

IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO 005 FREQUÊNCIA DAS INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES DE ACORDO COM O RISCO ESTIMADO				Páginas: 12
Código: 005	Data de Emissão: 24/03/2025	Vigência: 25/26	Próxima revisão: 24/03/2026	Versão nº: 00
Elaborado por:	Letícia Portela Rossi – Coordenadora do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CI-CENTRO/RS			
Revisado por:	Michele Trindade Oficial administrativo			
Homologado por:	Jorge Cremonese Coordenador Executivo – CI-CENTRO/RS			

FREQUÊNCIA DAS INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES DE ACORDO COM O RISCO ESTIMADO

1. OBJETIVOS:

Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento (RE) para determinara a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal, sujeitos á inspeção periódica.

2. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todos os estabelecimentos que pretendem se registrar e aos registrados no SIM/POA.

3. PROCEDIMENTOS GERAIS:

Será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção (RV), produto (RP) e desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD).

3.1 Tabela 1: de Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido/mês para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

Área do Produto	Volume Produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 1.500,00 Kg	P	1
	De 1.500,00 à 4.000,00 Kg	M	2
	Acima de 4.000,00 Kg	G	3
	Até 1.000,00 Kg	P	1

Leite (Kg)	De 1.000,00 à 2.500,00 Kg	M	2
	Acima de 2.500,00 Kg	G	3
Leite (L)	Até 1.500,00 Kg	P	1
	De 1.500,00 à 4.000,00 Kg	M	2
	Acima de 4.000,00 Kg	G	3
Mel	Até 5.000,00 Kg	P	1
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 5.000,00 Kg	P	1

O risco associado ao volume de produção (RV) foi calculada pela média mensal dos mapas de produção dos últimos 12(doze) meses, estabelecendo então a classificação de P(pequeno), M(médio) e G(grande), bem como, risco de volume(RV) 1,2 e 3 respectivamente.

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

- O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informações disponíveis.
- O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados.

O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento á legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

- As violações dos padrões de identidade: qualidade microbiológica, físico-química ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.
- 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.

CNPJ: 94.446.804/0001-62 – Fone: (55) 3221-7441
End: Rua Lamartine Souza, 68 N. S. de Lourdes - CEP: 97050-282
Santa Maria – RS
E-mail: coordinspcirc@circ.rs.gov.br - site: www.circ.rs.gov.br

- Adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e
- A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, fiscalização ou adulteração de produtos.

3.2 Tabela 2: de Classificação de estabelecimento quanto ao risco por produto (RP):

Área do Produto	Classificação dos produtos	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
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (ButterOil)	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 Esterelizado	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 Lactea	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 Abelha 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
	Produto 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

A caracterização do RD será realizado durante a fiscalização do estabelecimento, utilizando o relatório específico.

Para a verificação será utilizado a última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

3.3 Tabela 3: de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao estabelecimento à Legislação aplicável a fiscalização (RD):

Condição para a caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológica, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. 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 ação fiscais decorrentes de detecção de não conformidade 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, microbiológica, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. 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	2

produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidade 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; <u>OU</u> 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; <u>OU</u> AMBOS. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidade 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; <u>OU</u> 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; <u>OU</u> AMBOS. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidade durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações será o RD automaticamente incluído no risco 4.

O estabelecimento sob interdição total não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta instrução de trabalho. Após a desinterdição o mesmo, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

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

- Se o algarismo decimal seguinte for menor que 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; ou
- 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.

As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo V.

Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser definidas pelo SIM.

Caberá ao SIM:

- Realizar a tubulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no SIM.
- Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos.
- Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncia e demandas formais de consumidores e órgãos terceiros relacionados, bem como, violações detectadas em análises oficiais ou relativas aos desvios de padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químico ou de limites de resíduos e contaminantes, previamente à fiscalização, por meio do relatório.

- **APLICAR O CÁLCULO DE RISCO:**

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

R	ESTIMATIVA DE RISCO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO
1	BAIXO	Mensal
2	MÉDIO	Quinzenal
3	ALTO	Semanal

Fonte: WIKISDA

4.2 Cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (R)

O **R** é calculado a partir da média aritmética dos riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto e ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação.

Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$R = (RV + RP + 2XRD) / 4$$

- **DETERMINAÇÃO DA FREQUÊNCIA DE ANÁLISES LABORATORIAIS**

Após o cálculo do R deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de análises laboratoriais fiscais de produtos e de água de abastecimento definida nos quadros abaixo, respectivamente.

- As empresas cujos produtos são classificados como RP 1, serão submetidas a análises fiscais microbiológicas e físico químicas apenas uma vez ao ano.

5.1 Cronograma de análises fiscais de produtos:

Risco	Frequência	
	Mo	FQ
1	Anual	Anual
2	Quadrimestral	Anual
3	Trimestral	Semestral
4	Bimestral	Semestral

Fonte: WIKISDA

5.2 Cronograma de análises fiscais de água de abastecimento

RP	Mo	FQ
1	Anual	Anual
2,3,4	Semestral	Anual

Fonte: WIKISDA

5.3 Cronograma de Análises fiscais de produto e água SIM município XXX

Estabelecimento	Número Registro	Frequência amostras produto MO/FQ	Frequência amostras de água MO/FQ
Agroindústria XXX	XXX	XXX	XXX

6. HISTÓRICO DE REVISÕES:

Elaborador:	Data da elaboração:	Revisor	Próxima revisão:
Letícia Portela Rossi Coordenadora do DIPOA CI- CENTRO/RS	24/03/2025	Michele Trindade Oficial Administrativo	24/03/2026