	ANEXO VI	- PORTARIA N° 074 , DE 1	14 DE MARÇO DE 202	23.	
	P	LANO DE TRABALHO	ANUAL		
Serviço de	Inspeção Municipal de Planalto) – PR.			
Composiçã	o da equipe do SIM/Consórcio	(execução das atividades de inspeção e fiscal	lização)		
Nome:					Carga horária
					semanal
Ricardo He	nz Ely				40h
Gracielli S	stegaribe				40h
	s atividades de inspeção e fisc	·			
	complementar, ou outros dispe	•	rução de trabalho) que	e co	nduz a realização das
atividades o	de inspeção e fiscalização: Instr				
	Rela	ação dos estabelecimentos i	registrados no SIM		
		Estabelecimentos com	Estabelecimentos	I	ndicar o risco estimado
N 10 GYN 1	G1 10 2	inspeção permanente	com inspeção		associado ao
N° SIM	Classificação	indicar os dias e horários de abate	periódica: informar a		tabelecimento, quando a gramação for baseada em
		abate	frequência de fiscalização.	pro	risco.
001	Unidade de Beneficiamento		Mensal		11500.
001	de Leite e Derivados		TVICIISAI		
	Unidade de Beneficiamento				
002	de Carnes e Produtos		Mensal		
	Cárneos				
	Unidade de Beneficiamento				
003	de Carnes e Produtos		Mensal		
	Cárneos				
	Unidade de Beneficiamento				
004	de Carnes e Produtos		Mensal		
	Cárneos				
	Unidade de Beneficiamento				
005	de Carnes e Produtos		Mensal		
	Cárneos				
	Unidade de Beneficiamento				
006	de Carnes e Produtos		Mensal		
	Cárneos				
	Unidade de Beneficiamento				
007	de Carnes e Produtos		Mensal		
	Cárneos				
0.00	Unidade de Beneficiamento				
008	de Carnes e Produtos		Mensal		
	Cárneos				
	Unidade de Beneficiamento				

Mensal

Mensal

Mensal

009

010

011

012

013

de Carnes e Produtos

Cárneos

Unidade de Beneficiamento

de Carnes e Produtos

Cárneos

Unidade de Beneficiamento

de Carnes e Produtos

Cárneos

	Sugestão: Cron	ograma mensa	ıl de fiscalizaçã	ío/inspeção por se	ervidor										
Ricardo He	Servidores: enz Ely e Gracielli Stegaribe	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex									
Semana 1	Semana 1 Manhã Fiscalização Escritório Fiscalização Escritório Escritório														
	Tarde	Fiscalização	Escritório	Fiscalização	Escritório	Escritório									
Semana 2	Manhã	Escritório	Fiscalização	Escritório	Fiscalização	Escritório									
	Tarde	Escritório	Fiscalização	Escritório	Fiscalização	Escritório									
Semana 3	Manhã	Fiscalização	Escritório	Fiscalização	Escritório	Escritório									
	Tarde	Fiscalização	Escritório	Fiscalização	Escritório	Escritório									
Semana 4	Manhã	Escritório	Fiscalização	Escritório	Fiscalização	Escritório									
	Tarde	Escritório	Fiscalização	Escritório	Fiscalização	Escritório									

^{*} Para servidores com menos de 40 horas semanais, identificar no cronograma os dias ou turnos em que não haverá jornada de trabalho no SIM).

2. Coletas de amostras fiscais

Citar ato complementar, ou outros dispositivos (procedimento/Instrução de trabalho) que conduz a realização da atividade de coleta de amostras para análises microbiológicas e físico-químicas: Instrução de Trabalho 05 – Anexo 01.

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 001 – LEITERIA HORN

COLETA	JA	ΑN	FI	EV	M	AR	AI	3R	M	ΑI	Л	JN	Л	ЛL	AC	GO	SI	ΞT	JO	JT	N(ΟV	D	ΕZ
COLLIA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	Х	Х						
Nata - 001/001							Х	Х																
Queijo Colonial – 002/001							Х	х																
Manteiga – 003/001									X	X														

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 002 – EMBUTIDOS RATAICZYK

COLETA	JA	N	FI	EV	M	AR	Al	3R	M	ΑI	JL	JN	JL	JL	A(Ю	SF	ET	JO	JT	N()V	D	ΕZ
COLETA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	Х	Х						
Linguiça Colonial – 001/002							х	х																
Banha - 002/002							Х	Х																
Morcela - 003/002									Х	Х														
Torresmo Prensado – 004/002									х	х														

F= físico-química M= microbiológica

^{*} Se a frequência de fiscalização for mensal, o cronograma mensal será suficiente. Se o maior intervalo for trimestral, inserir cronograma de 3 meses para observar se há compatibilidade entre força de trabalho e número de estabelecimentos registrados.

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 003 – MERCADO MENUSSI (PARALISADO)

	_			`				,																
COLETA	JA	N	FI	EV	M	AR	ΑI	BR	M	ΑI	Л	N	Л	JL	A(GO	SE	EΤ	JO	JT	NO	V	D	ΕZ
COLETA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	X	Х						
Linguiça Colonial	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
001/003																								
Linguiça Frescal –	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
002/003																							l	

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 004 – EMBUTIDOS CÂMERA

COLETA	JA	λN	FI	ΞV	M	AR	Al	3R	M	ΑI	JU	JN	Л	JL	AC	Ю	SE	EΤ	OI	JT	N(VC	D	ΕZ
COLETA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	Х	Х						
Linguiça Colonial – 001/004							X	Х																
Banha 1,5 kg – 002/004											X	х												
Morcela - 003/004											Х	X												
Linguiça de Lombo Suíno – 004/004							X	Х																
Linguiça Toscana — 005/004									X	Х														
Linguiça Mista Defumada – 006/004									X	Х														
Banha 3 kg - 007/004											X	X												
Torresmo Prensado – 008/004													X	Х										
Torresmo Crocante – 009/004													X	Х										

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 005 – SUPERMERCADO E AÇOUGUE TRADIÇÃO

	_	_		5 -		_			5 -															
COLETA	JA	ΛN	FI	EV	M	AR	Αŀ	3R	M	ΑI	JU	ΙN	Л	JL	A(ЭО	SF	ΞT	JO	JT	N(OV	D.	ΕZ
COLETA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	X	Х						
Linguiça Colonial — 001/005							X	х																
Linguiça Frescal – 002/005							X	Х																

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 006 – SUPERMERCADO KRAEMER

COLETA	JA	N	FI	EV	M	AR	Αŀ	3R	M	ΑI	JU	JN	Л	JL	AC	GO	SE	EΤ	JO	JT	N(OV	D	EΖ
COLETA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	X	X						
Costela Bovina							х	Х																
Recheada – 001/006																								
Fracionamento de							х	Х																
Coxinha da asa Resfriada - 002/006																								
Fracionamento de meio da Asa Resfriado – 003/006							x	x																
Frango Recheado – 004/006									х	х														
Almôndega – 005/006									Х	Х														
Bife à Parmegiana – 006/006											X	х												
Hamburguer – 007/006											X	Х												
Rocambole de carne Moída – 008/006													х	х										
Linguiça Frescal – 009/006																								

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 007 – SUPERMERCADO LUERSEN

COLETA	JA	ΛN	FI	ΞV	M	AR	Al	3R	M	ΑI	Л	JN	Л	JL	A(ЗO	SE	ΞT	JO	JT	NO	OV	D	ΕZ
COLLIA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	X	Х						
Linguiça Colonial 001/007							Х	Х																
Linguiça Frescal — 002/007							X	X																

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 008 - SUPERMERCADO PLANALTO

COLETA	JA	Ν	FF	EV	M	AR	Αŀ	3R	M	ΑI	Л	JN	Л	ЛL	AC	GO	SE	ET	JO	JT	NO	VC	D	EZ
COLLIA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	X	Х						
Linguiça Colonial – 001/008							X	X																
Linguiça Frescal 002/008							X	X																

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 009 - SUPERMERCADO LINK

COLETA	JA	N	FI	EV	M	AR	Al	3R	M	ΑI	Л	JN	JĮ	JL	A	GO	SE	ET	JO	JT	NO	OV	D	ΕZ
COLETA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	X	X						
Banha Suína – 001/009											X	Х												
Torresmo Suíno – 002/009											X	х												
Linguiça Suína Defumada – 003/009							X	X																
Linguiça Mista Defumada – 004/009							X	X																
Linguiça Mista Congelada – 005/009									X	х														
Morcela Branca – 006/009									X	Х														

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 010 – PRODUTOS LERMEN (INATIVO)

COLETA	JA	ΛN	FI	EV	M	AR	Al	3R	M	ΑI	Д	JN	JŲ	JL	A(GО	SE	ET	JO	JT	N(ΟV	D	ΕZ
COLLIA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 011 - MERCADO LUCIETTO

COLETA	JA	λN	FI	EV	M	AR	Al	BR	M	ΑI	JĮ	JN	JĮ	JL	A(GO	SF	ET	JO	JT	NO	OV	D.	ΕZ
COLETA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	X	X						
Linguiça Colonial – 001/011							Х	х																
Linguiça Frescal — 002/011							X	х																
Banha - 003/011									Х	X														
Morcela - 004/011									Х	Х														

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 012 – SUPERMERCADO MARTINKOSKI (INATIVO)

	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
--	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

COLETA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

F= físico-química M= microbiológica

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

SIM 013 – JR ATACADO DE CARNES

COLETA	JA	N	FI	EV	M	AR	AI	3R	M.	ΑI	Л	ΙN	Л	JL	AC	Oč	SE	EΤ	JO	JT	NO	OV	D	ΕZ
COLLIA	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Nome do produto																								
Água																	X	X						
Linguiça Frescal – 001/013							X	X																

F= físico-química M= microbiológica

3. Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole

Citar ato complementar, ou outros dispositivos (procedimento/Instrução de trabalho) que conduz a realização da atividade de verificação oficial dos programas de autocontrole: Instrução de Trabalho 07.

Frequência de verificação in loco:

Mensal

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 001 - LEITERIA HORN

Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração).					x							
2 - Água de abastecimento					X							
3 - Controle integrado de pragas						Х						
4 - Higiene industrial e operacional						Х						
5 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários							X					
6 – Procedimentos sanitários operacionais – PSO.							X					
7 - Controle de matéria- prima, ingredientes e material de embalagem.								X				
8 - Controle de temperatura								Х				
10 - Análises laboratoriais.									Х			

12 – Rastreabilidade e												
recolhimento.									X			
							<u> </u>					
	(Cronogra	ma de v	erifica	ção ofic	ial docu	mental	mensal	l			
SIM 002 – EMBUTIDOS R	ATAIC	ZYK										
Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo												
iluminação, ventilação,					Х							
águas residuais e												
calibração).												
2 - Água de abastecimento					X							
3 - Controle integrado de						Х						
pragas												
4 - Higiene industrial e						X						
operacional												
5 - Higiene e hábitos							X					
higiênicos dos funcionários 6 – Procedimentos												
sanitários operacionais – PSO.							X					
7 - Controle de matéria-												
prima, ingredientes e								Х				
material de embalagem.												
8 - Controle de temperatura								Х				
10 - Análises laboratoriais.									Х			
12 – Rastreabilidade e												
recolhimento.									X			
			1	<u> </u>				<u> </u>	1	<u> </u>		ı
		Crono	grama	de veri	ficação	oficial d	ocume	ntal				
SIM 003 – MERCADO ME	NUSSI	(PARAL	ISADO)								
Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 Manutenção (incluindo	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
iluminação, ventilação,												
águas residuais e												
calibração).												
2 - Água de abastecimento	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
3 - Controle integrado de	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
pragas												
4 - Higiene industrial e	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
operacional							1					
5 - Higiene e hábitos	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
higiênicos dos funcionários	_	_		_	_			_	_			
6 Procedimentos	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
sanitários operacionais												
PSO.	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	

7 - Controle de matéria	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
prima, ingredientes e												
material de embalagem.												
8 Controle de temperatura	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
10 - Análises laboratoriais.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
12 Rastreabilidade e	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
recolhimento.												
	(Cronogra	ma de v	erifica	ção ofici	ial docu	mental	mensa	L			
SIM 004 – EMBUTIDOS C	ÂMER	4										
Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo												
iluminação, ventilação,					V							
águas residuais e					X							
calibração).												
2 - Água de abastecimento					Х							
3 - Controle integrado de					1	Х						
pragas						^						
4 - Higiene industrial e					1	Х						
operacional						^						
5 - Higiene e hábitos							Х					
higiênicos dos funcionários												
6 – Procedimentos												
sanitários operacionais –							X					
PSO.												
7 - Controle de matéria-												
prima, ingredientes e								X				
material de embalagem.												
8 - Controle de temperatura								Х				
10 - Análises laboratoriais.									Х			
12 – Rastreabilidade e												
recolhimento.									X			
				<u> </u>								
		ronogra	ma de v	erifica	cão ofici	ial docu	mental	mensa	1			
CIM OOF CUDEDIAED CA		_			_	.a. aoca						
SIM 005 – SUPERMERCA		<u> </u>			1	11.16.		100	CET	CUT	NOV	הרז
Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo												
iluminação, ventilação,					X							
águas residuais e												
calibração). 2 - Água de abastecimento					Х							
					_ ^							
3 - Controle integrado de						X						
pragas 4 - Higiene industrial e					1							
_						X						
operacional									<u> </u>			

					_				_			
5 - Higiene e hábitos							Х					
higiênicos dos funcionários												
6 – Procedimentos												
sanitários operacionais –							X					
PSO.												
7 - Controle de matéria-												
prima, ingredientes e								X				
material de embalagem.												
8 - Controle de temperatura								X				
10 - Análises laboratoriais.									Х			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									х			
		Cronograi	ma de v	erifica	ção ofic	ial docu	mental	mensa	l			
SIM 006 – SUPERMERCA Elemento de controle	1		NAAD.	ADD		TILINI	T 11 11	100	СЕТ	OUT	NO.	DE7
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo												
iluminação, ventilação,					Х							
águas residuais e												
calibração).						+						
2 - Água de abastecimento					X							
3 - Controle integrado de						X						
pragas												
4 - Higiene industrial e						X						
operacional												
5 - Higiene e hábitos							X					
higiênicos dos funcionários												
6 – Procedimentos							X					
sanitários operacionais –												
PSO.												
7 - Controle de matéria-												
prima, ingredientes e								X				
material de embalagem.												
8 - Controle de temperatura								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			
12 – Rastreabilidade e												
recolhimento.						<u></u> _		<u> </u>	X			
CIM 007 CHIDEDMED CA		Cronograi	ma de v	erifica	ção ofic	ial docu	mental	mensa	l			
SIM 007 – SUPERMERCA Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo	5, •		.,,,,,,,,			10.4		1				
iluminação, ventilação,					Х							
águas residuais e					^							
calibração).												
canoração).	L		1		1		1	1	1	1		

X		
Y		
^		
	<u>х</u>	

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 008 – SUPERMERCADO PLANALTO

Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo												
iluminação, ventilação,					X							
águas residuais e					^							
calibração).												
2 - Água de abastecimento					X							
3 - Controle integrado de						Х						
pragas												
4 - Higiene industrial e						Х						
operacional												
5 - Higiene e hábitos							X					
higiênicos dos funcionários												
6 – Procedimentos												
sanitários operacionais –							X					
PSO.												
7 - Controle de matéria-												
prima, ingredientes e								X				
material de embalagem.												
8 - Controle de temperatura								X				
10 - Análises laboratoriais.				_					Х			
12 – Rastreabilidade e									Х			
recolhimento.									/			

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 009 – SUPERMERCADO LINK

Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação,					\ \							
águas residuais e					X							
calibração).												
2 - Água de abastecimento					Х							
3 - Controle integrado de						Х						
pragas												
4 - Higiene industrial e						X						
operacional												
5 - Higiene e hábitos							X					
higiênicos dos funcionários												
6 – Procedimentos												
sanitários operacionais –							X					
PSO.												
7 - Controle de matéria-												
prima, ingredientes e								X				
material de embalagem.												
8 - Controle de temperatura								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			
12 – Rastreabilidade e									V			
recolhimento.									X			

	C	ronogra	ma de v	erifica	ção ofici	al docu	mental	mensal				
SIM 010 – PRODUTOS LE	RMEN	(INATIV	/ O)									
Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 — Manutenção (incluindo	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
iluminação, ventilação,												
águas residuais e												
calibração).												
2 - Água de abastecimento	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
3 - Controle integrado de	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
pragas			4									
4 - Higiene industrial e	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
operacional				1								
5 - Higiene e hábitos	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
higiênicos dos funcionários				4.								
6 Procedimentos	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*
sanitários operacionais					*							
PSO.												
7 Controle de matéria-	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
prima, ingredientes e												
material de embalagem.												
8 - Controle de temperatura	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
10 Análises laboratoriais.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

12 Rastreabilidade e recolhimento.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ecommento.												
				4.01	~ ~							
		Cronogra	ma de v	erifica	ção ofici	ial docu	mental	mensal	Į.			
SIM 011 – MERCADO LU Elemento de controle	CIETTO JAN	O FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo	JAN	FEV	IVIAK	ABK	IVIAI	JUN	JUL	AGU	SEI	001	NOV	DEZ
iluminação, ventilação, águas residuais e calibração).					X							
2 - Água de abastecimento					Х							
3 - Controle integrado de						Х						
pragas						^						
4 - Higiene industrial e operacional						Х						
5 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários							Х					
6 – Procedimentos sanitários operacionais – PSO.							x					
7 - Controle de matéria- prima, ingredientes e material de embalagem.								х				
8 - Controle de temperatura								Х				
10 - Análises laboratoriais.									Х			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									Х			
recommento.												
SIM 012 - SUPERMERCA Elemento de controle 1 - Manutenção (incluindo		Cronogra RTINK(FEV *			•	JUN	mental	AGO *	SET *	OUT *	NOV *	DEZ
iluminação, ventilação, águas residuais e calibração).												
2 Água de abastecimento	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
3 Controle integrado de pragas	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
4 Higiene industrial e operacional	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
6 Procedimentos sanitários operacionais	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

7 Controle de matéria- prima, ingredientes e	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
material de embalagem.												
8 - Controle de temperatura	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
10 - Análises laboratoriais.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
12 Rastreabilidade e recolhimento.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
SIM 013 – JR CASA DE CA		cronogra	ma de v	erifica	ção ofici	al docu	mental	mensal	ĺ			
Elemento de controle	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração).					Х							
2 - Água de abastecimento					X							
3 - Controle integrado de pragas						Х						
4 - Higiene industrial e operacional						X						
5 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários							Х					
6 – Procedimentos sanitários operacionais – PSO.							x					
7 - Controle de matéria- prima, ingredientes e material de embalagem.								х				
8 - Controle de temperatura								Х				
10 - Análises laboratoriais.							1		Х			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									Х			
Coordenador do SIM: RICARDO HENZ ELY Nome e assinatura										Data: 03/11/2025		