

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 27 DE OUTUBRO DE 2022

Estabelece os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (RE), para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – CIDES.

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba-CIDES, no uso de suas atribuições legais, conforme poderes que lhes conferem o Estatuto e o Protocolo de Intenções do Consórcio CIDES,

RESOLVE:

Art. 1º. Esta Instrução Normativa estabelece os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal–CIDES, sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º. Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I – volume de produção;

II – produto; e

III – desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

Art. 3º. O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§1º. O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§2º. 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. 4º. Para composição da nomenclatura dos produtos de origem animal, ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – componente principal: é o elemento básico que compõe o produto;

II – processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que leve a alteração de suas características originais;

III – método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização;

IV – espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto;

V – característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

Art. 5º. A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§1º. No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, os mesmos são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§2º. Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 6º. O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§1º. Os produtos fabricados pelo estabelecimento, de acordo com os padrões de nomenclatura e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no Anexo III.

§2º. Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 7º. O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizada conforme tabela disposta no Anexo IV, considerando:

I – as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

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 – 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.

§1º. A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um fiscal do SIMC, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo V.

§2º. A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 8º. Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 9º. O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 10. O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta Instrução. Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4 (quatro), até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 11. Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula: **RE= (RV+RP+2 x RD) /4.**

§1º. Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I – se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

II – se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

III – se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

Art. 12. As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo VI desta Instrução.

§1º. A frequência mínima de fiscalização de entrepostos-frigoríficos será anual.

§2º. Frequências superiores ao estabelecido nesta Instrução poderão ser definidas pela Diretoria de Inspeção.

Art. 13. Caberá à Diretoria de Inspeção:

I – realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos;

II – definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou relativas aos padrões de identidade e qualidade microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo V; e



IV – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária de produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no Anexo V.

Art. 14. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Uberlândia, 27 de outubro de 2022.

Helder Paulo Carneiro
PRESIDENTE DO CIDES

ANEXO I

**TABELA DE 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 |
|-----------------|--------------------|----------------------------------|----|
| Carne | Até 5.000 Kg | P | 1 |
| | 5.000 - 10.000 Kg | M | 2 |
| | Acima de 10.000 Kg | G | 3 |
| Leite (Kg) | Até 2.000 | P | 1 |
| | 2.000 - 6.000 Kg | M | 2 |
| | Acima de 6.000 Kg | G | 3 |
| Leite (L) | Até 25.000 L | P | 1 |
| | 25.000 - 50.000 L | M | 2 |
| | Acima de 50.000 L | G | 3 |
| Mel | Até 5.000 Kg | P | 1 |
| | Acima de 5.000 Kg | M | 2 |
| Ovos | - | P | 1 |
| Pescado | Até 5.000 Kg | P | 1 |
| | Acima de 5.000 Kg | M | 2 |

ANEXO II

**TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRODUTOS PARA A
CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP)**

| Área do Produto | Categoria | RP |
|-----------------|--|----|
| Carne | Produtos 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 a hidrólise | 1 |

| | | |
|------------------------|--|-----------|
| | Produto submetidas a tratamento térmico | 2 |
| | Produtos submetidos a tratamento térmico- cocção | 3 |
| Área do Produto | Categoria | RP |
| Leite | Caseína | 1 |
| | Caseinato | 1 |
| | Farinha Láctea | 2 |
| | Gordura Anidra de leite (Butter Oil) | 1 |
| | Lactose | 1 |
| | Leitelho | 2 |
| | Manteiga | 2 |
| | Margarina | 1 |
| | Mistura láctea | 1 |
| | Molho lácteo | 3 |
| | Permeado | 1 |
| | Petisco de Queijo | 3 |
| | Produto Lácteo Concentrado | 2 |
| | Produto Lácteo Cru | 2 |
| | Produto Lácteo em Pó | 2 |
| | Produto Lácteo Esterilizado | 2 |
| | Produto Lácteo Fermentado | 2 |
| | Produto Lácteo Fundido | 3 |
| | Produto Lácteo Parcialmente Desidratado | 2 |
| | Produto Lácteo Pasteurizado | 3 |
| | Produto Lácteo Proteico | 2 |
| | Produto Lácteo Uht | 2 |
| | Queijo Maturado | 2 |
| | Queijo Mofado | 2 |
| Queijo Não Maturado | 3 | |
| Queijo Ralado | 2 | |
| Queijo Ultrafiltrado | 3 | |
| Ricota | 3 | |
| Sobremesa Láctea | 2 | |

| Área do Produto | Categoria | RP |
|--|---|---|
| Mel | Apitoxina | 1 |
| | Cera de abelha | 1 |
| | Componentes de Produtos de Abelhas | 1 |
| | Derivados da Própolis (em Massa) | 1 |
| | Derivados da Própolis (em Volume) | 1 |
| | Derivados de Pólen Apícola | 1 |
| | Geleia Real | 2 |
| | Geleia Real Liofilizada | 2 |
| | Mel | 1 |
| | Mel de Abelha Indígena | 1 |
| | Polen | 2 |
| | Polen Desidratado | 2 |
| | Própolis | 1 |
| | Ovos | Produtos Submetidos a Tratamento Térmico-Cocção |
| 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 |
| Pescado | Produtos com Adição de Inibidores | 2 |
| | Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes | 4 |
| | Produtos em natureza | 4 |
| | Produtos não submetidos a tratamento térmico | 2 |
| | Produtos processados termicamente – esterilização comercial | 1 |
| | Produtos não submetidos a tratamento térmico | 4 |
| | Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção | 3 |

ANEXO III

TABELA DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL A FISCALIZAÇÃO (RD)

| Condições para a caracterização do RD | RD |
|---|----------|
| <p>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.</p> <p>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.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | 1 |
| <p>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.</p> <p>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.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | 2 |
| <p>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 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.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | 2 |
| <p>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 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.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | 3 |
| <p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | 4 |

ANEXO IV

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)

| DIRETORIA DE INSPEÇÃO | |
|---|--|
| RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) | |
| 1. IDENTIFICAÇÃO | |
| 1.1 Razão Social: | |
| 1.2 Número de Registro no SIM: | |
| 2. REGISTROS | |
| Dados enviados à equipe de fiscalização do SIM CIDES pela Diretoria de Inspeção: | |
| 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 Referências (nº dos laudos de análises ou Certificados Oficiais de Análise) | |
| 2.3 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 |
| 2.4 Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas): | |
| 2.5 Período considerado para a avaliação dos itens 2.1. e 2.3. (DD/MM/AA): | 2.6 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: |
| Dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção | |
| 2.7 Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA): | |
| 2.8 O estabelecimento fornece ao SIMC todas as informações referentes aos mapas estatísticos? (Demonstrativo de Produção) | () Sim () Não |
| 2.9 Meses/Anos Verificados: | |
| 2.10 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização? | () Sim () Não |
| 2.11 Referências (nº de Autos de Infração, Termos de Interdição, Auto de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização): | |
| 2.12 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos? | () Sim () Não |
| 2.13 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata: | |
| 3. Estimativa de RD para Próxima Fiscalização | |

3.1 Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III do SIM referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

RD ()1 ()2 ()3 ()4

3.2 () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interdito conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.

Termo de Interdição nº ____:

3.3 Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização

ANEXO V

TABELA PARA A DEFINIÇÃO DA FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE NO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

| Risco estimado associado ao estabelecimento | Frequência mínima de fiscalização |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Trimestral |
| 2 | Bimestral |
| 3 | Mensal |
| 4 | Quinzenal |