



CIDERSU

Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

RESOLUÇÃO CIDERSU 34 DE 15 DE SETEMBRO DE 2025

Dispõe sobre a obrigatoriedade de implantação de Programas de Autocontrole nos Estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipal executados pelo CIDERSU.

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável – CIDERSU, no uso de suas atribuições legais e especialmente aquelas conferidas pelo Estatuto que rege esta Entidade:

Considerando:

- (i) que o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, em seus artigos 6º, 10, 84 e 85 de seu Anexo, instituiu de forma mais abrangente a obrigatoriedade dos estabelecimentos implantarem o autocontrole, bem como que o Serviço Oficial estabelecesse a respectiva forma e frequência de sua verificação, além do estabelecido na Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997;
- (ii) que os programas de autocontrole são desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, a fim de controlar cada um dos processos envolvidos na produção de alimentos, assegurando a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos;
- (iii) a Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, que estabelecem os procedimentos de verificação dos programas de autocontroles;
- (iv) a Lei 14.515 de 29 de dezembro de 2022 que dispõe sobre os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e sobre a organização e os procedimentos aplicados pela defesa agropecuária aos agentes das cadeias produtivas do setor agropecuário;

RESOLVE:

Art. 1º Determinar que todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) executados pelo CIDERSU deverão implantar ou atualizar os Programas de Autocontrole, com base nos parâmetros descritos nesta Resolução.



Parágrafo Primeiro - Caso a indústria já possua programa de autocontrole implantado, este deverá ser atualizado conforme as regras previstas nesta Resolução no prazo de máximo de 18 (dezoito) meses a partir da publicação da mesma.

Parágrafo Segundo – Entende-se por Programas de Autocontrole, a elaboração, a aplicação, o registro, a verificação e a revisão de métodos de controle de processos por meio das Boas Práticas de Fabricação, visando a qualidade, a sanidade, a identidade e a inocuidade do produto final.

Art. 2º É de responsabilidade dos estabelecimentos agroindustriais, o desenvolvimento, a implantação, implementação, o monitoramento, a verificação e a manutenção dos programas de autocontrole, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§1º O plano escrito dos programas de autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação.

§2º O programa de autocontrole será específico para cada indústria respeitando-se as suas peculiaridades estruturais e de processo.

§3º Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no caput deste artigo o treinamento e capacitação de pessoal; a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos; a monitorização e verificação dos procedimentos e de sua eficiência; e a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.

§4º Uma cópia do plano escrito dos Programas de Autocontrole deve ser entregue ao SIM na forma de PDF para ciência e aceite. O aceite se dará após análise, onde serão emitidas as considerações necessárias.

Art. 3º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados ou relacionados ou, em processo de registro serão baseados em processos de produção estruturados nos seguintes Programas de Autocontrole - PAC:



- I- PAC 1 - Manutenção (instalações e equipamentos e utensílios em geral; iluminação, ventilação, águas residuais, calibração e aferição de equipamentos);
- II- PAC 2 - Água de abastecimento;
- III- PAC 3 - Controle integrado de pragas;
- IV- PAC 4 – Higiene Industrial e Operacional (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);
- V- PAC 5 - Higiene e hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
- VI- PAC 6 - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- VII- PAC 7 - Controle de insumos(matéria prima, ingredientes e material de embalagem);
- VIII- PAC 8 - Controle de Temperaturas;
- IX- PAC 9 - Análises laboratoriais;
- X- PAC 10 - Controle de formulação dos produtos e combate à fraude;
- XI- PAC 11 - Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos;
- XII- PAC 12–Análise de perigos e pontos críticos de controle;
- XIII- PAC 13–Plano de qualificação de fornecedores de leite (PQFL), (estabelecimentos de leite);
- XIV- PAC 14 – Bem estar animal e abate humanitário (apenas estabelecimentos de abate);
- XV- PAC 15 – Identificação, remoção, segregação, e destinação do material especificado de risco – MER (Estabelecimento de abate);

Parágrafo único: Outros programas de Autocontrole deverão ser elaborados pelo Estabelecimento ou exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.

Art. 4º Os Programas de autocontrole - PAC deverão ser estruturados da seguinte forma:

Nome fantasia:

Razão social:

Cnpj:



CIDERSU

Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

I.e.:

Marca:

Número de registro (sim / sie / sif / sisbi):

Classificação do estabelecimento

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Data:

Nome e assinatura do representante legal/ aprovação do PAC:

Nome e assinatura do responsável pela revisão:

Nome e assinatura do responsável técnico:

- a- Cabeçalho: apresentam as informações da empresa e a identificação do autocontrole; Código de ordem; e Revisão e número de páginas;
- b- Sumário: relação dos tópicos abordados no texto e sua localização no documento;
- c- Objetivo: esclarece quais os objetivos do autocontrole;
- d- Documentos de referência: cita todas as legislações e programas da empresa que servem como base para o autocontrole;
- e- Campo de aplicação: apresenta quais são os setores que este autocontrole se aplica;
- f- Definições: fornece as definições de alguns termos usados no programa, e cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação;
- g- Responsáveis: Cita quem são os responsáveis pela implantação, supervisão, verificações e preenchimento das planilhas de monitoramento;
- h- Descrição ou Diretrizes: apresenta quais são os itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas, para garantir a



eficácia do autocontrole. O nível de detalhamento pode variar dependendo da complexidade das atividades, dos métodos utilizados e dos níveis de habilidades e conhecimentos;

- i- Monitoramento: cita os procedimentos de monitoramento da aplicação do autocontrole, bem como a frequência de cada uma delas, além de exemplificar as planilhas utilizadas;
- j- Verificação: verificação interna do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontrole aplicados na empresa. É realizada sob a responsabilidade do Responsável Técnico ou gerente do controle de qualidade. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária;
- k- Registros auditáveis: São as planilhas de monitoramento dos programas de autocontroles e a forma de arquivamento e armazenamento. A empresa deve indicar o tempo de retenção dos documentos conforme a sua conveniência e uso pretendido;
- l- Anexos: constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento e verificação de cada autocontrole, Procedimento Operacional Padrão (POP) ou Instrução de Trabalho (IT), e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa;
- m- Rodapé: são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Também é apontada a data para revisão;

Art. 5º Serão adotados os modelos de formulários, para verificação e supervisão oficial dos autocontroles implantados e implementados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao serviço de Inspecção Municipal (anexo I);

- I- A entrega dos Programas de Autocontrole deverá ocorrer juntamente com a entrega dos demais documentos para registro do estabelecimento. A implantação dos elementos deverá ocorrer de forma imediata após o registro de estabelecimento.



CIDERSU

Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

II- A entrega e implantação dos Programas de Autocontrole citada no inciso I, poderá ser revista em situações específicas, o critério do serviço de inspeção municipal;

Art. 6º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal a inspeção, fiscalização, verificação e supervisão da implantação e implementação dos programas de autocontrole nos estabelecimentos;

Parágrafo único: O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Resolução implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação;

Art. 7º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

(DATA DA ASSINATURA)

PRESIDENTE

**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional SustentávelRua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34**ANEXO I**

 CIDERSU Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável						TERMO DE INSPEÇÃO IN LOCO E DOCUMENTAL					
RAZÃO SOCIAL:					Nº do documento:						
Nº DE REGISTRO NO CIDERSU:				DATA:							
1. Manutenção (Instalações e Equipamentos, Iluminação, Ventilação, Águas Residuais, Calibração e Aferição de Instrumentos)					C	NC	NA	NO			
1.1	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequado? (toda indústria, barreira sanitária e anexos)										
1.2	Presença de lava botas e pressão adequada da água do mesmo?										
1.3	Existência de dispensers de papel toalha e sabão em boas condições e abastecidos? (barreira sanitária, setor de produção e anexos)										
1.4	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários, barreiras sanitárias, setor de produção e anexos?										
1.5	Coberturas, forro ou teto em estado de manutenção adequado?										
1.6	Paredes em estado de manutenção adequado?										
1.7	Piso em estado de manutenção adequado?										
1.8	Portas e janelas em estado de manutenção adequado?										
1.9	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?										
1.10	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, água de										



	abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?							
1.11	Ausência de instalações provisórias?							
1.12	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis com o volume de produção e que permita o fluxo operacional adequado?							
1.13	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?							
1.14	Funcionamento adequado de esterilizadores? Temperatura mínima 82.2°C?							
1.15	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?							
1.16	Superfícies em contato com alimentos são de material que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?							
1.17	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?							
1.18	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis são instalados e operados de forma que não propiciem risco de contaminação aos produtos comestíveis?							
1.19	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?							
1.20	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de conservação?							
1.21	A luminosidade é suficiente na área de trabalho? Permite a avaliação das condições higiênicas e dos pontos de							

	inspeção oficial?							
1.22	As luminárias apresentam protetores adequados?							
1.23	As luminárias estão em bom estado de conservação e funcionamento?							
1.24	A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores indesejáveis?							
1.25	O controle de condensação é adequado?							
1.26	Presença de neve ou gelo nas instalações de frio?							
1.27	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empoçamentos?							
1.28	O sistema de recolhimento de águas residuais está em boas condições de manutenção? (Ralos, encanamentos, etc.)							
1.29	Ausência de refluxo de águas residuais e gases?							
1.30	Equipamentos de controle estão em funcionamento e em bom estado de conservação? (termômetros portáteis, termômetros das câmaras frias, balanças, crioscópio, analisador de leite, pHmetro, colorímetro de cloro livre)							
1.31	Pasteurização rápida - temperatura de aquecimento e resfriamento estão conformes?							
1.32	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?							
1.33	Programa descrito?							
1.34	Registros?							
1.35	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES								

[illegible]

3. Controle Integrado de Pragas		C	NC	NA	NO			
3.1	Ausência de evidências de infestações (animais mortos, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc...)?							
3.2	Portas, janelas, óculos e outras aberturas estão adequadamente vedadas? Telas íntegras e em bom estado de conservação?							
3.3	Porta-isca, recipientes de venenos e armadilhas adequados e em boas condições de manutenção?							
3.4	Os praguicidas são armazenados e identificados adequadamente?							
3.5	Frequência da dedetização: _____ Última dedetização: _____							
3.6	Ausência de produtos químicos na área interna da indústria?							
3.7	As áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso e a proliferação de pragas e roedores?							
3.8	As áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos e roedores?							
3.9	Programa descrito?							
3.10	Registros?							
3.11	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES								
4. Limpeza e Sanitização		C	NC	NA	NO			
4.1	Os procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais são executados?							

[illegible]

5. Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Colaboradores		C	NC	NA	NO		
5.1	Apresentação adequada do pessoal: uniformes completos, limpos e em bom estado de conservação, proteção de cabelos, unhas aparadas e não pintadas, ausência de barba e ausência de adornos?						
5.2	Os hábitos higiênicos, como a higienização e desinfecção das mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros estão sendo praticados sistematicamente pelos funcionários?						
5.3	Os uniformes e acessórios usados pelos funcionários mostram limpeza necessária e são trocados e identificados nos períodos previstos e restritos às áreas e atividades previstas?						
5.4	Os operários que apresentam doenças infecciosas, lesões abertas, purulentas, portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes de toxinfecções alimentares e semelhantes são afastados temporariamente das atividades que possam comprometer o produto?						
5.5	Atestado de saúde ocupacional dos colaboradores encontram-se em dia? (validade anual)						
5.6	Programa descrito?						
5.7	Registros?						
5.8	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?						
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES							

**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional SustentávelRua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

6. Procedimentos Sanitários das Operações		C	NC	NA	NO			
6.1	As operações de recebimento da matéria-prima, manipulação e processamento são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produtos, contaminações cruzadas, contrafluxos e embalagens desprotegidas)?							
6.2	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem acondicionados na área de produção?							
6.3	Os produtos são corretamente separados e identificados quanto à sua natureza, temperatura e embalagens?							
6.4	Todas as superfícies que tem contato direto com os produtos como equipamentos e utensílios (facas, ganchos, chairas) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições anti-higiênicas ou alterações dos produtos?							
6.5	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são limpos e mantidos em condições higiênicas?							
6.6	Ausência de transmissão de odor aos produtos pelos agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados?							
6.7	Uso de equipamentos indispensáveis no processo de produção? (refratômetro para mel e doce de leite, ovoscópio, crioscópio, termômetros)							
6.8	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?							
6.9	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado?							

[illegible]

**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional SustentávelRua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

7. Controle de insumos (matéria-prima, ingredientes e embalagens)		C	NC	NA	NO			
7.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro em órgão fiscalizador?							
7.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?							
7.3	As matérias-primas são analisadas segundo programas de qualidade da empresa e legislação em vigor?							
7.4	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?							
7.5	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com a sua natureza?							
7.6	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?							
7.7	Os ingredientes e aditivos alimentares são manipulados e empregados de acordo com as instruções de uso?							
7.8	Os ingredientes e aditivos alimentares são armazenados em locais separados, mantidos em condições higiênicas?							
7.9	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?							
7.10	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras (não estão furadas, rasgadas, danificadas)?							
7.11	O suprimento de embalagens é feito ordenadamente e na quantidade necessária?							
7.12	Programa descrito?							
7.13	Registros?							
7.14	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES								

**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional SustentávelRua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

8. Controle de temperaturas						C	NC	NA	NO								
8.1	Temperatura adequada das câmaras frias? (resfriado, congelado)																
8.2	Temperatura adequada da matéria-prima no momento da recepção?																
8.3	Temperatura adequada nos setores climatizados?																
8.4	Programa descrito?																
8.5	Registros?																
8.6	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?																
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES																	
9. Análises Laboratoriais											C	NC	NA	NO			
9.1	Realização da análise microbiológica da água? (Semestral)																
9.2	Realização da análise físico-química da água? (Semestral)																
9.3	Realização das análises microbiológicas dos produtos acabados conforme cronograma descrito no PAC?																
9.4	Realização das análises físico-químicas dos produtos acabados conforme cronograma descrito no PAC?																



9.5	LEITE: Recepção do leite cru: Temperatura (máximo 7°C / excepcionalmente 9°C); Alizarol (concentração mínima de 72% v/v); Acidez titulável - dornic (0,14 a 0,18 gramas de ácido láctico/100ml); Índice de crioscopia (entre -0,530ºH e -0,555ºH); Densidade relativa (15°/15°C); Teor de gordura (mínimo 3,0g/100g); Teor de sólidos totais (11,4g/100g); Teor de sólidos não gordurosos (8.4g/100g); Pesquisa de neutralizantes de acidez ; Pesquisa de substâncias conservadoras ; Pesquisa de Antimicrorganismos (antibiótico - mínimo 2 grupos).							
9.6	LEITE: Análise mensal do leite cru, pela Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite - RBQL.							
9.7	LEITE: Realização do teste de fosfatase alcalina (-)							
9.8	LEITE: Realização do teste de peroxidase (+)							
9.9	MEL: Realização da análise de umidade do mel							
9.10	Programa descrito?							
9.11	Registros?							
9.12	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES								
12 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle		C	NC	NA	NO			
12.1	Programa descrito?							



12.2	Registros?							
12.3	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES								
13. Bem-estar animal		C	NC	NA	NO			
13.1	As condições de acabamento dos veículos de transporte estão adequadas?							
13.2	As condições de acabamento das instalações de descanso, condução e contenção dos animais evitam injúrias aos mesmos?							
13.3	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na recepção dos animais: lotação de veículos de transporte, desembarque adequado, uso de ferramentas de condução dentro do preconizado, lotação das áreas de descanso, disponibilidade e qualidade de água, separação dos lotes/ sexo dos animais?							
13.4	A condução dos animais ocorre de forma a serem atendidas as condições preconizadas como adequadas e aceitáveis? Exemplos: animais conduzidos calmamente, conformidade no numero de animais vocalizando, escorregando ou caindo durante a condução até o momento da contenção, uso correto de ferramenta para condução (bastão de choque elétrico, bandeiras, entre outros), insensibilização prévia ao							

**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional SustentávelRua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

	arraste de animais incapazes?							
13.5	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na contenção e insensibilização dos animais: animais entrando calmamente no box de contenção, ausência de animais deitando ou caindo no box de contenção, ingresso de apenas um animal por vez no box de contenção, tempo máximo previsto entre contenção e insensibilização?							
13.6	Foi constatada eficiência na insensibilização dos animais observados e a conformidade do procedimento de insensibilização: numero de disparos necessários, local do disparo, checagem dos animais após a insensibilização?							
13.7	O tempo entre insensibilização e sangria está adequado?							
13.8	Programa descrito?							
13.9	Registros?							
13.10	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES								
14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material específico de risco - MER		C	NC	NA	NO			
14.1	Segregação adequada do íleo distal, encéfalo, olhos e medula?							
14.2	Identificação e destino adequado do material específico de risco?							

**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional SustentávelRua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

14.3	Programa descrito?							
14.4	Registros?							
14.5	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES								
15. Plano de qualificação de fornecedores de leite		C	NC	NA	NO			
15.1	Aplicabilidade do PQFL em situações de desvios?							
15.2	Programa descrito?							
15.3	Registros?							
15.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES								
Legenda: C - Conforme; NC - Não conforme; NA - Não se aplica; NO - Não observado								
CONCLUSÃO								
O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no:								
() SISBI/POA.								
() SIM/POA								

**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional SustentávelRua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

	O estabelecimento apresenta falhas de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção: 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.			
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole). AS AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA seguem o descrito na legislação municipal.			
DESCRIÇÃO:				
CONCLUSÃO:				
ASSINATURAS:				
NOME:	ASSINATURA:	ENTIDADE:		



CIDERSU

Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

R = (RV+RP+2xRD)/4																			
ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO																			
R: () 1 () 2 () 3 () 4																			