequência das inspeções, bem como para subsidiar decisões de natureza fiscal e administrativa que se fizerem necessárias.



SEÇÃO II

DOS PROTOCOLOS E DOCUMENTOS DE SUPERVISÃO

Art. 13º A supervisão tem por objetivo o exame in loco das operações de inspeção nos estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM para fins de avaliação destas atividades validando as metodologias adotadas e informações registradas ou propondo uma nova leitura para correções e prevenir falhas ou alterações em sua execução.

Art. 14º Os Protocolos de Supervisão têm por objetivo a padronização de registros das operações desta natureza realizados em estabelecimentos onde ocorrem a inspeção sanitária executadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I.** Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II.** Verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III.** Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV.** Verificação da água de abastecimento;
- V.** Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- VI.** Fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- VII.** Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VIII.** Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- IX.** Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- X.** Classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XI.** Verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

XII. Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIII. Controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XIV. Outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 15º As Supervisões serão realizadas com frequência anual.

Art. 16º São documentos que compõem o Protocolo de Supervisões oficiais:

I. Relatório de Supervisão – RS.

II. Ficha de atendimento;

§ 1º O Relatório de Supervisão – RS é o documento que registra as não conformidades previstas em leis e normas vigentes da fabricação de produtos de origem animal.

§ 2º Ficha de atendimento – é o documento onde é comunicado a realização da inspeção e que são estabelecidos os prazos para a regularização das adequações necessárias.

Art. 17º Os documentos gerados no âmbito das ações oficiais de supervisão serão adicionados ao perfil de cada estabelecimento no Sistema do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e servirão, entre outras finalidades, para a definição da frequência das supervisões, bem como para subsidiar a tomada de decisões de natureza fiscal e administrativa que se fizerem necessárias.

Art. 18º A frequência das visitas técnicas para fins de supervisão serão executadas pelos Médicos Veterinários do Serviço de Inspeção Municipal – SIM., de acordo com cronograma anual.

Art. 19º A supervisão sanitária dos estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/ CONSAÚDE terá como escopo:

I. Monitoramento: Observações e medições in loco dos aspectos definidos no Art. 5º desta Resolução com objetivo de identificar.

a) Conformidade na execução e atendimento às exigências legais;

b) Eventuais desvios;

c) Tomadas das ações preventivas e corretivas.



II. Ação Corretiva: É uma atuação ou efeito para eliminar ou prevenir as causas de uma não conformidade, defeito ou situação indesejável detectada, de forma a evitar a sua repetição;

III. Registro: Avaliação da documentação referente ao controle do processo produtivo;

IV. Verificação: Ato de análise e avaliação da aplicação das ações preventivas e corretivas, para conferir a validade e eficiência tanto dos procedimentos de monitoramento quanto das ações corretivas adotadas.

Art. 20º Em sua execução, as supervisões, deverão gerar dados que permitam a avaliação dos mecanismos de produção e controle do processo implantado pelo estabelecimento.

Art. 21º Para a tomada de decisões e implementação de ações preventivas e correções necessárias às não conformidades e restrições levantadas, o Relatório de Supervisão será encaminhado:

a) Ao profissional do SIM/CONSAÚDE encarregado das atividades de inspeção e fiscalização do estabelecimento;

b) Ao representante legal do estabelecimento;

c) Ao responsável técnico do estabelecimento.

Art. 22º As ações para implementação das medidas preventivas e corretivas necessárias serão executadas em acordo com as normas e legislação vigentes e termo de compromisso assinado pelo responsável pelo estabelecimento.

Art. 23º Os responsáveis legais dos estabelecimentos ficam obrigados a:

I. Atender ao disposto nesta resolução e em normas complementares;

II. Disponibilizar, sempre que necessário pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção;

III. Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV. Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, para alimentar o Sistema de Banco de Dados do Serviço de Inspeção Municipal sempre que solicitado;

V. Manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas que regem o Serviço de Inspeção Municipal;

VI. Comunicar ao SIM com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

VII. Fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

VIII. Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido na legislação vigente;

IX. Disponibilizar planilhas e documentos de controle do processo produtivo e apresentar toda documentação solicitada sejam de natureza fiscal ou analítica, comprobatórios de regularidade fiscal, tributária, ambiental e sanitária; relatórios de ensaio de análises laboratoriais; manuais; memoriais, plantas/croquis, registros e demais documentos inerentes ao estabelecimento e passíveis de verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CONSAÚDE de acordo com a legislação vigente;

X. Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XI. Manter equipe(s) regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XII. O responsável pelo estabelecimento fica obrigado a cumprir o que foi acordado no termo de compromisso.

Art. 24 Os estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob inspeção de órgão oficial, ou seja de SIM, SIE, SIF e SISBI.

Art. 25° Toda e qualquer dúvida ou omissão gerada por esta Resolução deverá ser solucionada junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 26° Outras recomendações não mencionadas nesta Portaria deverão obedecer às legislações vigentes.

Art. 27° Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Coronel Fabriciano, 30 de Janeiro de 2026.

MÁRCIO LIMA DE PAULA
PRESIDENTE CONSAÚDE

Açucena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Imbé de Minas, Iapu, Inhapim, Ipatinga, Jaguaráçu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Timóteo, Ubaporanga, Vargem Alegre.



ANEXO I

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento: _____
Nº do SIM: _____ Classificação: _____
Município: _____ Data: ____/____/____
Médico(a) Veterinário(a) Oficial: _____

Supervisor(es)/Auditor(es):

I - ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES ANTERIORES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	AUDITORIAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
1.1	Plano de Ação.			
1.2	Cumprimento do Plano de Ação.			
II - AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO <i>IN LOCO</i>				
2.	EC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (INCLUINDO CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
2.1	As mesmas estão de acordo com o projeto aprovado.			
2.2	Forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização.			
2.3	Não existem sujidades nas áreas, formação de condensação, neve ou gelo.			
2.4	Observar a vedação das aberturas (portas, janelas etc.), o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo.			
2.5	Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis.			
2.6	As condições gerais de manutenção estão adequadas e suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.			
2.7	Acabamento, natureza das soldas e os materiais constituintes das instalações, equipamentos e utensílios são condizentes e não alteram as matérias-primas e os produtos acabados.			



2.8	As barreiras sanitárias estão adequadas.			
2.9	Observar se condições higiênicas são mantidas nessas instalações.			
2.10	Se os uniformes estão condizentes e se são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.			
2.11	Os instrumentos de controle de processos estão identificados.			
2.12	Há registro da última calibração e aferição dos instrumentos, bem como, data prevista para a próxima aferição ou calibração.			
2.13	Observar se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua.			
3.	EC 02 – ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
3.1	Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria, com cor e intensidade da luz em condições adequadas.			
3.2	As luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores.			
3.3	A ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis.			
3.4	A ventilação é adequada ao controle da condensação.			
3.5	Há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos.			
4.	EC 03 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ÁGUAS RESIDUAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
4.1	Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
4.2	As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado.			
4.3	Existem pontos de coleta de água e estes estão identificados.			
4.4	Observar se a água tem pressão adequada.			
4.5	Observar se todo o volume de águas residuais é drenado.			
4.6	As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios.			



4.7	As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas.			
4.8	Observar se as águas residuais não se deslocam em contrafluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso.			
5.	EC 04 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
5.1	Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais.			
5.2	Não existem resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização.			
6.	EC 05 – HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
6.1	O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas.			
6.2	Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação.			
6.3	Observar se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades.			
6.4	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas.			
6.5	As operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos.			
6.6	Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las.			
7.	EC 06 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
7.1	Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas.			



7.2	Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, e evitando-se contrafluxos.			
7.3	As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e estão identificados.			
7.4	Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização.			
7.5	Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas.			
7.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos e apropriados para uso industrial.			
7.7	Os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização.			
7.8	Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias.			
7.9	Os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas. Apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.			
7.10	Os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta.			
7.11	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado.			
8.	EC 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA



8.1	O ambiente externo está limpo e não apresenta condições que favoreçam o abrigo ou a reprodução de pragas.			
8.2	Na inspeção das áreas internas não é observado indícios da presença de pragas.			
8.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas).			
8.4	Quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma.			
8.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal.			
9.	EC 08 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
9.1	As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção.			
9.2	A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole.			
9.3	As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras.			
9.4	Os ingredientes são mantidos em local específico, separado, e em condições higiênicas adequadas.			
9.5	O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes apenas para utilização por períodos restritos.			
9.6	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima.			
9.7	A empresa mantém atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima.			
9.8	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL).			



9.9	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite.			
10.	EC 09 – CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
10.1	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação.			
10.2	Os registros são automatizados, quando possível ou necessário.			
11.	EC 10 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
11.1	As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção.			
11.2	Os produtos que requerem formulação, são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção.			
12.	EC 11 – ANÁLISES LABORATORIAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
12.1	Quando da existência de laboratórios de análises, se possui o manual de bancada, e se está à disposição dos analistas.			
12.2	Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada.			
12.3	Se os analistas dominam as técnicas realizadas.			
12.4	Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança.			
12.5	Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL.			
12.6	Cronograma e resultados das análises de Autocontrole.			
13.	EC 12 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS (RECALL)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
13.1	As matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade.			
14.	EC 13 – ANÁLISE DE PERIGOS E	CONFORME	NÃO	NA



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG - CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 - CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

	PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC		CONFORME	
14.1	Verificação se há monitoramentos dos PCC.			
14.2	Identificação dos PCC.			
15.	EC 14 – BEM-ESTAR ANIMAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
15.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.			
16.	EC 15 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
16.1	Procedimento é realizado conforme o descrito.			
16.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção.			
16.3	Recipientes identificados.			
16.4	Material de risco é descartado de forma correta.			
III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
17.	EC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (INCLUINDO CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
17.1	Programa descrito.			
17.2	Registros.			
17.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
17.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
18.	EC 02 – ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
18.1	Programa descrito.			
18.2	Registros.			
18.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
18.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
19.	EC 03 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ÁGUAS RESIDUAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
19.1	Programa descrito.			
19.2	Registros.			
19.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			

Açucena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Imbé de Minas, Iapu, Inhapim, Ipatinga, Jaguarauçu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Timóteo, Ubaporanga, Vargem Alegre.



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG - CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 - CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaleoaco@yahoo.com.br

19.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
20.	EC 04 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
20.1	Programa descrito.			
20.2	Registros.			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
21.	EC 05 – HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
21.1	Programa descrito.			
21.2	Registros.			
21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
22.	EC 06 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
22.1	Programa descrito.			
22.2	Registros.			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
23.	EC 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
23.1	Programa descrito.			
23.2	Registros.			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
24.	EC 08 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
24.1	Programa descrito.			
24.2	Registros.			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
25.	EC 09 – CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
25.1	Programa descrito.			
25.2	Registros.			



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG - CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 - CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

25.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
26.	EC 010 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
26.1	Programa descrito.			
26.2	Registros.			
27.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

28.	EC 011 – ANÁLISES LABORATORIAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
28.1	Programa descrito.			
28.2	Registros.			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

29.	EC 012 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
29.1	Programa descrito.			
29.2	Registros.			
29.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
29.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

30.	EC 013 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
30.1	Programa descrito.			
30.2	Registros.			
30.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
30.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

31.	EC 014 – BEM-ESTAR ANIMAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
31.1	Programa descrito.			
31.2	Registros.			
31.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			

Açucena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Imbé de Minas, Iapu, Inhapim, Ipatinga, Jaguarauçu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Timóteo, Ubaporanga, Vargem Alegre.



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

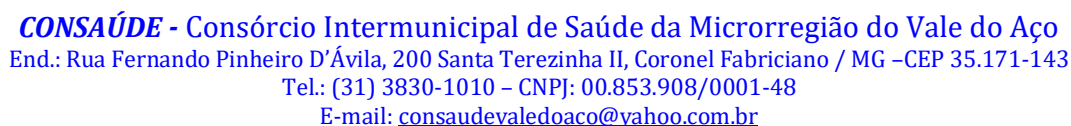
End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

31.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
-------------	--	--	--	--

32.	EC 014 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
32.1	Programa descrito.			
32.2	Registros.			
32.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
32.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			



Açucena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Imbé de Minas, Iapu, Inhapim, Ipatinga, Jaguarauçu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Timóteo, Ubaporanga, Vargem Alegre.



	O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de controle: Nesse caso, a empresa tem _____ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.

VI. REUNIÃO FINAL		
Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam de ações corretivas imediatas por parte da Empresa. Na reunião estavam presentes:		
NOME	ASSINATURA	REPRESENTANTE
Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es). Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.		



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG – CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

ANEXO II

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL DO SIM			
Realizado pelo(s) Médico(s) Veterinário(s) do CONSAÚDE			
Município:			
Responsável do SIM:			
Supervisor:			
Data:			
1. VERIFICAÇÃO CHECKLIST	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
1.1 – As não conformidades do último checklist foram sanadas?			
2. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
2.1 - Organização da sede da Inspeção Local ou local apropriado para a guarda de documentos e materiais pertinentes ao trabalho.			
2.2 - A IE possui equipamentos necessários aos trabalhos.			
2.3 – Gestão de Documentos (verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários-modelo).			
2.4 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação).			
2.5 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos (verificar os memoriais descritivos e croquis dos rótulos).			
2.6 - A Inspeção Local controla o uso de produtos, permitindo somente aqueles aprovados e com Ficha Técnica.			
2.7 – Rastreabilidade (uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos estabelecimentos).			
2.8 – Análises Físico-Químicas e Microbiológicas de Alimentos e Água (conferir			



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG - CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 - CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

cumprimento de cronograma de envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC).			
2.9 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole (avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PAC).			
2.10 – Realização de atividades de combate a fraudes de produtos de origem animal.			
2.11 – Realização de atividades de combate a clandestinidade.			
2.12 – Realização de atividades de Educação Sanitária.			
2.13 - A Inspeção Local aplica as planilhas em conformidade com as Normas Complementares.			
2.14 – A Inspeção Local possui registro de ações fiscais (RNC, autos e termos emitidos).			
3. INSPEÇÃO PERMANENTE (EXCLUSIVO)	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
3.1 - A equipe de Inspeção é suficiente para desenvolver as atividades.			
3.2 - Inspeção ante e post mortem (equipamentos adequados).			
3.3 - Inspeção ante e post mortem (execução das técnicas).			
3.4 - Inspeção ante e post mortem (destinação adequada).			
3.5 - Inspeção ante e post mortem (registro de atividades).			
3.6 - Os critérios de julgamento são aplicados e registrados de forma correta.			
3.7 - A uniformização dos auxiliares da Inspeção Local atende as normas.			

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO PARA SOLUÇÃO

Açucena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Imbé de Minas, Iapu, Inhapim, Ipatinga, Jaguarapu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Timóteo, Ubaporanga, Vargem Alegre.



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG - CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 - CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

Assinatura e Carimbo dos Médicos Veterinários responsáveis pela verificação:

RESULTADO DA SUPERVISÃO (COMENTÁRIOS)



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço
End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143
Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48
E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

PLANO DE AÇÃO			
ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO PARA SOLUÇÃO	MEDIDAS CORRETIVAS

Açucena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Imbé de Minas, Iapu, Inhapim, Ipatinga, Jaguarapu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Timóteo, Ubaporanga, Vargem Alegre.



CONSAÚDE - Consórcio Intermunicipal de Saúde da Microrregião do Vale do Aço

End.: Rua Fernando Pinheiro D'Ávila, 200 Santa Terezinha II, Coronel Fabriciano / MG –CEP 35.171-143

Tel.: (31) 3830-1010 – CNPJ: 00.853.908/0001-48

E-mail: consaudevaledoaco@yahoo.com.br

VERIFICAÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS AÇÕES				
ITEM	NÃO CONFORMIDADE	MEDIDA CORRETIVA	CUMPRIMENTO DAS AÇÕES	
			SIM	NÃO

OBSERVAÇÕES FINAIS

Açucena, Antônio Dias, Belo Oriente, Braúnas, Bugre, Caratinga, Córrego Novo, Dionísio, Entre Folhas, Imbé de Minas, Iapu, Inhapim, Ipatinga, Jaguaráçu, Joanésia, Marliéria, Mesquita, Naque, Periquito, Pingo D'Água, Santana do Paraíso, São Domingos das Dores, São João do Oriente, Timóteo, Ubaporanga, Vargem Alegre.