

INSTRUCÃO NORMATIVA Nº 12

INSTITUI OS PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

Nº de páginas	Data da 1ª Versão	Data da Modificação	Versão nº
12	01/09/2021	-	01

O Secretario Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Sobradinho, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4091, de 12 de setembro de 2019 e Decreto Municipal nº 7.054, de 11 de junho de 2021, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las. RESOLVEM:

- Art. 1°- Esta Instrução Normativa (IN) tem por objetivo estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, sujeitos à inspeção periódica.
- Art. 2°- Para fins desta Instrução Normativa são adotadas as seguintes abreviatura e definições:
 - I. IN: Instrução Normativa;
 - II. R: Risco Estimado Associado ao Estabelecimento;
 - III. RV: Risco associado ao volume de produção:
- IV. **RP**: Risco Associado ao Produto; e
- V. RD: Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento.
- Art. 3°- Caberá a cada Serviço Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal:
 - Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R);
 - O R de cada estabelecimento será informado anualmente ao Consórcio pelos SIM.
- Art. 4°- A abrangência da fiscalização será com base nos procedimentos para o cálculo do "**R**" se aplica aos estabelecimentos sob inspeção periódica conforme definido no § 2° e 3° do art. 141 do Decreto Municipal nº 7.054, de 11 de junho de 2021
- Art. 5°- O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (**R**) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:
 - I. Volume de produção;
 - II. Tipo de produto; e
- III. Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.



- Art. 6°- O risco associado ao volume de produção (**RV**) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no <u>Anexo I</u>.
- § 1°- O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção Constantes nos sistemas de informação disponíveis.
- § 2°- Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.
- Art. 7°- O risco associado ao produto (**RP**) será caracterizado pelas categorias ao qual os produtos produzidos estão associados, conforme tabela disposta no <u>Anexo II</u>.
- Art. 8°- O risco associado ao desempenho do estabelecimento(**RD**) quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização que será caracterizado conforme tabela disposta no <u>Anexo III</u>, considerando:
 - As violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físicoquímicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações;
 - II. As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- III. A adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e
- IV. A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.
- §1°- A caracterização do **RD** será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável pela supervisão, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no <u>Anexo IV</u>.
- §2°- A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do **RD** a ser utilizado no primeiro cálculo do **R** será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.
- Art. 9°- Novos estabelecimentos terão a caracterização do **RV** e **RP** realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro ou relacionamento, sendo considerado o **RD** igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.
- Art. 10°- O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).
- Art. 11°- O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do **R** previsto nesta instrução normativa.

Parágrafo único - O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o **RD** igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 12°- Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:



R = (RV + RP + 2xRD)/4

- § 1°- Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:
 - Se o algarismo decimal seguinte for menor ou igual a 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou
 - II. Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementase em uma unidade.
- Art. 13°- As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no <u>Anexo V</u> desta instrução normativa.
- § 1°- Frequências superiores ao estabelecido nesta instrução poderão ser definidas a critério do Serviço de Inspeção Municipal.
- Art.14°- Fica expressamente revogada qualquer legislação em contrário.
- Art.15°- Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Sobradinho, 01 de setembro de 2021.

Adriano Jeferson Dreher

Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Simeão Setembrino da Silveira Filho

Diretor do Serviço de Inspeção Municipal



ANEXO I

Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

ÁREA DO PRODUTO	VOLUME PRODUZIDO (*)	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
	Até 500	Р	1
CARNES (kg)	501 – 2.000	M	2
	Acima de 2.000	G	3
	Até 500	Р	1
LEITE (kg)	501 – 2.000	M	2
	Acima de 2.000	G	3
LEITE (L)	Até 5.000	Р	1
	5.001- 60.000	M	2
	Acima de 60.000	G	3
MEL (kg)	Até 1.000	P	1
	Acima de 1.000	M	2
OVOS (kg)	-	P	1
PESCADO (kg)	Até 5.000	P	1
	Acima de 5.000	M	2

^(*) Produção mensal



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

ANEXO II

Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Área	Categoria	RP
CARNE	Produto com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
LEITE	Farinha Láctea	2
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo UHT	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Maturado	2
	Queijo Ralado	2
	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2
	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de Produtos Das Abelhas	1
	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
MEL	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen Desidratado	2
	Própolis	1
0 >	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
	Produtos com adição de inibidores	2
_	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
DO	Produtos em natureza	4
CA	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
PESC	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
_	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

ANEXO III

Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (**RD**):

Condições para caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-	
químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em	
análises oficiais ou em notificações internacionais.	1
SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e	
comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de	
identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.	
SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades	
durante a fiscalização local.	
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação	
ou adulteração de produtos.	
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-	
químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em	
análises oficiais ou em notificações internacionais.	2
SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e	
comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de	
identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.	
COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades	
durante a fiscalização local.	
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação	
ou adulteração de produtos.	
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-	
químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em	
análises oficiais ou em notificações internacionais; OU	2
COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e	
comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de	
identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos .	
SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades	
durante a fiscalização local.	
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação	
ou adulteração de produtos.	
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-	3
químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em	
análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações,	
denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos	



terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-		
sanitária dos produtos; OU ambos .		
COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades		
durante a fiscalização local.		
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação		
ou adulteração de produtos.		
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação		
ou adulteração de produtos.		



ANEXO IV

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)
1.IDENTIFICAÇÃO
1.1 Razão social:
1.2 N° registro S.I.M:
2. REGISTROS (fiscalização anterior)
2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e
qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes
em produtos?
() SIM
() NÃO
2.2. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores
ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade
e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?
() SIM
() NÃO
2.3. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.2 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):
2.4. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações
3.FISCALIZAÇÃO
3.1. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):
3.2. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISTEMA ou tem outro
tipo de controle auditável (mapas estatísticos)? Citar anos/meses verificados.
() SIM
() NÃO
3.3. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades
durante a fiscalização local?
() SIM
() NÃO



3.3. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de			
Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):			
3.4. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou			
adulteração de produtos?			
() SIM			
() NÃO			
3.5. Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:			
4. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO			
4.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o			
Anexo III da Instrução Normativa nº 01/2020/SIM/SMAMA):			
R()1()2()3()4			
4.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se			
completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica			
condicionado à retomada de controle sob seu processo.			
Termo de Interdição:			
4.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:			



ANEXO V

Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R):

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito Baixo	Anual
2	Baixo	Semestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Quinzenal