



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

**PORTARIA SIM n° 01/2025** de 31 de Janeiro de 2025.

DEFINE AS DIRETRIZES PARA IMPLANTAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC) A SEREM ADOTADOS PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE BARRA FUNDA; APROVA OS FORMULÁRIOS DE MONITORAMENTO E DE VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLES; ESTABELECE A PERIODICIDADE DE VERIFICAÇÃO E OS PRAZOS PARA RESPOSTA ÀS INCONFORMIDADES REGISTRADAS.

**ANDRÉ SIGNOR**, Prefeito do Município de Barra Funda no uso das atribuições legais que lhe confere o Decreto n° 1.473 de 03 de novembro de 2021 e considerando a necessidade de padronizar a implementação dos Programas de Autocontrole (PAC) e instituir mecanismos de verificação para estes procedimentos,

**RESOLVE:**

Art. 1º. Fica estabelecido o Roteiro para Implantação dos Programas de Autocontrole na forma do Anexo 1.

Art. 2º. O Serviço Oficial verificará todos os programas, no mínimo, uma vez ao ano, emitindo parecer sobre a conformidade entre o documento e realidade industrial.

§ 1º As datas dos registros verificados e as eventuais inconformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas em formulários específicos na forma do Anexo 2.

§ 2º O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couber.

§ 3º Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial deverá tratá-las da mesma forma, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

Art. 3º Fica estabelecido o modelo com a frequência mensal e as amostragens mínimas (Anexo 3) a serem utilizadas para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM;

Art. 4º Fica estabelecido o modelo de Relatório de Não Conformidade (Anexo 4).

Art. 4º Fica estabelecido o modelo de Plano de Ação (Anexo 5) para as empresas informarem ao SIM de maneira padronizada as ações que serão adotadas;

Art. 5º Fica estabelecido o prazo de 10 dias a contar do recebimento do Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle para entregar ao SIM e o Plano de Ação com as ações para regularização das inconformidades;

Art. 6º O SIM avaliará as medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja in loco, durante a revisão documental dos registros das empresas; ou no plano de ação) sempre considerando as seguintes questões:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Art. 7º Após a avaliação do plano de ação apresentado, o SIM irá comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

Art. 8º Fica revogada a Portaria SIM 01/2022 de 21 de Outubro de 2022.

Anexos:

1. Roteiro para implantação dos Programas de Autocontrole;
2. Formulário de Monitoramento Fiscal;
3. Quadro de frequência e amostragem da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle;
4. Planilha Relatório de Não Conformidade
5. Modelo de Plano de Ação;

Registra-se e publica-se

**André Signor**  
**Prefeito Municipal**  
**Barra Funda - RS**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Anexos:

**1 – Roteiro para implantação dos Programas de Autocontrole**

O conjunto de autocontroles constitui o Manual de Boas Práticas de Fabricação, sendo que os estabelecimentos deverão entregar ao Serviço Oficial cópia impressa ou digital do manual contemplando a implementação, o monitoramento, as ações corretivas e a verificação, bem como disponibilizar registros abrangendo as seguintes áreas:

**I - Manutenção:** descrever as instalações, equipamentos e utensílios e suas características construtivas, prevendo a manutenção preventiva quando couber, devendo contemplar a iluminação (natural ou artificial e sua intensidade por setor), a ventilação (natural ou mecânica), o sistema de recolhimento de águas residuais, a calibração ou aferição dos equipamentos de medição;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, mensal.

**II - Água de abastecimento:** descrever o sistema de potabilização da água e as instalações relacionadas como captação, tratamento, reservatórios e distribuição, bem como os equipamentos usados para a garantia da potabilidade, contemplando utilidades como vapor e gelo, além de identificar os pontos de coleta e prever a mensuração do cloro residual livre e do pH dos pontos de coleta.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção.

**III - Controle Integrado de Pragas:** com as ações previstas neste programa, a empresa deverá evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do complexo industrial, devendo contemplar o mapa das armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas, a delimitação do perímetro do estabelecimento, bem como os produtos utilizados e procedimentos.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, quinzenal;

b) o programa poderá ser executado por empresa terceirizada e deverá contemplar as pragas, como moscas, baratas e quaisquer outros insetos de relevância local, bem como os roedores;

c) também devem ser previstos controles para a entrada de vetores como gatos, cães e outros animais;

d) os responsáveis deverão agir cautelosamente quanto ao emprego de venenos, sendo que não é permitido uso nas dependências destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis, salvo expressa autorização do SIM;

**IV - Higiene industrial e operacional:** deve contemplar procedimentos que garantem que estruturas estejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação, contemplando também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez antes e uma vez durante cada dia de produção;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

b) devem ser lavados e desinfetados diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados;

c) todas as dependências industriais devem ser mantidas em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos;

d) os detergentes e desinfetantes empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes;

e) higienizar diariamente ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

**V - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários:** deve descrever as práticas higiênicas e de asseio que os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal devem adotar, bem como os treinamentos para as atividades que desempenham.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção;

b) os colaboradores devem manter condições de higiene e asseio pessoal que evitem contaminações físicas, químicas e microbiológicas que possam ser transferidas ativamente do manipulador para o produto;

c) o pessoal que manipula produtos comestíveis deve usar uniforme completo (calça, camiseta ou jaleco, touca e botas de cor clara), mantido convenientemente limpo, e adotar cuidados que evitem o cruzamento e a contaminação com produtos não comestíveis;

d) o pessoal que manipula produtos não comestíveis deve usar uniforme completo em cor diferente de branco e adotar cuidados que evitem o cruzamento e a contaminação de produtos comestíveis;

1. as condições de higiene de que trata esta alínea abrangem o não uso de maquiagens, adornos, barba exposta e outros aspectos que possam ser considerados risco à inocuidade dos produtos;

2. paliativamente podem ser utilizadas luvas, máscaras, toucas tipo burca e outros artifícios que minimizem os riscos de contaminação;

e) não é permitido realizar refeições nos locais de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade nas dependências industriais;

f) é proibido fumar fora de área especificada para esta finalidade;

g) é proibido cuspir ou escarrar no chão no perímetro industrial;

h) será exigido de todos os colaboradores Atestado de Saúde que evidencie a aptidão para manipular alimentos:

1. o Atestado de Saúde Ocupacional ser renovado, no mínimo, anualmente;

2. colaboradores que apresentarem dermatoses, cortes, feridas ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes deverão ser afastados da função até que a situação seja sanada;

i) não é permitida a guarda de material estranho na indústria;

j) não é permitida a utilização de qualquer dependência da agroindústria como residência;

l) vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento ou pelo Serviço de Inspeção.

**VI - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO):** mapear os processos com foco no risco sanitário de cada operação bem como as ações propostas de forma a evitar contaminações cruzadas:

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção;

b) conservar ao abrigo de contaminações de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

c) inspecionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitando os que forem julgados sem condições de uso;

d) não acondicionar matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis;

e) os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis;

f) higienizar em periodicidade adequada os instrumentos de trabalho;

**VII - controle de matérias-primas:** deverá especificar os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens, prevendo o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado, considerando como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária, e atendendo o disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006 ou outras que vierem a substituir.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada mês.

**VIII - controle de temperaturas:** deve contemplar os controles da temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação, sendo que produtos resfriados deverão ter temperatura entre 0 e 7°C e congelados abaixo de -12°C;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, uma vez a cada dia de produção.

**IX - controle de formulação de produtos:** descrever como são realizados os monitoramentos sobre a elaboração dos produtos formulados, com foco na garantia da identidade, qualidade, segurança higiênico-sanitária e tecnológica do produto de origem animal:

a) a frequência de monitoramento, quando couber, deverá ser, no mínimo, uma vez a cada mês;

b) controlar os aditivos e ingredientes adicionados, respeitando a concentração ou quantidade aprovadas;

c) aferir se a matéria-prima empregada corresponde à declarada;

d) controlar tempos de defumação, maturação, salga, etc;

e) controlar percentuais de dripping test, a recepção de leite cru refrigerado, a histamina em pescado e o metabissulfito em camarão;

f) monitorar se os rótulos utilizados correspondem ao registrado.

**X - rastreabilidade e recolhimento:** demonstrar mecanismos de rastreio e recolhimento dos produtos de origem animal, em todas as etapas da produção e distribuição, partindo do produto final até a matéria-prima ou da matéria-prima até o produto elaborado, contemplando as etapas de segurança no sentido de resguardar que as matérias-primas estejam autorizadas ou habilitadas para determinado produto, sendo que para os casos de não conformidade detectada, deverá prever o devido recolhimento da produção e a adequada destinação;

a) os procedimentos de rastreabilidade e recolhimento deverão estar disponíveis para serem acionados a qualquer tempo.

**XI - bem-estar animal:** os estabelecimentos de abate devem prever procedimentos referentes ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

sangria, escaldagem/esfola adotados, atendendo o disposto na Instrução Normativa nº 365 de 16 de julho de 2021 e outras complementares ou que vierem a substituir;

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, a cada dia de abate.

**XII - identificação, segregação e destinação de Materiais Especificados de Risco (MER):** os estabelecimentos abatedores de ruminantes deverão remover, segregar e inutilizar os Materiais Especificados de Risco para encefalopatas espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate, prevendo recipientes e instrumentos específicos para esta finalidade de modo que não haja mistura com produtos comestíveis nem condenas para graxaria, atendendo o Memorando-Circular nº 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 ou outras que vierem a substituir.

a) a frequência de monitoramento deverá ser, no mínimo, a cada dia de aba

## 2. PLANILHA DE VERIFICAÇÃO PERIÓDICA

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

SIM: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_ / \_\_\_ /

- Pré-Operacional  Operacional  Coleta Oficial de Água e Produtos  
 Sem processamento / Produção

PAC's	Resultado	Ver. Doc.	Descrição da Não Conformidade	Ação Fiscal
Manutenção das instalações e equipamentos	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Ventilação	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Águas de abastecimento	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Águas residuais	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Controle integrado de pragas	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Limpeza e sanitização - ppho	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
HIGIENE e HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONARIOS	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

Procedimento sanitário das operações - pso	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Controle da matérias-primas, ingredientes e material de embalagens	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Controle das temperaturas	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Calibração e aferição dos instrumentos de controle de processo	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Teste microbiológicos e físico-químicos.	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Bem estar animal	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Rastreabilidade e recall	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Treinamento funcionários	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		
Controle de formulações e combate à fraude	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NO		

Barra funda, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Responsável pela inspeção

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

3. Quadro de frequência e amostragem da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle;

Elemento	Tipo de verificação ( <i>in loco</i> ou documental)	Grupo de estabelecimento (1 ou 2)	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapa
Manutenção	<i>In loco</i>	1 e 2	10%	Área de Inspeção	-
Água de abastecimento	<i>In loco</i>	1 e 2	10%	Pontos de coleta	-
Controle integrado de pragas	<i>In loco</i>	1 e 2	5%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas	-
Higiene Industrial e Operacional	<i>In loco</i>	1 e 2	5% pré-operacional	Unidade de Inspeção	-
		1 e 2	5% para operacional	Unidade de Inspeção	-
Higiene hábitos e higiênicos dos funcionários	<i>In loco</i>	1 e 2	0,5%	Funcionário	-
Procedimentos sanitários ambientais	<i>In loco</i>	1 e 2	10%	Procedimento	-
Controle de matéria-prima	<i>In loco</i>	1 e 2	100%	Recebimento de matéria prima referente a 1 produto/lote elaborado	-
	<i>In loco</i>	1 e 2	1%	Recebimento matéria prima destinada ao aproveitamento condicional	-



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	Insumo (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	<i>In loco</i>	1 e 2	5%	Área de Inspeção	-
	<i>In loco</i>	1 e 2	5%	Unidade de Inspeção	-
	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Operação	-
	<i>In loco</i>	1 e 2	5	Amostras de produto ou e/matéria prima	-
Controle de formulação de produtos e combate e fraude	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Produto registrado	Formulação / processo / rótulo
Recolhimento e rastreabilidade	<i>In loco</i>	1 e 2	1	Lote de produto elaborado	Produção / mercado / recolhimento
Bem-estar animal	<i>In loco</i>	1	1	Veículo de transporte	Transporte / desembarque
	<i>In loco</i>	1	5	Curral, gaiola ou pocilga	Lotação / descanso
	<i>In loco</i>	1	5	Animal	Imobilização ou contenção
	<i>In loco</i>	1	5	Animal	Insensibilização, sangria e Escaldagem ou esfolagem
Identificação, remoção, segregação e destinação do material específico de risco (MER)	<i>In loco</i>	1	5	Carcaça, cabeça e intestino	Todos os pontos / locais de remoção / segregação
	<i>In loco</i>	1	1	Embalagem	Destinação / inutilização
Todos os elementos	documentos	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa	-



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

				dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	
--	--	--	--	--	--

**4. Planilha Relatório de Não Conformidade**

	<b>MUNICIPIO DE BARRA FUNDA</b>			
	<b>SECRETARIA DA AGRICULTURA</b>			
	<b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M)</b>			
<b>RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE</b>				
1. Data:		2. Relatório n°:		3. N° do SIM:
4. Estabelecimento:				
5. Para (Nome e Cargo):				
6. Programa de Autocontrole:				
7. Elemento de Inspeção, planilha e data:				
8. Embasamento Legal:				
9. Indicadores de Classificação da Não Conformidade:				
Plano Descrito	Monitoramento	Ação corretiva	Verificação	
Registro	( )	( )	( )	( )
10. Descrição da Não Conformidade e Ação Fiscal:				
11. Assinatura e carimbo do Funcionário do Serviço de Inspeção Municipal:				



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

*Este documento é uma notificação escrita da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal.*

12. Respostas do Gerente do Estabelecimento e responsável Técnico:

**OBS: Redigir um ofício, respondendo os itens abaixo e entregar à inspeção local em até 10 dias úteis.**

12.1. Identificação do item violado do programa de autocontrole (seção/páginas do programa):

12.2. Ações imediatas e/ou paliativas:

12.3. Ações planejadas:

13. Assinatura do Gerente do Estabelecimento / Responsável Legal:

Data:

14. Verificação da correção da não conformidade:

15. Assinatura do responsável do SIM:

Data:

O verso poderá ser utilizado para complementação de informação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

**5. Modelo de Plano de Ação**

Registro de Não Conformidade n°:

(logotipo do estabelecimento)		<b>PLANO DE AÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>					
<b>Estabelecimento</b>		<b>SIM</b>					
<b>Nº do Relatório de Supervisão / Relatório de Não Conformidade</b>		<b>Data do Relatório</b>					
<b>ITEM</b>	<b>NÃO CONFORMIDADE</b>	<b>AÇÃO CORRETIVA</b>	<b>RESPONSÁVEL PELA AÇÃO CORRETIVA</b>	<b>DATA LIMITE PARA ATENDIMENTO</b>	<b>AÇÃO PREVENTIVA</b>	<b>PRAZO DA AÇÃO PREVENTIVA</b>	<b>VERIFICAÇÃO OFICIAL</b>
Assinatura e carimbo:							
Local:				Data:			