INSTRUÇÃO DE TRABALHO 09

Cáculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento de Inspeção Periódica

Data de Emissão:	Versão nº:	Páginas:
30/05/2025	01	1 a 13

Elaborado por:

Philipe Brito de Oliveira
Médico Veterinário

Homologado por:

Nelson Portela
Presidente do CONVALE

PROCEDIMENTO PARA CÁCULO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA

1. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

DECRETO N° 9.013, de 29 de março de 2017, MAPA.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 138, de 8 de fevereiro de 2022, MAPA.

2. OBJETIVOS

Estabelecer procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R), para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipal dos municípios consorciados, sujeitos à inspeção periódica.

3. APLICAÇÃO

Aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no SIM e SISBI sujeitos à inspeção periódica.

4. DEFINIÇÕES

Análise de Risco: ferramenta capaz de reorientar a fiscalização do tradicional processo de inspeção baseado no produto para um eficaz e moderno processo de inspeção baseado em risco estimado, preconizado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, oferecendo aos fiscais diretrizes práticas para a condução das fiscalizações em um formato essencialmente preventivo.

A inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente. Desta forma, a inspeção deve ser intensificada quando os perigos podem trazer consequências sérias à saúde do consumidor ou quando os produtos possuem maior risco de contaminação (FAO, 2008).

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Profissionais responsáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

6. PROCEDIMENTO

O método de inspeção baseado no risco propõe priorizar as inspeções com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos, que tem como intuito monitorar os pontos críticos de controle e mitigar os riscos.

Seguindo metodologia estabelecida nesta Instrução de Trabalho, caberá a cada Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao consórcio, realizar a tabulação dos dados referentes ao Risco Associado ao Volume de Produção (RV), Risco Associado ao Produto (RP) e Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD) para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R) localizados no município de sua abrangência; bem como definir e elaborar cronograma anual, com as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos.

6.1 Obtenção do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)

O **R** 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.

O risco associado ao volume de produção **(RV)** será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido diário, considerando o máximo permitido, conforme tabela disposta no Anexo I. O volume produzido pelo estabelecimento será obtido como base nos dados de produção dos estabelecimentos registrados constantes nos sistemas de informação disponíveis. Em casos de ausência de dados na forma prevista anteriormente, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro ou relacionamento do estabelecimento.

O risco associado ao produto **(RP)** será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II. Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados obtidos com base nas informações apresentadas para o registro, bem como normas

internas complementares.

O risco associado ao desempenho do estabelecimento **(RD)**, quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização, será caracterizado pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende a legislação vigente, 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, quando couber;

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 *in loco*; e

IV – A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Fiscal do SIM/POA, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo IV.

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 avaliação ou fiscalização realizada no estabelecimento.

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 3 (três), até a sua primeira fiscalização, onde será reavaliada.

O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro). O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do

R previsto nesta norma interna. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:

$$R = (RV + RP + 2 \times RD) \div 4$$

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.

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

Caberá à equipe do SIM/POA:

I – Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no serviço;

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

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

IV – Fornecer informações referentes a reclamações, denúncias e demandas

formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV.

7. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança. Quando uma Instrução de Trabalho é extinta, o responsável pela documentação e registro de dados precisa conservar a rastreabilidade do mesmo.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	29/05/2025	13	Criação do Documento

8. ANEXOS

ANEXO 01

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido (diário) para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)

Área	Volume produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 5.000 kg	P	1
	5.000 - 30.000 kg	M	2
	Acima de 30.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 2.000 kg	P	1
	2.000 – 10.000 kg	M	2
	Acima de 10.000 kg	G	3
Leite (L)	Até 2.000 L	P	1
	2.000 – 10.000 L	M	2
	Acima de 10.000 L	G	3
Mel	Até 500 kg	P	1
	500 – 2000 kg	M	2
	Acima de 2.000 kg	G	3
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 1.000 kg	P	1
	1.000 – 5.000 kg	M	2
	Acima de 5.000 kg	G	3

ANEXO 02

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

Área	Categoria	RP
CARNE	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos,acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
LEITE	Caseína	1
	Caseinato	1
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Permeado	1
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Uht	2
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Farinha Láctea	2
	Produto Lácteo Proteico	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Ralado	2
	Sobremesa Láctea	2
	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

	Molho Lácteo	3
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Queijo Não Maturado	3
	Ricota	3
	Queijo Ultrafiltrado	3
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
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Própolis	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
OVOS	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
	Produtos em natureza	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
PESCADO	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
	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	4

ANEXO 03

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
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; 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. **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. **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

ANEXO 04

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)	
1. IDENTIFICAÇÃO	
Razão Social:	
Número do Registro: ( ) SIM ( ) SISBI	
2. REGISTROS	
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, quando couber?	( ) Sim ( ) Não
2.2 Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) 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 da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
2.5 Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	2.6 Assinatura e carimbo do(s) Fiscal(is) do SIM/POA que efetuaram fiscalização no estabelecimento:
2.7 O estabelecimento disponibiliza corretamente dentro dos prazos legais definidos as informações referentes aos dados de produção e comercialização ao SIM/POA (mapas estatísticos)?	( ) Sim ( ) Não
2.8 Meses/Anos Verificados:	
2.9 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	( ) Sim ( ) Não
2.10 Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	

2.11 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou a dulteração de produtos?	( ) Sim ( ) Não
2.12 Período considerado da fiscalização dos itens 2.7, 2.9 e 2.11 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	2.13 Assinatura e carimbo do(s) Fiscal(is) doSIM/POA que efetuaram fiscalização no estabelecimento:

3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO
3.1 Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Instrução de Trabalho): **RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4**
3.2 Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:

ANEXO 05

Quadro para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Quadrimestral
2	Baixo	Bimestral
3	Médio	Mensal
4	Alto	Quinzenal

Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:

$$R = (RV + RP + 2 \times RD) \div 4$$