**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09, 22 DE SETEMBRO DE 2023.**

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

O Secretário Municipal de Agricultura e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Tunas, 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 nº 1381/2023 e Decreto Municipal nº 1937/2023, 09 de agosto de 2023, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

**Art. 1°** Esta Instrução Normativa 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:

1. **IN**: Instrução Normativa;
2. **R**: Risco estimado associado ao estabelecimento;
3. **RV**: Risco associado ao Volume de produção;
4. **RP**: Risco associado ao Produto; e
5. **RD**: Risco associado ao Desempenho do estabelecimento.

**Art. 3°** Caberá a cada Serviço Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

1. Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R);
2. 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”** e aplicada aos estabelecimentos sob inspeção periódica.

**Art. 5°** O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (**R**) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

1. Volume de produção;
2. Tipo de produto; e 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 **Anexo I.**

**§ 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 **Anexo II.**

**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 **Anexo III**, considerando:

1. As 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;
2. 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;
3. A adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e
4. 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 **Anexo IV.**

**§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+(2x RD)**

**4**

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

1. Se o algarismo decimal seguinte for menor ou igual a 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa- se em uma unidade.

**Art. 13.** As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no **Anexo V** desta instrução normativa.

**§1** Frequências superiores ao estabelecido nesta instrução poderão ser definidas a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

# DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

**Art. 14.** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e a Coordenador do S.I.M com a

atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

**Art. 15.** Ficam revogadas as disposições em contrário.

**Art. 16.** Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Tunas, 22 de setembro de 2023.

Eleandro Kotosvw Fantoni

Secretário da Agricultura

Fábio Zuchetto Bridi

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 | **R**  **V** |
| **CARNES (kg)** | Até 500 | P | **1** |
| 501 – 2.000 | M | **2** |
| Acima de 2.000 | G | **3** |
|  |  |  |  |
| **LEITE (kg)** | Até 500 | P | **1** |
| 501 – 2.000 | M | **2** |
| Acima de 2.000 | G | **3** |
|  |  |  |  |
| **LEITE (L)** | Até 5.000 | P | **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

**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** | |
| 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** | |
| **MEL** | | 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** | |
| Geléia Real | | **2** | |
| Geléia Real Liofilizada | | **2** | |
| Mel | | **1** | |
| Mel de Abelhas Indígenas | | **1** | |
| Pólen | | **2** | |
| Pólen Desidratado | | **2** | |
| Própolis | | **1** | |
| **OVOS** | | Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção | | **1** | |
| 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**

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.  **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. | **1** |
| **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.  **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. | **2** |

|  |  |
| --- | --- |
| **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;  **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. | **2** |
| **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**.  **COM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. | **3** |
| **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. | **4** |

**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 09/2022/SIM:  **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 |