

ANEXO VI - PORTARIA N° 074, DE 14 DE MARÇO DE 2023.

PLANO DE TRABALHO ANUAL				
Serviço de Inspeção Municipal de Planalto – PR.				
Composição da equipe do SIM/Consórcio (execução das atividades de inspeção e fiscalização)				
Nome:				Carga horária semanal
Ricardo Henz Ely				40h
Gracielli Stegaribe				40h
1. Das atividades de inspeção e fiscalização				
Citar ato complementar, ou outros dispositivos (procedimento/Instrução de trabalho) que conduz a realização das atividades de inspeção e fiscalização: Instrução de Trabalho 09.				
Relação dos estabelecimentos registrados no SIM				
N° SIM	Classificação	Estabelecimentos com inspeção permanente indicar os dias e horários de abate	Estabelecimentos com inspeção periódica: informar a frequência de fiscalização.	Indicar o risco estimado associado ao estabelecimento, quando a programação for baseada em risco.
001	Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados		Mensal	
002	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	
003	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	
004	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	
005	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	
006	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	
007	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	
008	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	
009	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	
010	*****	*****	*****	*****
011	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	
012	*****	*****	*****	*****
013	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos		Mensal	

Sugestão: Cronograma mensal de fiscalização/inspeção por servidor

Servidores:		Seg	Ter	Qua	Qui	Sex
Ricardo Henz Ely e Gracielli Stegaribe						
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).
* 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.

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	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	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						
Nata – 001/001							X	X																
Queijo Colonial – 002/001							X	X																
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	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	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 – 001/002							X	X																
Banha – 002/002							X	X																
Morcela – 003/002									X	X														
Torresmo Prensado – 004/002									X	X														

F= físico-química M= microbiológica

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

SIM 003 – MERCADO MENUSSI (PARALISADO)

COLETA	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	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— 001/003	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Linguiça Frescal— 002/003	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

F= físico-química M= microbiológica

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

SIM 004 – EMBUTIDOS CÂMERA

COLETA	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	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 – 001/004							X	X																
Banha 1,5 kg – 002/004											X	X												
Morcela – 003/004											X	X												
Linguiça de Lombo Suíno – 004/004							X	X																
Linguiça Toscana – 005/004									X	X														
Linguiça Mista Defumada – 006/004									X	X														
Banha 3 kg – 007/004											X	X												
Torresmo Prensado – 008/004													X	X										
Torresmo Crocante – 009/004													X	X										

F= físico-química M= microbiológica

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

SIM 005 – SUPERMERCADO E AÇOUGUE TRADIÇÃO

COLETA	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	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 – 001/005							X	X																
Linguiça Frescal – 002/005							X	X																

F= físico-química M= microbiológica

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

SIM 006 – SUPERMERCADO KRAEMER

[illegible][illegible]

F= físico-química M= microbiológica

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

SIM 007 – SUPERMERCADO LUERSEN												
COLETA	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

[illegible]

F= físico-química M= microbiológica

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

SIM 008 – SUPERMERCADO PLANALTO												
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

[illegible]

F= físico-química M= microbiológica

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

SIM 009 – SUPERMERCADO LINK

COLETA	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	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	X												
Torresmo Suíno – 002/009											X	X												
Linguiça Suína Defumada – 003/009							X	X																
Linguiça Mista Defumada – 004/009							X	X																
Linguiça Mista Congelada – 005/009									X	X														
Morcela Branca – 006/009									X	X														

F= físico-química M= microbiológica

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

SIM 010 – PRODUTOS LERMEN (INATIVO)

COLETA	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	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	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	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							X	X																
Linguiça Frescal – 002/011							X	X																
Banha – 003/011									X	X														
Morcela – 004/011									X	X														

F= físico-química M= microbiológica

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

SIM 012 – SUPERMERCADO MARTINKOSKI (INATIVO)

COLETA	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	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	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						X						
4 - Higiene industrial e operacional						X						
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								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			

[illegible]

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 002 – EMBUTIDOS RATAICZYK

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						X						
4 - Higiene industrial e operacional						X						
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								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									X			

Cronograma de verificação oficial documental

SIM 003 – MERCADO MENUSSI (PARALISADO)

[illegible]

7 – Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
8 – Controle de temperatura	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
10 – Análises laboratoriais.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
12 – Rastreabilidade e recolhimento.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 004 – EMBUTIDOS CÂMERA

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						X						
4 - Higiene industrial e operacional						X						
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								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									X			

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 005 – SUPERMERCADO E AÇOUGUE TRADIÇÃO

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						X						
4 - Higiene industrial e operacional						X						

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								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									X			

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 006 – SUPERMERCADO KRAEMER

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						X						
4 - Higiene industrial e operacional						X						
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								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									X			

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 007 – SUPERMERCADO LUERSEN

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						X						
4 - Higiene industrial e operacional						X						
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								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									X			

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, águas residuais e calibração).					X							
2 - Água de abastecimento					X							
3 - Controle integrado de pragas						X						
4 - Higiene industrial e operacional						X						
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								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									X			

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 009 – SUPERMERCADO LINK

7 – Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
8 – Controle de temperatura	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
10 – Análises laboratoriais.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
12 – Rastreabilidade e recolhimento.	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Cronograma de verificação oficial documental mensal

SIM 013 – JR CASA DE CARNES

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						X						
4 - Higiene industrial e operacional						X						
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								X				
10 - Análises laboratoriais.									X			
12 – Rastreabilidade e recolhimento.									X			

Coordenador do SIM:

RICARDO HENZ ELY

Nome e assinatura

Data:

03/11/2025