

## **PORTARIA CONJUNTA CVS-IAL-1/2003 – 29/11/2003**

Os Diretores Técnicos do Centro de Vigilância Sanitária e do Instituto Adolfo Lutz da Coordenadoria dos Institutos de Pesquisa da Secretaria de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto na Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998, e considerando:

- a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população,
- que a colheita de amostras para análise fiscal deve ser procedida de forma programada, conforme o artigo 97 da Lei 10.083/98,
- a importância do envolvimento dos municípios para o desenvolvimento das ações de Vigilância Sanitária e maior integração entre os órgãos de Vigilância Sanitária municipais e regionais,
- a necessidade de estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados para o desenvolvimento das ações das equipes executoras do Programa Paulista,
- a necessidade de harmonização das ações de inspeção sanitária nos estabelecimentos comerciais onde serão colhidas as amostras, verificando a conformidade com as Boas Práticas e Procedimentos de Higiene Operacional, assim como demais legislações sanitárias em vigor,

Resolvem:

Art 1º - Instituir o Programa de Análise Fiscal de Alimentos do Estado de São Paulo, denominado Programa Paulista Biênio 2003-2004 (PP0304).

Art 2º - Esta Portaria Conjunta entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a partir de 1º de agosto de 2003.

Marisa Lima Carvalho  
Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária

Cristiano Correa de Azevedo Marques  
Diretor Técnico do Instituto Adolfo Lutz

## **PROGRAMA PAULISTA BIÊNIO 2003-2004**

### **HISTÓRICO DO PROGRAMA PAULISTA**

No ano de 1995, o Centro de Vigilância Sanitária (CVS) em conjunto com o Instituto Adolfo Lutz (IAL) instituíram um Programa de Colheita de Amostras para Análise Fiscal baseado numa relação de alimentos selecionados, contendo os tipos de produtos a serem colhidos, as respectivas quantidades e determinações analíticas a serem realizadas, tendo como enfoque a importância da colheita de amostras de forma planejada.

No ano de 1995 e 1996 o Programa foi realizado com a participação de alguns órgãos de Vigilância Sanitária das Direções Regionais de Saúde do Estado (VISA/DIR).

Em 1997 o Programa passou a ser desenvolvido pelos 24 órgãos de VISA/DIR e os produtos foram selecionados a partir das sugestões das regionais. Nessa época já salientava-se a importância do envolvimento dos municípios, principalmente nas ações de vigilância sanitária, nos casos de laudos em desacordo com a legislação.

A partir de 1998, o Programa passou a ser denominado de "Programa Paulista".

Ao longo desses anos o Programa Paulista foi sendo aprimorado e consideramos que em 2002 ocorreu uma evolução em relação aos programas anteriores nos seguintes aspectos:

- a utilização da Internet como ferramenta administrativa, criando-se um Sistema de Informações com uma Base de Dados *on line* das Análises Fiscais e a comunicação rápida, por E-mail, com todas as equipes de VISA/DIR ao mesmo tempo;
- a maior integração das equipes de VISA e IAL;
- na ampliação do âmbito analítico dos laboratórios com o desenvolvimento de novas metodologias;
- o aprimoramento do trabalho como um todo, permitida pela realização de treinamentos e oficinas de discussão entre gestores e executores;
- a agilização das ações sanitárias preventivas e corretivas dos problemas detectados;
- a elaboração de indicadores por categorias alimentícias e o envolvimento de organizações não governamentais representativas de categorias alimentícias na educação e adoção de medidas corretivas pelos setores com altos índices de irregularidades.

Em 2003, o Programa tornou-se bienal e está incluindo em seu escopo a inspeção sanitária dos estabelecimentos comerciais onde se colherão as amostras e para padronizar e agilizar o trabalho da equipe de executores, está incluindo em seu conteúdo Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e um Roteiro de Verificação das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos.

## INTRODUÇÃO

O Centro de Vigilância Sanitária (CVS) e o Instituto Adolfo Lutz (IAL) instituem o Programa de Análise Fiscal de Alimentos do Estado de São Paulo – Programa Paulista Biênio 2003-2004 (PP0304), a fim de verificar se os produtos alimentícios industrializados e respectivos estabelecimentos comerciais em que se encontram no Estado de São Paulo, atendem aos requisitos de segurança, qualidade e conformidade com a legislação em vigor.

O PP0304 tem um Comitê Gestor constituído por profissionais do Centro de Vigilância Sanitária e do Instituto Adolfo Lutz da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo (SES) e do Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (DIMA).

O Programa conta com uma equipe de gestores regionais constituída por 24 profissionais das VISA/DIR e uma equipe de executores formada por profissionais de VISA Municipais e dos laboratórios do IAL, do DIMA/SEMAB e do Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde do Ministério da Saúde (INCQS/MS).

O PP0304 está dividido em 5 subprogramas: Clássico, Verão, ANVISA, Transgênicos e Resíduos de Agrotóxicos. Estão programadas as colheitas de 836 amostras, sendo 382 no subprograma Clássico, 197 no subprograma Verão, 79 no subprograma ANVISA, 29 no subprograma Transgênicos e 149 no subprograma Resíduos de Agrotóxicos.

O Subprograma Clássico contém 8 categorias de produtos, cujas colheitas ocorrerão de agosto a novembro de 2003. Serão colhidos: apresuntado fatiado, espetinho de carne temperado congelado para churrasco ou espetinho de carne temperado resfriado para churrasco, queijo minas fresco, palmito em conserva, doce de leite dietético, doce em massa tipo junino, leite UHT.

O Subprograma Verão, contempla 6 categorias de produtos, cujas colheitas ocorrerão em janeiro e fevereiro de 2004. Serão colhidos: gelo, peixe resfriado ou congelado, picolé de frutas, água mineral, mistura de aditivos para o preparo de pão, massa fresca para pão.

O Subprograma ANVISA foi planejado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária com o objetivo de monitorar a qualidade sanitária dos produtos alimentícios dispensados de registro. As categorias selecionadas para o Estado de São Paulo em 2003 foram: alimentos infantis a base de leite, alimentos infantis a base de cereais, pós para sobremesas com restrição de açúcar, hambúrguer congelado, charque embalado.

O Subprograma Transgênicos foi instituído para atender a Portaria CVS 03/2003, de 03/04/2003, com o objetivo de detectar a presença de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) em produtos alimentícios que contenham soja na formulação e verificar o cumprimento da informação de rotulagem, de acordo com as legislações vigentes (Lei Federal 10.688/03, Lei Federal 8078/90, Decreto Federal 4.680/03, Lei 8974/95, Lei Estadual 10083/98, Lei Estadual 10467/99). As análises de OGM serão executadas no INCQS/MS. Serão colhidas amostras de

alimentos das seguintes categorias alimentícias: hambúrguer congelado, salsicha embalada, quibe congelado, almôndega congelada, proteína isolada e texturizada de soja, farinha de soja, grãos de soja, extrato em pó a base de soja, farelo de soja, fórmulas infantis a base de proteína de soja, alimento para ingestão controlada de açúcares, cereal matinal a base de proteína de soja, biscoitos que contêm soja na relação de ingredientes, temperos em pó, misturas para o preparo de sopas, misturas para o preparo de bolos, macarrão instantâneo.

O Subprograma Resíduos de Agrotóxicos foi instituído para estender a pesquisa de resíduos de agrotóxicos em hortifrútícolas para o Estado de São Paulo, haja visto que a capital paulista vem sendo monitorada pelo Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos - PARA, da ANVISA, desde junho de 2001. A princípio, serão colhidas amostras das mesmas espécies de hortifrútícolas analisadas pelo PARA (laranja, morango, tomate e mamão), assim como será incluída a amostragem de pimentão.

## **OBJETIVOS**

- Monitorar a qualidade sanitária de produtos alimentícios expostos ao consumidor e respectivos estabelecimentos comerciais em que se encontram.
- Detectar irregularidades nos produtos, assim como nos estabelecimentos responsáveis por sua comercialização ou fabricação, aplicando-se a legislação sanitária vigente.
- Identificar categorias de produtos alimentícios ou setores comerciais e/ou industriais, que necessitam de uma intervenção institucional de abrangência municipal, estadual ou nacional de caráter preventivo.

## **CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DE PRODUTOS A SEREM ANALISADOS E ESTABELECEMENTOS COMERCIAIS A SEREM INSPECIONADOS**

Os critérios principais para selecionar os produtos e respectivas determinações analíticas e os tipos de estabelecimentos comerciais a serem examinados no PP0304 foram:

- categorias de produtos com potencial risco à saúde;
- categorias alimentícias com elevado percentual de resultados insatisfatórios revelados pelo Programa Paulista 2002;
- sugestões apresentadas na Oficina Preparatória do PROGRAMA PAULISTA 2003, pelos representantes do CVS, das VISA Estaduais e Municipais e representantes do IAL Central, seus 11 laboratórios regionais e laboratório do DIMA/SEMAB;
- produtos do Programa ANVISA definidos para o estado de São Paulo;
- Portaria CVS 03/2003 - produtos que possam conter soja transgênica;

- a capacidade analítica dos Laboratórios do Instituto Adolfo Lutz, do INCQS e do DIMA/SEMAB e a capacidade dos recursos humanos dos órgãos de VISA Estaduais e Municipais para desenvolver as ações programadas;
- a capacidade das equipes de VISA de implementarem a inspeção dos estabelecimentos comerciais, onde se realizam as colheitas de amostras;
- tipos de estabelecimentos selecionados de acordo com os produtos a serem amostrados:
  - Palmito em conserva: churrascarias, pizzarias, pastelarias e restaurantes;
  - Picolé de frutas: padarias ou sorveterias;
  - Massa fresca para pão e mistura de aditivos para o preparo de pão: padarias;
  - Peixe resfriado ou congelado: peixarias ou supermercados;
  - Espetinho de carne congelado ou resfriado para churrasco: supermercados e comércio varejista de carnes (açougues, avícolas, etc);
  - Demais produtos: supermercados, mercados, mercearias e lojas de conveniência.

### **CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DE PROFISSIONAIS DE VISA EXECUTORES DO PROGRAMA**

- ter interesse no Programa ou ter experiência como Executor do PP2002;
  - nível superior, com conhecimento de vigilância sanitária em alimentos, envolvendo análise fiscal e inspeção sanitária de estabelecimentos comerciais/industriais de alimentos;
  - ter conhecimento ou realizado treinamento no SIVISA.
- 
- ter interesse no desenvolvimento do Programa na sua região ou ter participado do PP2002;
  - ter disponibilidade de computador e Internet em suas unidades de trabalho;
  - estar entre as maiores densidades populacionais do Estado (alto grau de exposição de consumidores aos produtos);
  - ser sede de Regional de Saúde, ou possuir uma unidade do Instituto Adolfo Lutz.

### **CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DE MUNICÍPIOS PARTICIPANTES DO PROGRAMA**

## COMITÊ GESTOR

<b>Representante</b>	<b>Cargo, Instituição</b>	<b>Função no Comitê Gestor do PP 2003</b>
William Latorre	Diretor do Grupo Técnico de Alimentos da Divisão Técnica de Produtos	Coordenador do Comitê Gestor do PP2003 pelos Órgãos de VISA
Raphael Ramos	Analista de Sistemas do Grupo Técnico de Registro e Informações	Gestor do Sistema de Informações na área de Informática
Angela Simonetti	Médica Veterinária do Grupo Técnico de Alimentos da Divisão Técnica de Produtos	Coordenadora dos Grupos de Trabalho para Elaboração dos POP e Roteiro de Verificação das Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos
Delfina Pytel	Nutricionista do Grupo Técnico de Alimentos da Divisão Técnica de Produtos	Gestora do Sistema de Informações; Organizadora de Treinamentos e Oficinas
Denise Venturi	Nutricionista do Grupo Técnico de Alimentos da Divisão Técnica de Produtos	Gestora do Sistema de Informações; Organizadora de Treinamentos e Oficinas
Odair Zenebon	Diretor da Divisão de Bromatologia e Química	Coordenador do Comitê Gestor pelo IAL Central
Deise Marsiglia	Diretora do Serviço de Alimentos	Sub-coordenadora do Comitê Gestor no âmbito do Serviço de Alimentos; Gestora do Sistema de Informações; Organizadora de Treinamentos e Oficinas
Miyoko Jakabi	Chefe da Seção de Microbiologia Alimentar	Gestora dos assuntos relacionados à Microbiologia Alimentar
Paulo Tiglea	Diretor do Serviço de Química Aplicada	Sub-coordenador do Comitê no âmbito do Serviço de Química Aplicada
Vera Lemes	Diretora Substituta do Serviço de Química Aplicada	Gestora do Sistema de Informações; Organizadora de Treinamentos e Oficinas
Regina Almeida	Diretora da Divisão de Laboratórios Regionais	Coordenadora do Comitê Gestor pelos Laboratórios Regionais do IAL
Cecília Santos	Diretora do Lab. Regional de São José do Rio Preto	Gestora do Sistema de Informações; Organizadora de Treinamentos e Oficinas
Lúcia Vannucci	Diretora do Lab. Regional de Santo André	Gestora do Sistema de Informações; Organizadora de Treinamentos e Oficinas
Luzia Souza	Assistente Técnica da Divisão Técnica do Laboratório de Controle de Alimentos	Gestora do Sistema de Informações
Elizabeth Blassioli	Assistente Técnico de Direção Geral	Gestora da Equipe de Executores

**CVS**

**IAL**

**DIMA**

## RESPONSÁVEIS PELA EXECUÇÃO DAS COLHEITAS E AÇÕES DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

DIR / MUNICÍPIO	NOME
DIMA	Maria Cristina de Castro
DIMA	Débora Sahyun
DIR II	Adélia Nishikawa
S. André	Sonia Barbosa
S. Bernardo do Campo	Oswaldo Inhauser
Diadema	Tatiana Mennucci
DIR III	Carolina Lopes
Mogi das Cruzes	Daniel Campos
Guarulhos	Fabrizio de Moraes
DIR IV	Washington Feriancoe
DIR V	Liucco Fuji
Osasco	Paula Praxedes
Cotia	Débora Pinheiro
DIR VI	Michie Barão
Araçatuba	Fátima Sakuma
DIR VII	Marcelo Fogolin
Araraquara	Fernanda Silvestre
São Carlos	Fernando Morão
DIR VIII	Maria Amélia Souza
Assis	João Francisco Bertogna
Ourinhos	Maria Alice Mei
DIR IX	Enaide Frascá
Barretos	Suely Martins
DIR X	Márcia Bassoto

DIR / MUNICÍPIO	NOME
Baurú	Mario Silva
Jaú	Ulilde Gagleazzi
DIR XI	Lilyan Michalowski
Botucatu	Rosana Minharmo
DIR XII	Maria Helena Passos
Campinas	Idalvo Saglioni
Jundiaí	Tânia Bueno
Atibaia	Rosana Barbosa
Valinhos	Rosângela Agathão
Hortolândia	Marliza Cinti
Americana	Valéria Carvalho
DIR XIII	A. Regina Jacob
S. Joaquim da Barra	Flávio Manhani
Franca	Walter Oliveira
DIR XIV	João Luiz de Andrade
Marília	Celma Santos
Tupã	Luis Francisco Jordão
DIR XV	Margarida Stenico
Piracicaba	Ana Maria Cavioli
Rio Claro	Giovana Sacco
Limeira	Regiane A. Jacon
DIR XVI	J. Marcos Capellasso
Presidente Prudente	Jussara Florentino
Presidente Venceslau	Rosane Lourenço

DIR / MUNICÍPIO	NOME
Dracena	Isadalva Rossetto
DIR XVII	Ary de Souza
Registro	Paulo H. G. Alencar
Iguape	Eliana Nakashima
DIR XVIII	Omara Gemhataha
Ribeirão Preto	Eliane Targa
DIR XIX	Heloisa Santos
Cubatão	Rosana Ambrósio
São Vicente	Cristina Pinto
DIR XX	M. Cláudia Jacintho
DIR XXI	Lucélia Charleaux
São José dos Campos	George Canuto
São Sebastião	Elizabeth Parise
DIR XXII	A. Gilberto dos Santos
S. J. Rio Preto	Lucilene Assis
Jales	Roseli Silva
Catanduva	Sérgio Melhado
José Bonifácio	Luciano Rondele
DIR XXIII	Theima Paschoal
Sorocaba	Rosane Bernardes
Itapetininga	Fábio Nascimento
Itapeva	Jair Humber
Dir XXIV	Dimas Sampaio
Taubaté	Fabiola Jesus

## RESPONSÁVEIS PELA EXECUÇÃO DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

LABORATÓRIO	NOME
IAL Central	Odair Zenebon
IAL Central	Deise Marsiglia
IAL Central	Paulo Tiglea
IAL Central	Helbisa Toledo
IAL Campinas	Berenice Brigido
IAL Bauru	Francisco Dias Junior
IAL Marília	Rosângela da Silva
IAL S.J.R.Preto	Jacqueline Peresi
IAL Ribeirão Preto	Maria Helena Iha
IAL Santo André	Rute Dal Col
IAL Sorocaba	Yara Fonseca
IAL Santos	Jussara Faustino
IAL Pres. Prudente	Aracelis de Freitas
IAL Taubaté	Fátima Regina Villela
DIMA	Margarida Ferreira
DIMA	Sonia Stefoni
DIMA	Rute Villatore
DIMA	Maria Madalena da Costa
INCQS/MS	Silvana do Couto Jacob



## CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

<b>2003</b>		<b>ATIVIDADE</b>
<b>janeiro</b>		Planejamento do Programa Paulista 2003; Formação dos Comitês Gestores dos Subprogramas Clássico, Verão, ANVISA e Transgênicos; Formação das equipes de Executores; Formação da equipe dos Procedimentos Operacionais Padronizados para Análise Fiscal de Alimentos
<b>1 de fevereiro</b>		Publicação do Relatório Final do Programa Paulista 2002
<b>26 de fevereiro</b>		Início dos trabalhos de Procedimentos Operacionais Padronizados
<b>17 março a 4 abril</b>		Treinamento das equipes de executores em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos pelo Programa de Alimentos Seguros
<b>06 de maio</b>		Reunião entre Executores e Gestores para reformulação do Sistema de Informações
<b>maio</b>		Formação de equipe, criação e aplicação experimental por algumas VISA Municipais do Roteiro de Verificação das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos
<b>29 de maio</b>		Reunião de avaliação final do Roteiro de Verificação das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos
<b>Julho</b>		Início dos trabalhos para elaboração de modelos de impressos dos Procedimentos Operacionais Padronizados
<b>01 de julho</b>		Apresentação do conteúdo do Programa e Roteiro de Verificação de Boas Práticas às equipes gestoras e executoras
<b>29 de julho</b>		Reunião com gestores e executores para esclarecimentos sobre o Programa e Sistema de Informação
<b>agosto a novembro</b>		Execução dos subprogramas: Clássico, ANVISA, Transgênicos e Resíduos de Agrotóxicos
<b>novembro</b>		Publicação da Portaria Conjunta CVS/IAL que torna público o PP0304
<b>24 a 26 de novembro</b>		Oficina de Avaliação dos Subprogramas: Clássico, Transgênicos, ANVISA e Resíduos de Agrotóxicos do Programa Paulista Biênio 2003/2004 (PP0304)
<b>28 de novembro</b>		Seminários de reciclagem sobre Alimentos Transgênicos e Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos
<b>2004</b>		Encerramento das inspeções e colheitas de amostras dos subprogramas Clássico, ANVISA e Transgênicos
<b>janeiro e fevereiro</b>		Execução dos subprogramas Verão e Resíduos de Agrotóxicos
<b>27 de fevereiro</b>		Encerramento das inspeções e colheitas de amostras dos subprogramas Verão e Resíduos de Agrotóxicos
<b>24 a 28 de maio</b>		Oficina de Encerramento
<b>24 de Maio</b>		Publicação do Relatório Final através de Comunicado Conjunto CVS-IAL. Coletiva de imprensa.

## PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE COLHEITA E CARACTERÍSTICAS DAS AMOSTRAS

### Onde Realizar as Colheitas ?

A colheita de amostra deverá ser efetuada no comércio para fins de análise fiscal. Os pontos de colheita serão supermercados, mercados, mercearias, comércio varejista de carnes, churrascarias, pizzarias, padarias, peixarias, sorveterias, lojas de conveniência e restaurantes dos municípios integrantes do PP0304.

### Quais e Quantos Produtos Colher ?

A tabela de produtos a ser amostrados, o tamanho de cada amostra, as determinações analíticas e importantes observações sobre as amostras, encontram-se no **ANEXO I**.

Durante a colheita, observar a seguinte ordem de preferência na origem das amostras:

1. produtos da indústria paulista produzidos na área geográfica da VISA/DIR;
2. produtos da indústria paulista produzidos em qualquer região;
3. produtos da indústria brasileira de qualquer estado da nação;
4. produtos importados.

Os produtos devem estar no primeiro terço do prazo de validade para que haja tempo hábil para a realização das ações de VISA e devem ter origem conhecida, isto é, pertencer a empresas inscritas no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.

No ato da colheita de qualquer amostra, o profissional da VISA realizará uma análise básica de rotulagem, conforme o Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC ANVISA nº259, de 20 de setembro de 2002 e Portaria MAA nº371, de 4 de setembro de 1997).

As amostras cujas informações obrigatórias de rotulagem não constarem no rótulo, não serão incluídas no PP0304 e os produtos em desacordo com a legislação sofrerão as penalidades cabíveis, **de imediato**, pelo profissional da VISA.

As informações obrigatórias de rotulagem são:

- denominação de venda do alimento;
- lista de ingredientes;
- conteúdos líquidos;
- identificação da origem (nome ou razão social do fabricante, ou produtor, ou titular/proprietário da marca, endereço completo, país de origem e município, número do registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente);

- nome ou razão social e endereço do importador (no caso de alimentos importados);
- nº de registro no Ministério da Saúde (quando obrigatório) ou no Ministério da Agricultura;
- identificação do lote;
- prazo de validade;
- instruções sobre o preparo e uso do alimento (quando necessário).

As amostras de apresentado fatiado embalado deverão ser colhidas mesmo que a rotulagem obrigatória esteja incompleta.

Todas as equipes de VISA/DIR colherão as mesmas categorias de produtos, porém o número de amostras a serem colhidas está relacionado com a demografia da área geográfica de competência de cada VISA/DIR. Isto significa, que em áreas de maior densidade demográfica serão colhidas mais amostras do que em áreas de menor densidade populacional.

### **Como e Quando Proceder as Colheitas ?**

A colheita de amostras para fins de análise fiscal deverá obedecer aos dispositivos dos artigos 97 e 98 da Lei 10.083/98 - Código Sanitário do Estado de São Paulo.

O fluxo de procedimentos administrativos entre os órgãos de Vigilância Sanitária, os laboratórios do IAL, do DIMA, do INCQS e os fabricantes/detentores dos produtos amostrados no comércio, encontra-se no **ANEXO II**.

A colheita das amostras deverá obedecer ao cronograma apresentado no **ANEXO III**, que é específico para cada órgão de VISA.

As amostras dos produtos deverão ser encaminhadas ao IAL ou DIMA, acompanhadas de um Ofício para cada Termo de Colheita de Amostras (TCA), tendo em vista que o laboratório protocola um processo para cada produto. Os TCA deverão ser identificados com o nome "PROGRAMA PAULISTA BIÊNIO 2003-2004", para agilizar o fluxo de análise no laboratório.

**As amostras deverão ser encaminhadas aos laboratórios de segundas às quartas-feiras, para facilitar a administração dos trabalhos, com exceção das amostras do subprograma transgênicos que deverão chegar ao IAL Central até as 12 horas das terças feiras, e das amostras do subprograma de Resíduos de Agrotóxicos que deverão chegar ao IAL Central até as 10 horas das quartas feiras.**

A colheita de amostra para Análise Fiscal deverá ser colhida em triplicata. As três amostras deverão apresentar as mesmas características de identificação do produto, tais como: denominação, marca, lote e prazo de validade e serem identificadas e lacradas adequadamente em embalagens invioláveis, para garantir a sua autenticidade.

Estabeleceu-se que as amostras nº 1 (prova) e nº 3 (testemunho para divergências de resultado) deverão ser encaminhadas ao laboratório, enquanto que a amostra nº 2 (contraprova) deverá ser entregue ao detentor ou responsável do estabelecimento onde realizou-se a colheita.

As amostras colhidas, bem como os dados das inspeções dos estabelecimentos deverão ser cadastradas pelas VISA/DIR no Sistema de Informações do Programa Paulista, na página do CVS, na Internet. Caberá aos laboratórios do IAL e laboratório do DIMA o preenchimento dos resultados analíticos daquelas amostras, em planilha específica da mesma Base de Dados.

### **Orientação Especial Sobre Amostras Perecíveis**

No caso dos seguintes produtos: apresetado fatiado, espetinho de carne resfriado para churrasco, queijo minas frescal, pimentão, laranja, morango, tomate e mamão deverão ser colhidas amostras únicas, que serão encaminhadas aos Laboratórios, para realização de análise fiscal na presença do perito indicado pelo detentor e/ou fabricante e na ausência destes perante duas testemunhas. A amostra deve ser entregue no laboratório acompanhada do COMUNICADO DE INDICAÇÃO DE PERITO PARA ANÁLISE FISCAL DE AMOSTRA ÚNICA.

No caso dos produtos: massa fresca para pão, peixe resfriado e salsicha embalada, o detentor deve ser orientado para congelar a amostra de contraprova que fica em seu poder.

## **RESULTADOS DAS ANÁLISES**

O Comitê Gestor do PP0304 realizará a gestão do Sistema de Informações do Programa Paulista e acompanhará o cadastramento sobre empresas, amostras de produtos, resultados analíticos e ações sanitárias em desenvolvimento. O Comitê Gestor solicitará aos órgãos de VISA, cópias de peças de Processos Administrativos em andamento, somente se necessário.

Não deverá ser realizada a perícia de contraprova num produto com resultado insatisfatório, cujo prazo de validade expirou, ou vá se expirar no decorrer da análise e o detentor/fabricante do produto não será atuado por este motivo, exceto no caso do motivo da condenação não sofrer alteração pelo perecimento do produto. Entretanto, o órgão de VISA deverá realizar inspeção na empresa fabricante do produto e adotar as medidas cabíveis. No caso de produtos de competência do Ministério da Agricultura, a VISA/DIR encaminhará cópia de todos os documentos ao órgão da Agricultura, para as devidas providências.

## **AGENDAMENTO DE CONTRAPROVAS E PERITOS**

Toda perícia de contraprova, cuja amostra encontra-se em poder do detentor no comércio, poderá ser solicitada pelo fabricante e/ou detentor, que indicará um perito para acompanhar a análise agendada entre os laboratórios e o órgão de VISA.

**ANEXO I**  
**SUBPROGRAMA CLÁSSICO**  
**PRODUTOS, TAMANHOS DE AMOSTRAS E RESPECTIVAS DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS**

PRODUTO	QUANTIDADE E MÍNIMA	ANÁLISE	LOCAL DA COLHEITA	OBSERVAÇÃO SOBRE A AMOSTRA
APRESUNTADO FATIADO EMBALADO	500 g	MICROBIOLÓGICO FÍSICO-QUÍMICO (NITRITO E NITRATO) ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS	- COLHER AMOSTRA ÚNICA - COLHER MESMO QUE A ROTULAGEM OBRIGATORIA ESTEJA INCOMPLETA; SE NÃO CONSTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FABRICANTE PEÇA A NOTA FISCAL DO FORNECEDOR PARA IDENTIFICÁ-LO - ATENÇÃO ESPECIAL PARA OS PRAZOS DE VALIDADE DAS PEÇAS ESTOCADAS PARA FATIAMENTO
ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO PARA CHURRASCO	500 g	MICROBIOLÓGICO ROTULAGEM	-SUPERMERCADOS -COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES (AÇOUQUES, AVÍCOLAS, ETC)	- COLHER AMOSTRA ÚNICA, SE FOR ESPETINHO RESFRIADO -COLHER PREFERENCIALMENTE CARNE DE AVE (FRANGO), CASO NÃO SEJA ENCONTRADO, COLHER DE CARNE BOVINA, SUINA OU KAFTA, EMBALADO E ROTULADO -NO CASO DE ESPETINHO CONGELADO, ASSEGURAR QUE A TEMPERATURA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE ESTEJA ENTRE - 18 A - 15 ° C (RECOMENDA-SE GELO SECO) - SE VENDIDO A GRANEL, É NECESSÁRIO IDENTIFICAR O FABRICANTE NO TCA
QUEIJO MINAS FRESCAL	2 PEÇAS	MICROBIOLÓGICO FÍSICO-QUÍMICO (UMIDADE + GORDURA) ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS	- COLHER AMOSTRA ÚNICA -NÃO COLHER QUEIJO CLANDESTINO, DEVE SER PRODUTO INDUSTRIALIZADO COM FABRICANTE IDENTIFICADO NO TCA -NÃO COLHER QUEIJS COM ATRIBUIÇÕES ESPECIAIS (LIGHT, 0% DE GORDURA, ETC.)
PALMITO EM CONSERVA	2 FRASCOS	FÍSICO-QUÍMICO (pH) SENSORIAL ROTULAGEM	- CHURRASCARIAS - PASTELARIAS - PIZZARIAS - RESTAURANTES	- NÃO IMPORTA O PESO LÍQUIDO DE CADA FRASCO, POIS AS ANÁLISES NÃO ENVOLVEM QUANTIDADE ESPECÍFICA DO PRODUTO.
DOCE DE LEITE DIETÉTICO	200 g	FÍSICO-QUÍMICO (CROMATOLOGRAFIA DE AÇÚCAR) ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS	- TRATA-SE DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS, COM REGISTRO OBRIGATORIO NO MS (RESOLUÇÃO RDC 23/2000 - ANVISA/MS). COLHER INDEPENDENTE DA DECLARAÇÃO DESTE REGISTRO NO RÓTULO
DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	500 g	FÍSICO-QUÍMICO (CORANTES ARTIFICIAIS) MICROSCOPIA (HISTOLOGIA) ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS	- COLHER DOCES DE BATATA DOCE, ABÓBORA, CIDRA, ETC - NÃO É COMPOTA NEM DOCE DE AMENDOIM - SE VENDIDO A GRANEL, É NECESSÁRIO IDENTIFICAR O FABRICANTE NO TCA
LEITE UHT	4 L	FÍSICO-QUÍMICO SENSORIAL METAIS PESADOS PESTICIDAS AFLATOXINAS ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS - PADARIAS	- NÃO É BEBIDA LÁCTEA - COLHER LEITE UHT INTEGRAL, SEMI-DESNATADO OU DESNATADO

**SUBPROGRAMA ANVISA**

**PRODUTOS, TAMANHOS DE AMOSTRAS E RESPECTIVAS DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS**

<b>PRODUTO</b>	<b>QUANTIDADE E MÍNIMA</b>	<b>ANÁLISE</b>	<b>LOCAL DA COLHEITA</b>	<b>OBSERVAÇÃO SOBRE A AMOSTRA</b>
<b>ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE</b>	2 EMBALAGENS	MICROBIOLÓGICO SENSORIAL ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS	- FÓRMULAS INFANTIS PARA LACTENTES; CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA OU DE SEGUIMENTO (PORTARIA 977/98 - SVS/MS) - PRODUTO COM REGISTRO OBRIGATÓRIO NO MS
<b>ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS</b>	2 EMBALAGENS	MICROBIOLÓGICO MICROSCOPIA (HISTOLOGIA) ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS	- FARINHAS DE CEREAIS, MASSA ALIMENTÍCIA OU MACARRÃO E BISCOITOS DESIGNADOS COMO "PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL" (PORTARIA 36/98 - SVS/MS) - PRODUTO COM REGISTRO OBRIGATÓRIO NO MS
<b>PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR</b>	200 g	MICROBIOLÓGICO FÍSICO-QUÍMICO (CROMATOGRAFIA DE AÇÚCAR) ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS	- MISTURAS OU PÓS PARA FLAN, PUDIM, MINGAU OU GELATINA - PRODUTO COM REGISTRO OBRIGATÓRIO NO MS - NÃO COLHER PÓ PARA SORVETES
<b>HAMBÚRGUER CONGELADO</b>	500 g	MICROBIOLÓGICO FÍSICO-QUÍMICO (NITRITO E NITRATO) ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS	- HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, SUJINA E DE AVE
<b>CHARQUE EMBALADO</b>	500 g	MICROBIOLÓGICO FÍSICO-QUÍMICO (NITRITO E NITRATO) ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS	- NÃO ENCONTRANDO O CHARQUE EMBALADO; COLHER JERKED BEEF

## SUBPROGRAMA VERÃO

### PRODUTOS, TAMANHOS DE AMOSTRAS E RESPECTIVAS DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS

PRODUTO	QUANTIDADE MÍNIMA	ANÁLISE	LOCAL DA COLHEITA	OBSERVAÇÃO SOBRE A AMOSTRA
<b>GELO</b>	1 EMBALAGEM	MICROBIOLÓGICO ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - LOJAS DE CONVENIÊNCIA	- PRODUTO COM REGISTRO OBRIGATORIO NO MS. COLHER AMOSTRA SOMENTE NOS CASOS DE DECLARAÇÃO DO NÚMERO DE REGISTRO NO RÓTULO. NOS CASOS DE AUSÊNCIA DO Nº DE REGISTRO, NÃO COLHER AMOSTRA E PROCEDER AS AÇÕES LEGAIS PERTINENTES - PODE SER COLHIDO EM CUBOS OU EM BARRA, DESDE QUE EMBALADO
<b>ÁGUA MINERAL</b>	5 EMBALAGENS DE 1,5 L NO MÍNIMO	MICROBIOLÓGICO FÍSICO-QUÍMICO ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - MERCADOS - MERCEARIAS - PADARIAS - LOJAS DE CONVENIÊNCIA	- COLHER 5 EMBALAGENS DE QUALQUER VOLUME ACIMA DE 1,5 L - ATENÇÃO ESPECIAL ÀS CONDIÇÕES DE EXPOSIÇÃO À VENDA E ARMAZENAMENTO, EM PARTICULAR NAS LOJAS DE CONVENIÊNCIA
<b>PICOLÉ DE FRUTAS</b>	200 g	MICROBIOLÓGICO FÍSICO-QUÍMICO (CORANTES ARTIFICIAIS) ROTULAGEM	- PADARIAS - SORVETERIAS	- ASSEGURAR QUE A TEMPERATURA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE ESTEJA ENTRE -18 A - 15 ° C (RECOMENDA-SE GELO SECO)
<b>PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO</b>	2 KG	METAIS PESADOS HISTAMINA ROTULAGEM	- SUPERMERCADOS - PEIXARIAS	- PODE SER DE ÁGUA DOCE OU SALGADA - COLHER PARTES COMESTÍVEIS DO PEIXE (SEM CABEÇA E SEM VISCERAS) PODENDO SER SARDINHA, PORQUINHO, TILÁPIA, TRAIÇA OU CAÇÃO, EMBALADO OU A GRANEL. - COLHER AMOSTRA EM TRIPLICATA (CONGELAR A CONTRAPROVA)
<b>MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO</b>	2 EMBALAGENS	FÍSICO-QUÍMICO (PESQUISA DE BROMATO) ROTULAGEM	- PADARIAS	- NÃO SÃO PREPARÕES ENZIMÁTICAS - OBSERVAR A RELAÇÃO DE INGREDIENTES
<b>MASSA FRESCA PARA PÃO</b>	500 g	FÍSICO-QUÍMICO (PESQUISA DE BROMATO E FERRO)	- PADARIAS	- COLHER AMOSTRA EM TRIPLICATA (CONGELAR A CONTRAPROVA) - USAR EMBALAGEM GRANDE PARA COLHEITA E DEIXAR ESPAÇO NO INTERIOR DA MESMA DEVIDO AO CRESCIMENTO DA MASSA.

## SUBPROGRAMA TRANSGÊNICOS

### PRODUTOS, TAMANHOS DE AMOSTRAS E RESPECTIVAS DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS

PRODUTO	QUANTIDADE MÍNIMA	ANÁLISE	LOCAL DA COLHEITA	OBSERVAÇÃO SOBRE A AMOSTRA
<p>HAMBÚRGUER CONGELADO, SALSICHA EMBALADA, QUIBE CONGELADO, ALMÔNDEGA CONGELADA, PROTEÍNA ISOLADA E TEXTURIZADA DE SOJA, FARINHA DE SOJA, GRÃOS DE SOJA TIPO APERITIVO, EXTRATO EM PÓ A BASE DE SOJA, FARELO DE SOJA, FÓRMULAS INFANTIS A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA, ALIMENTO PARA INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES (PORTARIA 29/98 - SVS/MS), CEREAL MATINAL A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA, BISCOITOS QUE CONTEÑHAM SOJA NA RELAÇÃO DE INGREDIENTES, TEMPEROS EM PÓ, MISTURAS PARA O PREPARO DE SOPAS, MISTURAS PARA O PREPARO DE BOLOS, MACARRÃO INSTANTÂNEO.</p>	500 g	<p>DETECÇÃO DE SOJA ROUNDUP READY®</p> <p>ROTULAGEM</p>	<p>SUPERMERCADOS</p> <p>MERCADOS</p> <p>MERCEARIAS</p>	<p>- COLHER SOMENTE OS PRODUTOS QUE CONTEÑHAM SOJA NA RELAÇÃO DE INGREDIENTES.</p> <p>- COLHER PRODUTOS COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 1 MÊS.</p> <p>- A AMOSTRA DE CONTRAPROVA DO PRODUTO SALSICHA EMBALADA, QUE FICA EM PODER DO DETENTOR, DEVERÁ SER CONGELADA.</p> <p>- AS AMOSTRAS DEVERÃO CHEGAR AO IAL CENTRAL ATÉ AS 12 HORAS DAS TERÇAS FEIRAS.</p> <p>- O CRONOGRAMA DE COLHEITA DE AMOSTRAS DEVERÁ SER RIGOROSAMENTE OBEDECIDO, POIS O INCQS ANALISARÁ SOMENTE 2 AMOSTRAS POR SEMANA.</p> <p>- NÃO SERÃO ANALISADOS PRODUTOS NA FORMA LÍQUIDA E NEM CONTEUDO CHOCOLATE EM TODAS AS SUAS FORMAS DE APRESENTAÇÃO.</p> <p>- NO CASO DO MACARRÃO INSTANTÂNEO, A EMBALAGEM PODE SER COPO OU SACO PLÁSTICO. QUANDO FOR SACO PLÁSTICO (CONTEUDO 80 G DE MACARRÃO), COLHER 10 UNIDADES DA EMBALAGEM</p>



**SUBPROGRAMA RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS  
PRODUTOS, TAMANHOS DE AMOSTRAS E RESPECTIVAS DETERMINAÇÕES ANALÍTICAS**

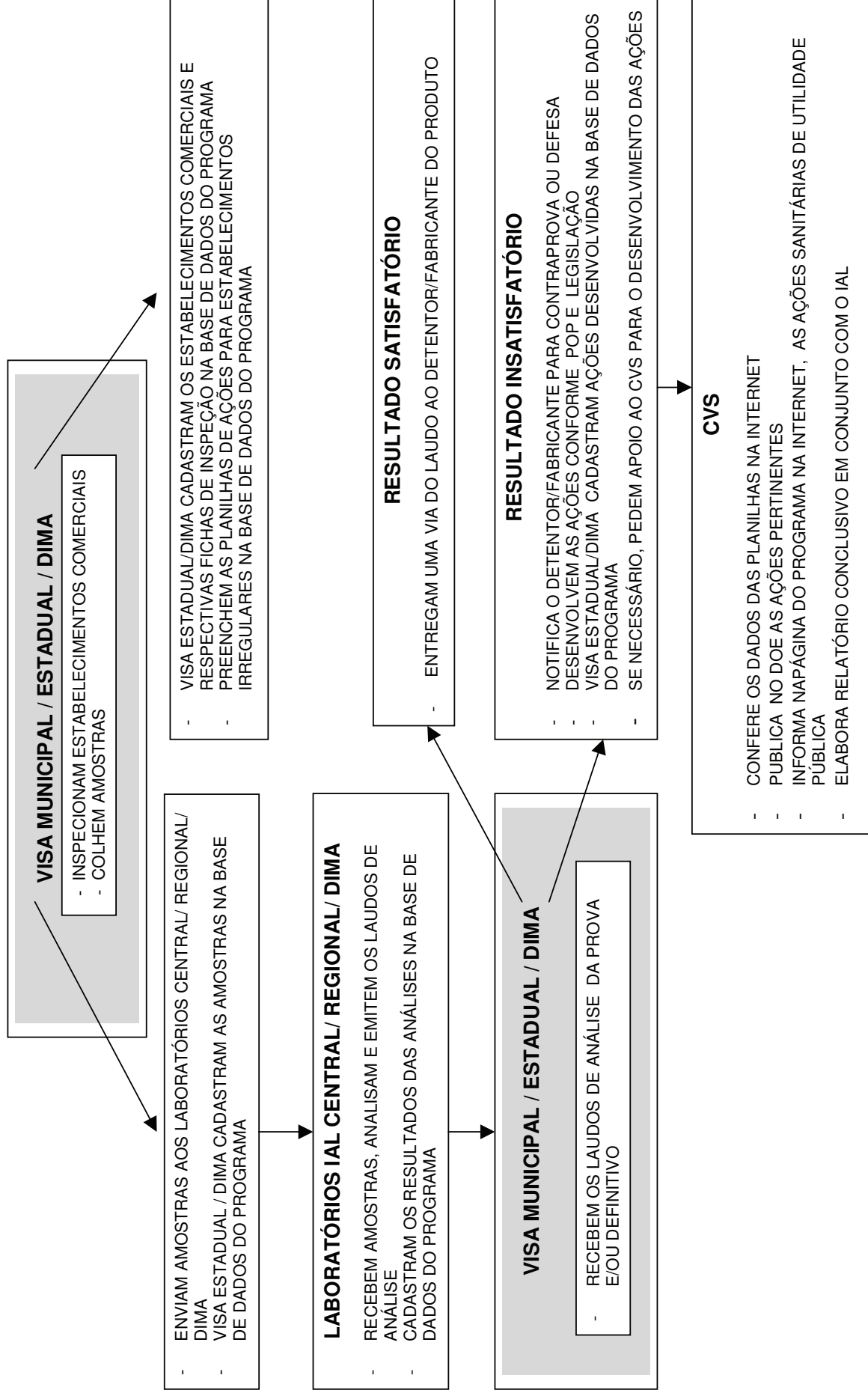
<b>PRODUTO</b>	<b>QUANTIDADE MÍNIMA</b>	<b>ANÁLISE</b>	<b>LOCAL DA COLHEITA</b>
<b>PIMENTÃO</b>	1 KG, CONTENDO NO MÍNIMO 10 UNIDADES	CROMATOGRAFIA DE RESÍDUO DE AGROTÓXICOS	SUPERMERCADOS
<b>LARANJA</b>	1 KG, CONTENDO NO MÍNIMO 10 UNIDADES	CROMATOGRAFIA DE RESÍDUO DE AGROTÓXICOS	SUPERMERCADOS
<b>MORANGO</b>	1 KG	CROMATOGRAFIA DE RESÍDUO DE AGROTÓXICOS	SUPERMERCADOS
<b>TOMATE</b>	1 KG, CONTENDO NO MÍNIMO 10 UNIDADES	CROMATOGRAFIA DE RESÍDUO DE AGROTÓXICOS	SUPERMERCADOS
<b>MAMÃO</b>	2 KG, CONTENDO NO MÍNIMO 5 UNIDADES	CROMATOGRAFIA DE RESÍDUO DE AGROTÓXICOS	SUPERMERCADOS

**OBSERVAÇÕES IMPORTANTES SOBRE AS AMOSTRAS:**

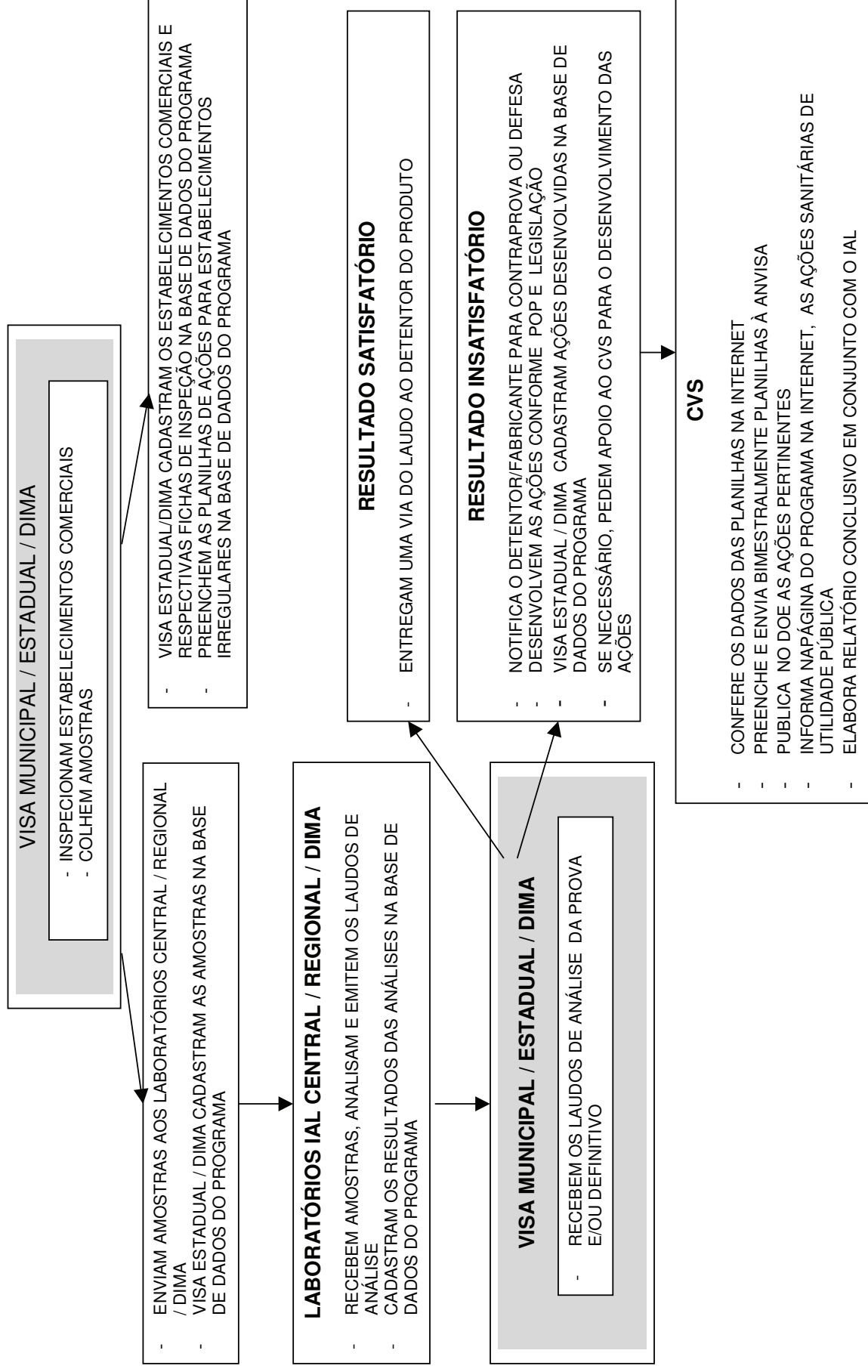
- **COLHER AMOSTRA ÚNICA COM INTERDIÇÃO CAUTELAR DO LOTE ESTOCADO NO PONTO DE VENDA**
- PARA COLHER A AMOSTRA UTILIZE LUVAS DESCARTÁVEL OU ENVOLVA A MÃO NUM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ISENTO DE FALATOS (EVITE O CONTATO DIRETO DAS MÃOS COM O PRODUTO A SER COLETADO)
- MANUSEAR CUIDADOSAMENTE AS AMOSTRAS PARA EVITAR POSSÍVEIS DANOS E A REMOÇÃO DE RESÍDUOS SUPERFICIAIS DE AGROTÓXICOS
- NÃO COLETAR PRODUTO DANIFICADO OU EM PROCESSO DE DECOMPOSIÇÃO
- NÃO EFETUAR LAVAGEM DO PRODUTO
- **UTILIZAR SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE ISENTO DE FALATOS (UTILIZE SACO PLÁSTICO DISPONÍVEL NA SEÇÃO DE FRUTAS E VERDURAS DOS SUPERMERCADOS) PARA ACONDICIONAMENTO PRIMÁRIO DAS AMOSTRAS. FAÇA ALGUNS FUROS COM ALFINETES NOS SACOS PLÁSTICOS, PARA VENTILAR AS AMOSTRAS**
- IDENTIFICAR PRODUTOR OU DISTRIBUIDOR DO HORTIFRUTÍCOLA NO TCA (PEÇA AO SUPERMERCADO A NOTA FISCAL DO FORNECEDOR PARA MELHOR IDENTIFICAÇÃO)
- **COLHER A AMOSTRA TERÇAS-FEIRAS E ENVIAR AO IAL CENTRAL ATÉ AS 10 HORAS DAS QUARTAS-FEIRAS. A PREPARAÇÃO DA AMOSTRA E A CROMATOGRAFIA SERÃO REALIZADAS NA PRESENÇA DE PERITO, AS QUARTAS-FEIRAS A PARTIR DAS 13 HORAS.**
- PARA QUE A AUTORIDADE SANITÁRIA CUMpra OS PRAZOS LEGAIS DE DESINTERDIÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO OU INUTILIZAÇÃO DO PRODUTO (INTERDIÇÃO CAUTELAR = 48 HORAS PARA PRODUTOS PERECÍVEIS), AO CONCLUIR O RESULTADO ANALÍTICO, **O IAL CENTRAL ENVIARÁ POR FAX COPIA DA ATA A AUTORIDADE SANITÁRIA QUE LAVROU O TCA PARA QUE INICIE AS DEVIDAS PROVIDÊNCIAS**
- **O TIMBRE DA AUTORIDADE SANITÁRIA NO TCA DEVE APRESENTAR SEU Nº DE FAX**

## ANEXO II – FLUXOGRAMAS DE PROCEDIMENTOS

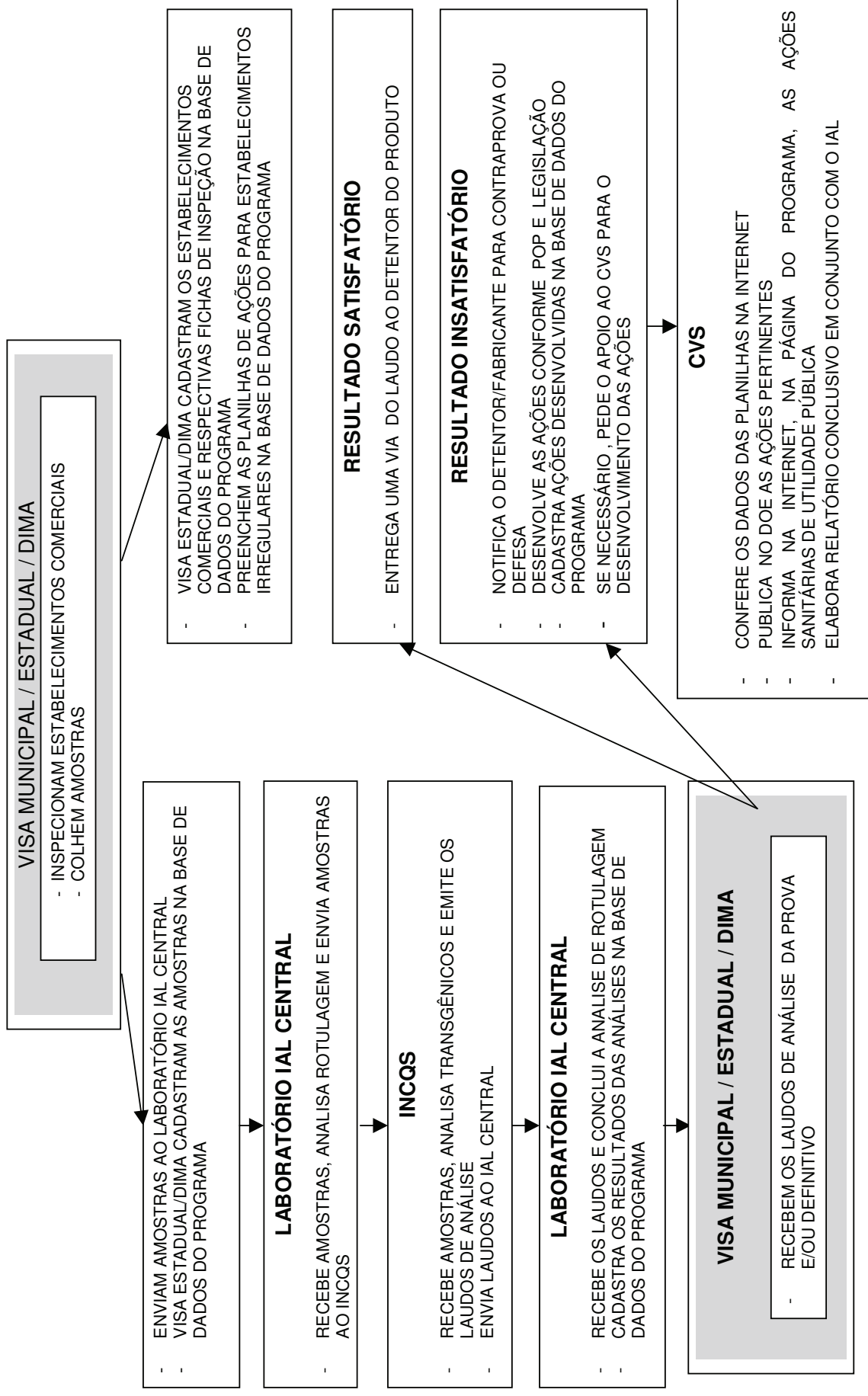
### SUBPROGRAMAS CLÁSSICO E VERÃO



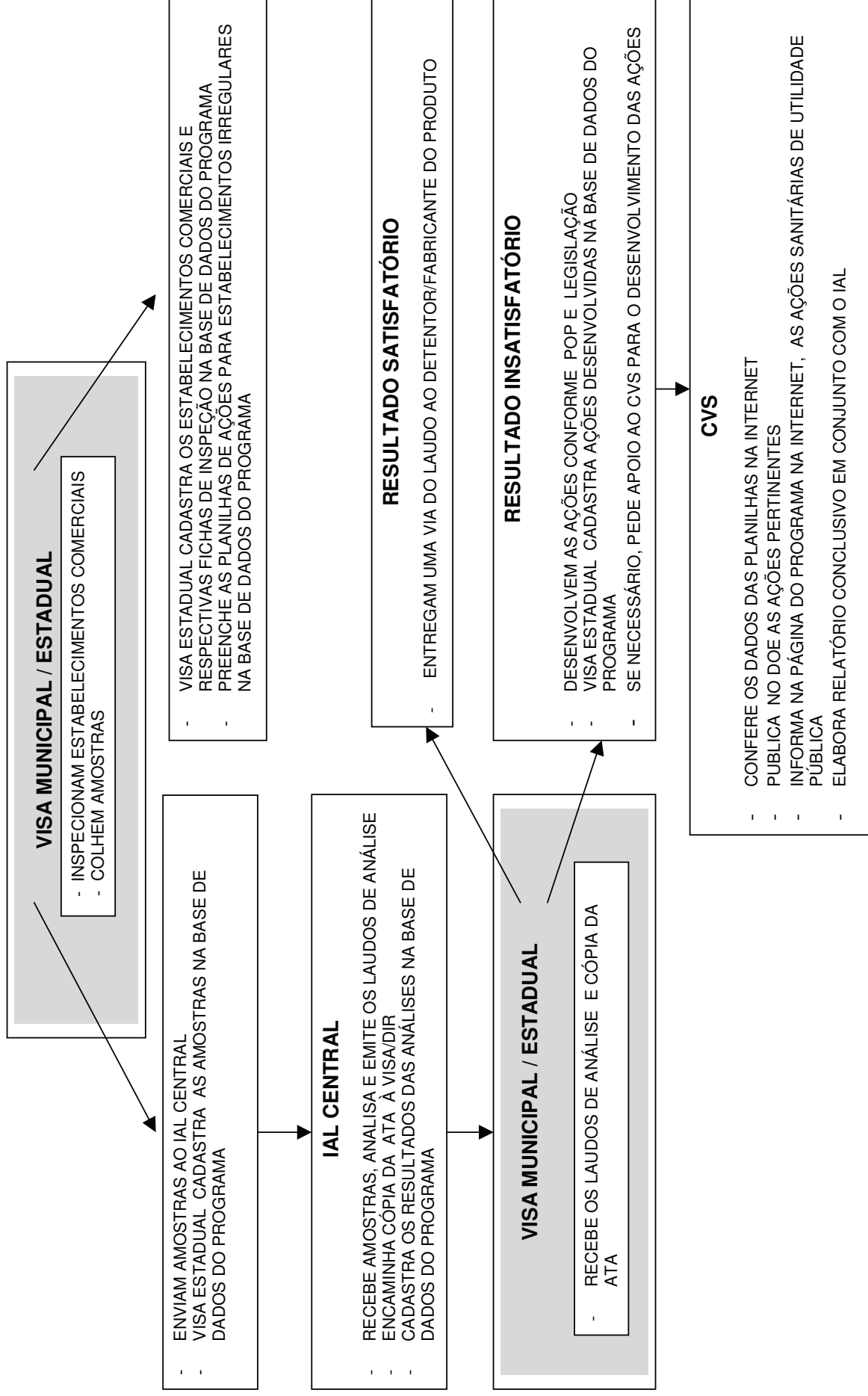
## SUBPROGRAMA ANVISA



## SUBPROGRAMA TRANSGÊNICOS



## SUBPROGRAMA RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS



**ANEXO III - CRONOGRAMA DE COLHEITA DE AMOSTRAS  
MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

SUBPROGRAMA	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA VERÃO	APRESUNTADO FATIADO	DIMA	0	01	0	01	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	DIMA	01	01	01	01	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	DIMA	01	0	01	0	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	DIMA	0	01	0	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IALCENTRAL	01	0	01	0	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	DIMA	0	01	0	01	0	0					
	LEITE UHT	IALCENTRAL	01	0	0	0	0	0					
	GELO	DIMA	0	0	0	0	01	01					
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IALCENTRAL	0	0	0	0	01	01					
	PICOLÉ DE FRUTAS	DIMA	0	0	0	0	01	01					
SUBPROGRAMA ANVISA	AGUA MINERAL	DIMA	0	0	0	0	01	01					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	DIMA	0	0	0	0	01	01					
	MASSA FRESCA PARA PÃO	DIMA	0	0	0	0	01	01					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IALCENTRAL	0	0	0	01	01	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	DIMA	01	01	01	01	01	0					
	POS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IALCENTRAL	0	01	01	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	DIMA	01	0	0	0	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	DIMA	0	0	01	01	0	0					
	QUIBE CONGELADO	IALCENTRAL	0	01 1ª semana	0	0	0	0					
	PROTEINA ISOLADA E TEXTURIZADA DE SOJA	IALCENTRAL	0	0	01 1ª semana	0	0	0					
TOTAL		06	07	07	07	08	06						

**DIR II - SANTO ANDRÉ**

PRODUTO		NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL STO. ANDRE	0	01	0	01	0	0			
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL STO. ANDRE	01	01	01	0	0				
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL STO. ANDRE	01	0	01	0	0				
	PALMITO EM CONSERVA	IAL STO. ANDRE	01	01	01	0	0				
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL STO. ANDRE	0	01	0	01	0				
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL STO. ANDRE	01	01	01	0	0				
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	01	0	0	0				
	GELO	IAL STO. ANDRE	0	0	0	0	01				
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01				
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL STO. ANDRE	0	0	0	0	01				
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL STO. ANDRE	0	0	0	0	01				
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01				
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL STO. ANDRE	0	0	0	0	02				
	ALIMENTOS INFANTIS A BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	01	0	0				
	ALIMENTOS INFANTIS A BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0				
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL STO. ANDRE	0	01	01	0	0				
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0				
	CHARQUE EMBALADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0				
	FÓRMULAS INFANTIS EM PÓ A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA	IAL CENTRAL	0	0	0	01 1ª semana	0				
	HAMBURGER CONGELADO	IAL CENTRAL	01 1ª semana	0	0	0	0				
SUBPR. TRASNÇ.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 1ª e 3ª semanas	PIMENTÃO 2ª e 4ª semanas	LARANJA 1ª e 3ª semanas	TOMATE 2ª e 4ª semanas	MAMÃO 2ª e 4ª semanas			
	TOTAL		05	09	08	09	09	09			

## DIR III - MOGÍ DAS CRUZES

		PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
			LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLASSICO	SUBPROGRAMA	APRESUNTADO FATIADO	IAL CENTRAL	01	0	01	0	0	0	0	0	0	0	
		ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL CENTRAL	01	0	01	0	0	0	0	0	0	0	
		QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL CENTRAL	01	0	0	01	0	0	0	0	0	0	
		PALMITO EM CONSERVA	IAL CENTRAL	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
		DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL CENTRAL	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
		DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL CENTRAL	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01	01
		LEITE UHT	IAL CENTRAL	01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		GELO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	01	01	01	01	01	01
		PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		PICOLÉ DE FRUTAS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	01	01	01	01	01	01
SUBPROGRAMA VRRÃO	SUBPROGRAMA	ÁGUA MINERAL	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	01	01	01	01	
		MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	01	
		ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	01	01	0	0	0	0	0	0	0	0	
		ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	01	0	0	0	0	0	0	0	0	
		PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		HAMBURGUER CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		CHARQUE EMBALADO	IAL CENTRAL	0	01	0	0	0	0	0	0	0	0	
		PROTEINA ISOLADA E TEXTURIZADA DE SOJA	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01 semana	0	0	0	0	0	
		SUBPR. TRASNG	SUBPROGRAMA	ALMÔNDEGA CONGELADA	IAL CENTRAL	0	01 semana	0	0	0	0	0	0	0
MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL			0	MORANGO 1ª e 3ª semanas	PIMENTÃO 2ª e 4ª semanas	LARANJA 1ª e 3ª semanas	TOMATE 2ª e 4ª semanas	MAMÃO 2ª e 3ª semanas	0	0	0		
TOTAL				08	09	07	07	05	06					



**DIR IV - FRANCO DA ROCHA**

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL CENTRAL	01	01	0	0	0	0			
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL CENTRAL	0	01	0	01	0	0			
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL CENTRAL	01	0	0	01	0	0			
	PALMITO EM CONSERVA	IAL CENTRAL	01	01	01	01	0	0			
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL CENTRAL	01	01	01	01	0	0			
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL CENTRAL	01	01	01	01	0	0			
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	01	0	0	0	0	0			
	GELO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01			
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01			
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01			
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PAO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	MASSA FRESCA PARA PAO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	01			
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	01	01	0	0	0	0			
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	01	0	0			
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	CHARQUE EMBALADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	MISTURA PARA O PREPARO DE SOPAS	IAL CENTRAL	0	0	01	1ª semana	0	0			
	TEMPEROS EM PÓ	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	2ª semana			
SUBPR. TRANSG.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL-	0	MORANGO 1ª e 3ª semanas	PIMENTÃO 2ª e 4ª semanas	LARANJA 1ª e 3ª semanas	TOMATE 2ª e 3ª semanas	MAMÃO 2ª e 4ª semanas			
	TOTAL		07	08	06	09	06	06			

DIR V - OSASCO

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL CENTRAL	0	01	0	01	0	0	0	0	
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL CENTRAL	01	0	01	0	0	0	0	0	
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL CENTRAL	0	01	01	0	0	0	0	0	
	PALMITO EM CONSERVA	IAL CENTRAL	01	01	01	01	0	0	0	0	
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL CENTRAL	01	01	01	01	0	0	0	0	
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL CENTRAL	01	01	01	01	0	0	0	0	
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	01	0	0	0	0	0	0	0	
	GELO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01	0	0	
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	01	01	01	
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	01	01	01	
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	01	01	01	
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	01	01	0	0	0	0	
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	01	0	0	0	0	0	0	0	
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	01	01	0	0	0	
	CHARQUE EMBALADO	IAL CENTRAL	0	0	0	01	01	0	0	0	
	EXTRATO DE SOJA EM PÓ	IAL CENTRAL	01 2ª semana	0	0	0	0	0	0	0	
	SALSICHA EMBALADA	IAL CENTRAL	0	01 2ª semana	0	0	0	0	0	0	
SUBPROGRAMA TRASNUTRACIONAL	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 1ª e 3ª semanas	PIMENTÃO 2ª e 4ª semanas	LARANJA 1ª e 3ª semanas	TOMATE 2ª e 3ª semanas	MAMÃO 2ª e 3ª semanas			
	TOTAL		07	08	08	09	06	06	06		

DIR VI - ARAÇATUBA

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL S.J.R.PRETO	0	01	01	01	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL S.J.R.PRETO	01	0	01	0	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL S.J.R.PRETO	0	01	0	01	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL S.J.R.PRETO	0	01	0	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL S.J.R.PRETO	01	0	01	0	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL S.J.R.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	01	0	0	0	0					
	GELO	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	0	01	01					
SUBPROGRAMA VERÃO	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	0	01	01					
	ÁGUA MINERAL	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	0	01	0					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
SUBPROGRAMA ANVISA	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	0	01	01					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	POS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL P.PRUDENTE	0	01	0	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	01	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL P.PRUDENTE	0	01	0	0	0	0					
	FARINHA DE SOJA	IAL CENTRAL	0	0	01 2ª semana	0	0	0					
SUBPROGRAMA TRANS.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 1ª semana	PIMENTÃO 2ª semana	LARANJA 4ª semana	TOMATE 2ª semana	MAMÃO 3ª semana					
	TOTAL		03	08	06	06	05	04					

**DIR VII - ARARAQUARA**

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL RIB.PRETO	0	01	0	01	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL RIB.PRETO	0	0	01	0	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL RIB.PRETO	0	01	0	01	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	01	0	0	0	0					
	GELO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	01					
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	01					
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	0					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	0					
	ALIMENTOS INFANTIS A BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS A BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL RIB.PRETO	0	0	01	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	01	0	0					
	FARELO DE SOJA	IAL CENTRAL	0	0	0	01	0	0					
	01 2ª semana												
SUB. TRANS.													
RES. AGR.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, <b>PIMENTÃO</b>	IAL CENTRAL	0	MORANGO 1ª semana	PIMENTÃO 2ª semana	LARANJA 4ª semana	TOMATE 3ª semana	MAMÃO 3ª semana					
	<b>TOTAL</b>		03	07	06	08	05	03					

DIR VIII - ASSIS

		NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
	PRODUTO	LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL MARÍLIA	0	01	0	01	0	0			
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL MARÍLIA	01	0	01	0	0	0			
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL MARÍLIA	0	01	0	01	0	0			
	PALMITO EM CONSERVA	IAL MARÍLIA	0	01	0	01	0	0			
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL MARÍLIA	01	0	01	0	0	0			
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL MARÍLIA	0	01	0	01	0	0			
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	01	0	0	0	0			
SUBPROGRAMA VERÃO	GELO	IAL MARÍLIA	0	0	0	0	01	01			
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL MARÍLIA	0	0	0	0	01	01			
	ÁGUA MINERAL	IAL MARÍLIA	0	0	0	0	0	0			
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL MARÍLIA	0	0	0	0	01	01			
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
SUBPROGRAMA ANVISA	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL MARÍLIA	0	0	01	0	0	0			
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL MARÍLIA	0	0	0	01	0	0			
	CHARQUE EMBALADO	IAL MARÍLIA	0	0	0	01	0	0			
RES. AGR.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 3ª semana	PIMENTÃO 2ª semana	LARANJA 4ªsemanas	TOMATE 3ª semana	MAMÃO 3ª semana			
	TOTAL		02	06	04	07	04	05			

## DIR IX - BARRETOS

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL RIB.PRETO	0	01	0	01	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL RIB.PRETO	01	0	0	0	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL RIB.PRETO	0	01	01	0	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	01	0	0	0	0					
	GELO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	01					
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	01					
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	0					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL RIB.PRETO	01	0	0	0	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	0					
	FORMÚLAS INFANTIS EM PÓ A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA	IAL CENTRAL	0	01 2ª-semana	0	0	0	0					
	SUBPROGRAMA TRANS.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 1ª semana	PIMENTAO 3ª semana	LARANJA 4ª semana	TOMATE 3ª semana	MAMÃO 1ª semana				
TOTAL			05	08	05	05	05	03					

DIR X - BAURU

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL BAURU	0	01	0	01	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL BAURU	01	0	01	0	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESVAL	IAL BAURU	01	0	01	0	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL BAURU	0	01	0	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL BAURU	01	0	01	0	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL BAURU	0	01	0	01	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	01	0	0	0					
	GELO	IAL BAURU	0	0	0	0	01	01					
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL BAURU	0	0	0	0	01	01					
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL BAURU	0	0	0	0	01	01					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	0					
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL BAURU	0	0	0	0	01	01					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL BAURU	0	01	01	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL BAURU	01	0	0	01	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL BAURU	0	01	0	01	0	0					
	MISTURA PARA O PREPARO DE SOPAS	IAL CENTRAL	0	0	01 2ª semana	0	0	0					
	SUBPROGRAMA TRANS.												
RES. AGR.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 4ª semana	PIMENTÃO 3ª semana	LARANJA 1ª semana	TOMATE 1ª semana	MAMÃO 1ª semana					
	TOTAL		04	06	07	06	06	05					

**DIR XI - BOTUCATU**

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL SOROCABA	01	0	01	0	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL SOROCABA	01	0	01	0	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL SOROCABA	01	0	01	0	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL SOROCABA	0	01	0	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL SOROCABA	01	0	01	0	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL SOROCABA	01	01	01	01	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	01	0	0	0					
	GELO	IAL SOROCABA	0	0	0	0	01	01					
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL SOROCABA	0	0	0	0	01	01					
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL SOROCABA	0	0	0	0	01	0					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL SOROCABA	0	0	0	0	01	01					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL SOROCABA	0	0	01	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL SOROCABA	0	0	0	01	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL SOROCABA	0	0	0	01	0	0					
	TEMPEROS EM PÓ	IAL CENTRAL	0	0	0	01 3ª semana	0	0					
	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, <b>PIMENTÃO</b>	IAL CENTRAL	0	MORANGO 4ª semana	PIMENTÃO 3ª semana	LARANJA 2ª semana	TOMATE 1ª semana	MAMÃO 1ª semana					
TOTAL		05	03	08	06	05	04						



**DIR XII CAMPINAS**

		NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
PRODUTO		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL CAMPINAS	01	01	01	01	0	0	0	0	
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL CAMPINAS	01	0	0	01	0	0	0	0	
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL CAMPINAS	0	01	0	01	0	0	0	0	
	PALMITO EM CONSERVA	IAL CAMPINAS	01	01	01	01	0	0	0	0	
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL CAMPINAS	01	01	01	01	0	0	0	0	
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL CAMPINAS	01	01	01	01	0	0	0	0	
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	01	0	0	0	0	0	
	GELO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	01	01	0	
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	01	01	0	
ÁGUA MINERAL	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	01	01	0		
MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	01	
MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	01	01	0		
SUBPROGRAMA ANVISA	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL CAMPINAS	0	01	0	0	0	0	0	0	
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	0	0	0	
	CHARQUE EMBALADO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	0	0	0	
	MACARRÃO INSTANTÂNEO	IAL CENTRAL	01 3ª semana	0	0	0	0	0	0	0	0
SUB. TRANS.	HAMBURGER CONGELADO	IAL CENTRAL	0	01 3ª semana	0	0	0	0	0	0	
	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 2ª e 4ª semanas	PIMENTÃO 1ª e 3ª semanas	LARANJA 2ª e 4ª semanas	TOMATE 1ª e 3ª semanas	MAMÃO 1ª e 3ª semanas			
RES. AGR.	TOTAL		06	09	07	10	06	07	06	07	

DIR XIII - FRANCA

		NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	PRODUTO	IAL RIB.PRETO	01	0	01	0	0	0					
	APRESUNTADO FATIADO	IAL RIB.PRETO	0	01	0	0	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL RIB.PRETO	01	0	0	0	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL RIB.PRETO	01	0	0	01	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	01	0	0	0					
	GELO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	0					
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
SUBPROGRAMA VERÃO	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	0					
	ÁGUA MINERAL	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	01					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	01					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	01	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	0					
	MACARRÃO INSTANTÂNEO	IAL CENTRAL	0	0	01 3ª semana	0	0	0	0				
SUBPROGRAMA TRANS.													
RRS: AGR.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 2ª semana	PIMENTÃO 1ª semana	LARANJA 2ª semana	TOMATE 1ª semana	MAMÃO 1ª semana					
	TOTAL		05	05	07	06	03	04					

DIR XIV - MARÍLIA

		NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
	PRODUTO	LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL MARÍLIA	01	0	01	0	0	0			
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL MARÍLIA	0	01	0	01	0	0			
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL MARÍLIA	01	0	01	0	0	0			
	PALMITO EM CONSERVA	IAL MARÍLIA	01	0	01	0	0	0			
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL MARÍLIA	0	01	0	01	0	0			
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL MARÍLIA	01	0	01	0	0	0			
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	01	0	0	0			
	GELO	IAL MARÍLIA	0	0	0	0	01	01			
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL MARÍLIA	0	0	0	0	01	01			
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL MARÍLIA	0	0	0	0	01	0			
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	0			
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL MARÍLIA	0	0	0	0	01	01			
	ALIMENTOS INFANTIS A BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	ALIMENTOS INFANTIS A BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL MARÍLIA	0	01	0	0	0	0			
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL MARÍLIA	01	0	0	0	0	0			
	CHARQUE EMBALADO	IAL MARÍLIA	0	01	0	0	0	0			
	BISCOITOS QUE CONTENHAM SOJA NA RELAÇÃO DE INGREDIENTES	IAL CENTRAL	0	0	0	01 3ª semana	0	0			
	SUBPROGRAMA TRANS.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 2ª semana	PIMENTÃO 1ª semana	LARANJA 2ª semana	TOMATE 1ª semana	MAMÃO 1ª semana		
TOTAL			05	05	06	04	06	04			

DIR XV - PIRACICABA

		NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
	PRODUTO	LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLASSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL CAMPINAS	0	01	01	0	0	0			
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL CAMPINAS	0	01	0	0	0	0			
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL CAMPINAS	0	0	01	0	0	0			
	PALMITO EM CONSERVA	IAL CAMPINAS	01	01	01	01	0	0			
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL CAMPINAS	01	0	01	0	0	0			
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL CAMPINAS	01	01	01	01	0	0			
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	0	01	0	0			
	GELO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	01	0			
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PICOLE DE FRUTAS	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	01	0			
SUBPROGRAMA VERAÔ	ÁGUA MINERAL	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	01			
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	01			
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL CAMPINAS	0	0	01	0	0	0			
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	0			
	CHARQUE EMBALADO	IAL CAMPINAS	0	01	0	0	0	0			
	ALIMENTOS PARA INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES	IAL CENTRAL	01 3ª semana	0	0	0	0	0	0		
	SUBPROGRAMA TRANS.										
RES. AGR.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 2ª semana	PIMENTÃO 1ª e 3ª semanas	LARANJA 2ª semana	TOMATE 3ª semana	MAMÃO 1ª semana			
	TOTAL		04	06	08	04	03	05			

**DIR XVI - PRESIDENTE PRUDENTE**

		NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
PRODUTO		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLASSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL P.PRUDENTE	0	01	0	01	0	0			
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL P.PRUDENTE	01	0	01	0	0	0			
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL P.PRUDENTE	01	0	01	0	0	0			
	PALMITO EM CONSERVA	IAL P.PRUDENTE	0	01	0	01	0	0			
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL P.PRUDENTE	01	01	01	01	0	0			
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL P.PRUDENTE	01	01	01	01	0	0			
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	GELO	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	0	01	01			
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	0	01	01			
SUBPROGRAMA VERAO	ÁGUA MINERAL	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	0	0	01			
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	0			
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	0	01	01			
	ALIMENTOS INFANTIS A BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	ALIMENTOS INFANTIS A BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL P.PRUDENTE	0	0	01	0	0	0			
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL P.PRUDENTE	01	0	0	0	0	0			
	CHARQUE EMBALADO	IAL P.PRUDENTE	0	0	0	0	0	0			
	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 4ª semana	PIMENTÃO 1ª semana	LARANJA 2ª semana	TOMATE 1ª semana	MAMÃO 4ª semana			
	TOTAL		05	05	06	06	05	05	05		

DIR XVII - REGISTRO

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLASSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL CENTRAL	0	0	01	01	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL CENTRAL	0	01	0	01	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL CENTRAL	0	01	01	0	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL CENTRAL	0	01	0	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL CENTRAL	01	0	01	01	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL CENTRAL	0	01	0	01	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	01	0	0	0	0	0					
	GELO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01					
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01					
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01					
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	01	0	0	0					
	POS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	GRÃOS DE SOJA TIPO APERITIVO	IAL CENTRAL	0	0	01 3ª semana	0	0	0					
	SUBPROGRAMA TRANS.												
RFS AGR.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 2ª semana	PIMENTÃO 1ª semana	LARANJA 2ª e 3ª semanas	TOMATE 1ª semana	MAMÃO 4ª semana					
	TOTAL		02	05	06	07	06	06					

**DIR XVIII - RIBEIRÃO PRETO**

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL RIB.PRETO	01	0	01	0	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	01	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL RIB.PRETO	01	0	01	0	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL RIB.PRETO	01	01	01	01	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	GELO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	01	01					
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	01					
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	01					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	01					
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	01					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL RIB.PRETO	0	01	0	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL RIB.PRETO	0	0	0	0	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL RIB.PRETO	01	0	0	0	0	0					
	CEREAL MATINAL A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA	IAL CENTRAL	0	0	0	01 4ª semana	0	0					
	SUBPROGRAMA TRANS.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, <b>PIMENTÃO</b>	IAL CENTRAL	0	MORANGO 2ª semana	PIMENTÃO 1ª semana	LARANJA 2ª semana	TOMATE 4ª semana	MAMÃO 4ª semana				
TOTAL			06	05	06	06	02	06					

**DIR XIX - SANTOS**

		NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS										
PRODUTO		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV				
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL SANTOS	0	01	0	01	0	0				
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL SANTOS	01	01	01	01	0	0				
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL SANTOS	01	0	01	0	0	0				
	PALMITO EM CONSERVA	IAL SANTOS	01	0	01	0	0	0				
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL SANTOS	0	01	0	01	0	0				
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL SANTOS	01	01	01	01	0	0				
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	0	01	0	0				
	GELO	IAL SANTOS	0	0	0	0	01	01				
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01				
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL SANTOS	0	0	0	0	01	01				
ÁGUA MINERAL	IAL SANTOS	0	0	0	0	01	01					
MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL SANTOS	0	0	0	0	02	02					
ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
POS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL SANTOS	0	01	01	0	0	0					
HAMBURGUER CONGELADO	IAL SANTOS	01	0	0	01	0	0					
CHARQUE EMBALADO	IAL SANTOS	01	0	01	0	0	0					
QUIBE CONGELADO	IAL CENTRAL	01	4ª semana	0	0	0	0					
BISCOITOS QUE CONTENHAM SOJA NA RELAÇÃO DE INGREDIENTES	IAL CENTRAL	0	0	01	0	0	0					
MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 2ª e 4ª semanas	PIMENTÃO 1ª e 4ª semanas	LARANJA 3ª e 4ª semanas	TOMATE 1ª e 4ª semanas	MAMÃO 2ª e 4ª semanas					
TOTAL			07	08	08	08	08	09				



**DIR XX - SÃO JOÃO DA BOA VISTA**

		NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
	PRODUTO	LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL CAMPINAS	01	0	0	0	0	0			
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL CAMPINAS	0	0	01	0	0	0			
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL CAMPINAS	01	0	0	0	0	0			
	PALMITO EM CONSERVA	IAL CAMPINAS	01	01	01	01	0	0			
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL CAMPINAS	0	01	0	01	0	0			
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL CAMPINAS	01	01	01	01	0	0			
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	GELO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	01			01
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	01			01
SUBPROGRAMA VARRÃO	ÁGUA MINERAL	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	01	0			
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	01			0
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			0
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			0
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	0			0
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL CAMPINAS	01	0	0	0	0	0			0
	CHARQUE EMBALADO	IAL CAMPINAS	0	0	0	0	0	0			0
	PROTEÍNA ISOLADA E TEXTURIZADA DE SOJA	IAL CENTRAL	0	0	01 4ª-semana	0	0	0	0		
	SUBPROGRAMA TRANS.										
RES. AGR.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 2ª semana	PIMENTÃO 4ª semana	LARANJA 4ª-semana	TOMATE 2ª semana	MAMÃO 2ª semana			
	TOTAL		05	04	05	04	05	03			

DIR XXI - SÃO JOSÉ DOS CAMPOS

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL TAUBATÉ	01	0	01	0	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL TAUBATÉ	0	01	0	01	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL TAUBATÉ	01	0	01	0	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL TAUBATÉ	0	01	0	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL CENTRAL	01	0	01	0	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL CENTRAL	01	0	01	0	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	0	01	0	0					
	GELO	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	01	01					
SUBPROGRAMA VERÃO	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	01					
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	01	01					
	ÁGUA MINERAL	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	01	0					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	01	0					
SUBPROGRAMA ANVISA	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	01	01					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL CENTRAL	0	0	01	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL TAUBATÉ	01	0	0	0	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	0	0					
SUB. TRANS.	CEREAL MATINAL A BASE DE PROTEÍNA DE SOJA	IAL CENTRAL	0	0	0	01 4ª semana	0	0					
RES. AGR.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 2ª e 4ª semanas	PIMENTÃO 4ª semana	LARANJA 3ª semana	TOMATE 4ª semana	MAMÃO 4ª semana					
	TOTAL		05	04	06	05	07	05					

**DIR XXII - SÃO JOSÉ DO RIO PRETO**

		PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
	LABORATORIO		AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV						
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	SUBPROGRAMA VERÃO	APRESUNTADO FATIADO	IAL S.J.R. PRETO	01	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL S.J.R. PRETO	0	01	0	01	0	0	0	0	0	0	0
		QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL S.J.R. PRETO	01	0	01	0	0	0	0	0	0	0	0
		PALMITO EM CONSERVA	IAL S.J.R. PRETO	0	01	0	01	0	0	0	0	0	0	0
		DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL S.J.R. PRETO	01	0	01	0	0	0	0	0	0	0	0
		DOCE EM MASSA TIPO JUNIÑO	IAL S.J.R. PRETO	0	01	0	01	0	0	0	0	0	0	0
		LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		GELO	IAL S.J.R. PRETO	0	0	0	0	0	0	01	0	0	0	0
		PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SUBPROGRAMA ANVISA	SUBPROGRAMA VERÃO	PICOLE DE FRUTAS	IAL S.J.R. PRETO	0	0	0	0	0	0	01	0	0	0	
		ÁGUA MINERAL	IAL S.J.R. PRETO	0	0	0	0	0	0	01	0	0	0	
		MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL S.J.R. PRETO	0	0	0	0	0	0	02	0	0	0	
		ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL S.J.R. PRETO	0	01	01	0	0	0	0	0	0	0	
		HAMBURGUER CONGELADO	IAL S.J.R. PRETO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
		CHARQUE EMBALADO	IAL S.J.R. PRETO	0	01	0	01	0	0	0	0	0	0	
SUBPROGRAMA TRANS.		MISTURA PARA O PREPARO DE BOLOS	IAL CENTRAL	01 4ª semana	0	0	0	0	0	0	0	0		
FRS: GR.	FRS: GR.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 4ª semana	PIMENTÃO 4ª semana	LARANJA 3ª semana	TOMATE 4ª semana	MAMÃO 2ª semana					
		TOTAL		04	06	04	05	06	06					

**DIR XXIII - SOROCABA**

	PRODUTO	NÚMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS									
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV			
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL SOROCABA	0	01	0	01	0	0			
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL SOROCABA	0	01	0	01	0	0			
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL SOROCABA	0	01	0	01	0	0			
	PALMITO EM CONSERVA	IAL SOROCABA	01	01	01	01	0	0			
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL SOROCABA	0	01	0	01	0	0			
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL SOROCABA	01	0	01	0	0	0			
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	0	01	0	0			
	GELO	IAL SOROCABA	0	0	0	0	01	01			
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL SOROCABA	0	0	0	0	01	01			
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL SOROCABA	0	0	0	0	0	01			
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	01			
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL SOROCABA	0	0	0	0	01	01			
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0			
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL SOROCABA	0	01	0	0	0	0			
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL SOROCABA	01	0	0	0	0	0			
	CHARQUE EMBALADO	IAL SOROCABA	0	01	0	0	0	0			
	ALMONDEGAS CONGELADAS	IAL CENTRAL	0	01 4ª-semana	0	0	0	0			
	SUB. TRANS.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 3ª semana	PIMENTÃO 3ª semana	LARANJA 1ª semana	TOMATE 2ª semana	MAMÃO 2ª e 4ª semanas		
TOTAL			03	09	03	07	04	07			

**DIR XXIV - TAUBATÉ**

	PRODUTO	NUMERO DE AMOSTRAS A SEREM COLHIDAS											
		LABORATÓRIO	AGO	SET	OUT	NOV	JAN	FEV					
SUBPROGRAMA CLÁSSICO	APRESUNTADO FATIADO	IAL TAUBATÉ	0	01	0	01	0	0					
	ESPETINHO DE CARNE TEMPERADO CONGELADO OU RESFRIADO	IAL TAUBATÉ	01	0	01	0	0	0					
	QUEIJO MINAS FRESCAL	IAL TAUBATÉ	0	01	0	01	0	0					
	PALMITO EM CONSERVA	IAL TAUBATÉ	01	01	01	01	0	0					
	DOCE DE LEITE DIETÉTICO	IAL CENTRAL	0	01	0	01	0	0					
	DOCE EM MASSA TIPO JUNINO	IAL CENTRAL	0	01	0	01	0	0					
	LEITE UHT	IAL CENTRAL	0	0	0	01	0	0					
	GELO	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	01	01					
	PEIXE RESFRIADO OU CONGELADO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PICOLÉ DE FRUTAS	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	01	01					
SUBPROGRAMA VERÃO	ÁGUA MINERAL	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	0	01					
	MISTURA DE ADITIVOS PARA O PREPARO DE PÃO	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	MASSA FRESCA PARA PÃO	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	01	01					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE LEITE	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	ALIMENTOS INFANTIS À BASE DE CEREAIS	IAL CENTRAL	0	0	0	0	0	0					
	PÓS PARA SOBREMESAS COM RESTRIÇÃO DE AÇÚCAR	IAL CENTRAL	0	01	0	0	0	0					
	HAMBURGUER CONGELADO	IAL TAUBATÉ	0	0	0	01	0	0					
	CHARQUE EMBALADO	IAL TAUBATÉ	0	0	0	0	0	0					
	EXTRATO DE SOJA EM PÓ	IAL CENTRAL	0	0	01 4ª semana	0	0	0					
	SUBPROGRAMA TRANS.	MORANGO, TOMATE, LARANJA, MAMÃO, PIMENTÃO	IAL CENTRAL	0	MORANGO 3ª semana	PIMENTÃO 3ª semana	LARANJA 1ª semana	TOMATE 2ª e 4ª semanas	MAMÃO 4ª semana				
TOTAL			02	07	04	08	05	05					