



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09 INSTITUI OS PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO RISCO ESTIMANDO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO			
Nº de páginas: 12	Data da 1ª Versão 22/09/2023	Data da Modificação 14/08/2025	Versão nº: 02

O Secretário Municipal da Agricultura e a Coordenadora 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 n.º 1.455, de 07 de agosto de 2025 e Decreto Municipal nº 2.044, de 29 de julho de 2025, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Resolvem:

Art. 1º 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. 2º 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. 3º Caberá a cada Serviço Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

- I. Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R);
- II. O R de cada estabelecimento será informado anualmente ao Consórcio pelos SIM.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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:

- 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 **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:

- 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 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,



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

falsificação ou adulteração de produtos.

§1º 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**.

§2º 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. 9º 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 interdito pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do **R** previsto nesta instrução normativa. Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interdito, 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:

$$\mathbf{R = RV + RP + (2 \times RD)}$$

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 ou igual a 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.

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

Parágrafo único Frequências superiores ao estabelecido nesta instrução



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

poderão ser definidas a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 14º Casos omissos serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ.

Art. 15º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art. 16º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Tunas, 14 de agosto de 2025.

Gil de Mello
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Raquel Moraes de Oliveira
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
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

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
<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;</p> <p>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-sanitáriados produtos; OU ambos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p>	3
<p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	
<p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	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 (n° 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? <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> 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