



**Prefeitura
de Jundiaí**

Programa de Análises Laboratoriais Oficiais e de Prevenção e Combate à Fraude
Econômica do SIM Jundiaí

PLANO AMOSTRAL PARA O CICLO 2026/2027

1. Plano amostral 2026/2027

O presente plano amostral tem por objetivo analisar os alimentos registrados ou em processo de registro junto ao SIM Jundiaí, juntamente com a água utilizada em seus processos, quanto à segurança sanitária, qualidade e a prevenção de fraudes, por meio de análises oficiais realizadas utilizando-se métodos oficiais e em laboratório contratado pela Prefeitura de Jundiaí.

A aplicação do Plano deverá ocorrer durante os 12 meses contidos entre março de 2026 a fevereiro de 2027.

2. Amostras para verificação da segurança sanitária, qualidade e a prevenção de fraudes em produtos dos estabelecimentos do SIM Jundiaí

2.1 Atividades abrangidas no plano amostral

O plano amostral para os produtos de origem animal abrangerá a totalidade das atividades registradas ou em processo de registro junto ao SIM Jundiaí até dezembro de 2024.

- a) Carnes e derivados;
- b) Pescado;
- c) Derivados do leite;
- d) Mel e derivados;
- e) Água de abastecimento da área de processo;

2.2 Tamanho da amostra e intervalo de confiança

A quantidade de amostras por tipo de produto será distribuída de acordo com o volume de produção e número de empresas em cada segmento.

Considerando o universo de 230 produtos fabricados em estabelecimentos registrados no SIM, a quantidade total de amostras com o grau de confiança de 95% e a margem de erro de 10%, o Serviço deverá analisar, por meio do Programa, 75 amostras de alimentos em 2025-2026. Sendo que a análise da água será realizada em pelo menos 60% dos estabelecimentos com registro ativo no SIM POA.

Programa de Análises Laboratoriais Oficiais e de Prevenção e Combate à Fraude
Econômica do SIM Jundiaí

2.3 Quantidade de amostras

Tabela 1 – Número de amostras de verificação da qualidade e prevenção de fraudes, por tipo de produto de origem animal registrado no SIM Jundiaí, considerando o total de registros até dezembro de 2024.

Produtos	Número de amostras fiscais
Cárneos	57
Lácteos	12
Mel e derivados	2
Pescado	4
Água	12
Total	87

3. Exames laboratoriais

As provas laboratoriais dos produtos amostrados deverão atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade constantes na legislação dos produtos amostrados.

4. Plano amostral SIM Jundiaí 2026-2027

Os produtos registrados foram redivididos por classe de alimento e suas respectivas provas analíticas necessárias de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do ministério da Agricultura e com a Instrução Normativa nº 161/2022 do Ministério da Saúde. A tabela a seguir apresenta os cálculos para cada classe, considerando 95% de grau de confiança e 10% de margem de erro.



**Prefeitura
de Jundiaí**

**Programa de Análises Laboratoriais Oficiais e de Prevenção e Combate à Fraude
Econômica do SIM Jundiaí**

ANEXO I

Número de amostras determinadas para o período por categorias

CÓD.	CLASSIFICAÇÃO	Nº de produtos registrados	% em relação ao total	Margem de segurança (denúncias, etc.)	Nº de amostras
A	Aves - Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados	21	9%	0	6
B	Aves - Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, empanados crus, linguiças frescas)	4	2%	0	1
C	Aves - Produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados refrigerados ou congelados (nuggets, steaks, fingers)	0	0%	0	0
D	Aves - Produtos cárneos cozidos inteiros ou em cortes, defumados ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, patês, galantines)	0	0%	0	0
E	Bov, Sui outras - Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	22	10%	0	7
F	Bov, Sui outras - Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, quibes)	61	27%	1	19
G	Bov, Sui outras - Embutidos crus (linguiças frescas)	32	14%	2	12
H	Bov, Sui outras - Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	25	11%	1	9
I	Bov, Sui outras - Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	4	2%	0	1
J	Bov, Sui outras - e. Carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele	0	0%	0	0
K	Bov, Sui outras - f. Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	6	3%	0	2
L	Pescado - a. Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados	7	3%	0	2
M	Pescado - c. Produtos à base de carne moída ou picada de pescados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueres, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas)	3	1%	0	1
N	Camarão Fresco , Resfriado, Parcialmente Cozido e Congelado IN 23/2019	4	2%	0	1
O	Camarão Cozido Congelado	0	0%	0	0
P	Pescados - Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, bexiga natatória) salgados ou salgado secos, anchovados ou em salmoura	0	0%	0	0
Q	Queijos	19	8%	2	8
R	Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	1	0%	0	0
S	Doce de leite , leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	4	2%	1	2
T	Produtos lácteos fermentados	7	3%	0	2
U	Mel	8	3%	0	2
X	Água*	12	100%		12
TOTAL		230		7	87



**Prefeitura
de Jundiaí**

**Programa de Análises Laboratoriais Oficiais e de Prevenção e Combate à Fraude
Econômica do SIM Jundiaí**

ANEXO II

Tipos de análises a serem realizadas por categoria

Grupo	Análises
Grupo A - Aves - Carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados	Escherichia coli/g
	Salmonella Enteritidis/25g
	Salmonella Typhimurium/25g
Grupo B - Aves - Produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, empanados crus, linguiças frescas)	Escherichia coli/g
	Salmonella Enteritidis/25g
	Salmonella Typhimurium/25g
	Carboidrato total
	Gordura
Grupo E - Bov, Sui outras - Carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele	Umidade
	Escherichia coli/g
Grupo F - Bov, Sui outras - Carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibes)	Salmonella/25g
	Escherichia coli/g
	Estafilococos coagulase positiva/g
	Salmonella/25g
	Cálcio em base seca
	Gordura
Grupo G - Bov, Sui outras - Embutidos crus (linguiças frescas)	Carboidrato Total
	Escherichia coli/g
	Cálcio em base seca
	Gordura
	Umidade
Grupo H - Bov, Sui outras - d. Produtos cárneos maturados, dessecados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef")	Salmonella/25g
	Escherichia coli/g
	Estafilococos coagulase positiva/g
	Listeria monocytogenes
	Salmonella/25g
	Atividade de água
	Cálcio em base seca
	Carboidrato Total
	Gordura
Grupo I - Bov, Sui outras - Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e bacon)	Umidade
	Escherichia coli/g
	Estafilococos coagulase positiva/g
Grupo K - Bov, Sui outras - Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	Salmonella/25g
	Clostridium perfringens/g
	Escherichia coli/g
	Estafilococos coagulase positiva/g
	Listeria monocytogenes
	Salmonella/25g
	Amido - Quantitativos Lane-Eynon
	Atividade de água
	Cálcio em base seca
	Carboidrato Total
Grupo L - Bov, Sui outras - Produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines)	Gordura
	Umidade



**Prefeitura
de Jundiaí**

**Programa de Análises Laboratoriais Oficiais e de Prevenção e Combate à Fraude
Econômica do SIM Jundiaí**

Grupo L - Pescado - Pescados (peixes, crustáceos, moluscos) e miúdos (ovas, moela, bexiga natatória) crus, temperados ou não, frescos, resfriados ou congelados	Estafilococos coagulase positiva/g
	Escherichia coli/g
	Salmonella/25g
	Bases voláteis totais
	Histamina (mg/Kg)
Grupo M - Pescado - Produtos à base de carne moída ou picada de pescados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, empanados crus, linguiças cruas)	Escherichia coli/g
	Estafilococos coagulase positiva/g
	Salmonella/25g
	Histamina (mg/Kg)
Grupo N - Pescado - Camarão Fresco, resfriado, parcialmente cozido e congelado	Escherichia coli/g
	Estafilococos coagulase positiva/g
	Salmonella/25g
Grupo T - Leite e derivados - Produtos lácteos fermentados	Bolores e Leveduras/mL
	Escherichia coli/mL
	Salmonella/25mL
	Acidez (g de ácido láctico/100g)
Grupo Q - Leite e derivados - Queijos	Bolores e Leveduras/g
	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)
	Escherichia coli/g
	Estafilococos coagulase positiva/g
	Listeria monocytogenes
	Salmonella/25g
	Matéria gorda em extrato seco
	Umidade
Grupo S - Leite e derivados - Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Bolores e Leveduras/mL
	Estafilococos coagulase positiva/g
	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)
Grupo X - Água incorporada	Escherichia coli/100 mL
Grupo U - Produtos apícolas - mel	Acidez
	Açúcares redutores
	Hidroximetilfurfural (HMF)
	Minerais (cinzas)
	Sacarose aparente
	Sólidos insolúveis em água
	Umidade (método refratométrico)