INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001, DE 18 DE JANEIRO DE 2024.

Institui os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência mínima de fiscalização.

ANTUIR RICARDO PANSERA, Prefeito Municipal de Sananduva, Estado do Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município e,

Considerando as disposições da Lei Municipal nº 3.540, de 17 de janeiro de 2024,

RESOLVE

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização e de análises laboratoriais oficiais em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º A frequência das fiscalizações permanentes não sofrerá alteração, aplicando-se o RE para a determinação das frequências de análises laboratoriais oficiais.

§ 2º O cálculo de risco será realizado apenas em estabelecimentos que tiverem ao menos 12 meses de registro no SIM e o Título de Registro, devidamente emitido pelo SIM.

§ 3º Novos estabelecimentos ou estabelecimentos com Título de Registro terão a caracterização do RE igual a 3 (três) para análises laboratoriais conforme Anexo IV desta IN, ficando a frequência de inspeção determinada a seguir:

I - quinzenal, quando classificados nas áreas de carne, leite, pescado e derivados;
II - mensal, quando classificados na área de ovos e derivados e;
III - bimestral, quando classificados na área de mel e derivados.

Art. 2º O RE será obtido pela caracterização dos seguintes riscos:
I - Risco associado ao Volume de produção (RV);
II - Risco associado ao Produto (RP); e
III - Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD).

Art. 3º O RE de cada estabelecimento será reavaliado anualmente, utilizando como base os dados dos últimos 12 (doze) meses.

Parágrafo único. Quando houverem interdições e/ou à critério do SIM, o mesmo poderá reavaliar o cálculo do RE do estabelecimento em períodos ou épocas distintas ao disposto no *caput* deste artigo.

Art. 4° Nos estabelecimentos, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Fiscalização (REF), salvo a critério do SIM.

§ 1° Entende-se por Regime Especial de Fiscalização (REF) a situação em que as atividades de determinado estabelecimento sob inspeção serão acompanhadas pelos técnicos do SIM, na frequência e pelo período que o SIM julgar necessário.

§ 2° O SIM determinará os dias e horários em que poderão ser realizadas atividades no estabelecimento.

§ 3° Qualquer descumprimento da rotina pelo estabelecimento em REF acarretará em auto de infração.

Art. 5° O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 3 (três).

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.

Parágrafo único. O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção entregues pelo estabelecimento através da produção total do estabelecimento nos últimos 12 meses de atividade, a contar da data da avaliação do risco.

Art. 7° O Risco associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1° Os produtos fabricados pelo estabelecimento deverão ser relacionados de acordo com a Norma Interna no 6/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, para a associação à categoria a que pertencem.

§ 2° 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. 8° O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I - as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

II - Relatório de Não Conformidades (RNC) como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em matéria-prima e produto final;

III - Relatório de Não Conformidades (RNC) como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em atendimento aos autocontroles do estabelecimento;

IV - Relatório de Não Conformidades (RNC) como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras;

V - os autos de Infração por violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos e/ ou de limites de resíduos e/ ou contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais e pela identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos, entre outras;

VI - os autos de infração por violações das Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras;

VII - os autos de infração por violações aos autocontroles do estabelecimento; e

VIII - os resultados das análises laboratoriais de coletas oficiais do período analisado.

Art. 9° Serão avaliadas e pontuadas conforme Anexo III as Ações Fiscais dos seguintes itens:

I - Ação Fiscal 1 (AF1): as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores referentes a violações dos padrões de identidade, qualidade higiênico-sanitária dos produtos, entre outras relacionadas ao estabelecimento;

II - Ação Fiscal 2 (AF2): o número de emissões de Relatório de Não Conformidades (RNC) ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;

III - Ação Fiscal 3 (AF3): o número de autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;

IV - Ação Fiscal 4 (AF4): o número de laudos laboratoriais de coletas oficiais que apresentarem não conformidade no período analisado.

§ 1° Para a avaliação do RD será aplicada a seguinte fórmula: RD=(AF1+AF2+AF3+AF4)/4.

§ 2° Quando não for violada a pontuação da Ação Fiscal será considerada zero (0).

Art. 10. O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 3 (três), até a primeira fiscalização subsequente, ficando sujeito ao Regime Especial de Fiscalização (REF) pelo período que o SIM julgar necessário ou até nova estimativa de Risco associado ao Estabelecimento.

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+2xRD)/4.**

Parágrafo único. 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 IV desta norma interna. Parágrafo único. Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser realizadas, à critério do SIM.

Art. 13. Caberá ao SIM:

I - realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no SIM;

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

III - verificar as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos;

IV - verificar 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.

Art. 14. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de 06 meses para adequação do Serviço de Inspeção Municipal a este ato normativo.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SANANDUVA,
18 DE JANEIRO DE 2024.

ANTUIR RICARDO PANSERA
Prefeito Municipal

ANEXO I

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

ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	R V
CARNE (Kg)	Até 18.000	P	1
	De 18.001 a 72.000	M	2
	De 72.001 a 144.000	G	3
	Acima de 144.000	GG	4
LEITE (Kg)	Até 18.000	P	1
	De 18.001 a 72.000	M	2
	De 72.001 a 144.000	G	3
	Acima de 144.000	GG	4
LEITE(L)*	Até 18.000	P	1
	De 18.001 a 72.000	M	2
	De 72.001 a 144.000	G	3
	Acima de 144.000	GG	4
MEL (Kg)	Até 18.000	P	1
	De 18.001 a 72.000	M	2
	De 72.001 a 144.000	G	3
	Acima de 144.000	GG	4
OVOS	-	P	1
PESCADO(Kg)	Até 18.000	P	1
	De 18.001 a 72.000	M	2
	De 72.001 a 144.000	G	3
	Acima de 144.000	GG	4

* O volume de leite em litros (L) corresponde ao volume de leite (em litros) recebido pelo estabelecimento para o processamento e não ao produto pronto expedido pelo estabelecimento.

ANEXO II

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

ÁREA	CATEGORIA DE 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 à 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(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 UHT	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2
MEL	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1

	Compostos de Produtos	1
	Derivados da Própolis(em massa)	1
	Derivados da Própolis(em volume)	1
	Derivados de Pólen Apicola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de abelhas indígenas	1
	Polen	2
	Polen 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	Produto 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	4
	Produtos submetidos á hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	3

AP

ANEXO III

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):

AÇÃO	CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO	N
AF1	Nenhuma reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	0
	Uma (1) reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	1
	Duas (2) ou três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	2
	Acima de três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	3
AF2	Nenhum Relatório de Não Conformidade (RNC) ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	0
	Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	1
	Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	2
	Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	3
AF3	Nenhum auto de infração lavrado em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	0
	Um (1) a dois (2) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	1
	Três (3) a cinco (5) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	2
	Seis (6) ou mais autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	3
AF4	Nenhum laudo laboratorial de coleta de produto (microbiológicas e físicoquímicas) oficial apresentando não conformidade;	0
	Um (1) a dois (2) laudos laboratoriais de coletas de	1

produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	
Três (3) a quatro (4) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	2
Cinco (5) ou mais laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	3

ANEXO IV

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

RISCO ESTIMADO	ESTIMATIVA	INSPEÇÃO	FQ ÁGUA	MO ÁGUA	FQ PRODUTO	MO PRODUTO	FQ LEITE
1	MUITO BAIXO	TRIMESTRAL	ANUAL	SEMESTRAL	ANUAL	QUADRIMESTRAL	ANUAL
2	BAIXO	MENSAL	ANUAL	QUADRIMESTRAL	SEMESTRAL	TRIMESTRAL	ANUAL
3	MÉDIO	QUINZENAL	SEMESTRAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	BIMESTRAL	SEMESTRAL
4	ALTO	SEMANAL	SEMESTRAL	MENSAL	TRIMESTRAL OU TODOS NO ANO	MENSAL	TRIMESTRAL

* Os produtos amostrados deverão priorizar a análise do produto com maior volume de produção e/ou do com maior risco associado, sendo o número de produtos a serem coletados para análises microbiológicas, na frequência estipulada pelo risco do estabelecimento, especificado na tabela abaixo conforme o número de produtos registrados

Análises Microbiológicas	
Número de produtos registrados	**Produtos a serem coletados**
01(um) a 08(oito)	01 (um) produto
09 (Nove) a 16 (Dezesseis)	02 (dois) produtos diferentes
17 (dezessete) a 24 (Vinte e Quatro)	03 (três) produtos diferentes
25 (Vinte e cinco)	04 (quatro) produtos diferentes

ANEXO V
FORMULÁRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)

FORMULÁRIO N° _____/_____
1.IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
1.1 RAZÃO SOCIAL: **1.2 CNPJ/CPF:** **1.3 NÚMERO DE REGISTRO:** **1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:** **1.5 PERÍODO AVALIADO: ____/____/____ A ____/____/____**

2. RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV) – Caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido. Calcular o volume total produzido nos últimos 12 meses, a contar da data da avaliação do risco. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.	
PRODUÇÃO ANUAL DO ESTABELECIMENTO:	Kg ou Litros
RESULTADO (RV)	( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( )4

3. RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP) – caracterizar pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na norma interna no 06/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, relacionar com a planilha do Anexo II desta IN e selecionar o RP mais elevado dentre os produtos fabricados pelo estabelecimento.

PRODUTOS REGISTRADOS	
RESULTADO (RP)	

4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL A FISCALIZAÇÃO (RD) – Caracterizar pelo levantamento de diversas situações conforme indicado a seguir, selecionar o N correspondente e aplicar fórmula indicada ao final deste item 4.

Para avaliar estes itens, considerar o período de avaliação definido no item 1.5 deste formulário.

AÇÃO FISCAL	CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO	
AF1	Nenhuma reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	
	Uma (1) reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	
	Duas (2) ou três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	
	Acima de três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	
AF2	Nenhum Relatório de Não Conformidade (RNC) ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo	

	Serviço de Inspeção Municipal;	
	Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	
	Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	
	Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	
AF3	Nenhum auto de infração lavrado em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	
	Um (1) a dois (2) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento	
	Três (3) a cinco (5) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento	
	Seis (6) ou mais autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	
AF4	Nenhum laudo laboratorial de coleta de produto (microbiológicas e físicoquímicas) oficial apresentando não conformidade;	
	Um (1) a dois (2) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	
	Três (3) a quatro (4) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	
	Cinco (5) ou mais laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	

RESULTADO (RD)	AF1=	AF3=
	AF2=	AF4=
	RD= (AF1+AF2+AF3+AF4)/4 **RD=**	

5. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) - Calcular a partir da fórmula indicada para riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto, ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação e aos autocontroles implantados, conforme fórmula abaixo:	
RE = (RV+RP+2xRD)/4	
RV:	RE:
RP:	RE:
RD:	RE:

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.

6. DETERMINAÇÃO DAS FREQUÊNCIA APLICÁVEIS AO RISCO - Após o cálculo do RE assinalar a linha correspondente abaixo conforme definido na Tabela do Anexo IV desta IN.

RISCO TIMADO	ESTIMA-TIVA	INSPEÇÃO	FQ ÁGUA	MO ÁGUA	FQ PRODUTO	MO PRODUTO
( )1	MUITO BAIXO	TRIMESTRAL	ANUAL	SEMESTRAL	ANUAL	QUADRIMESTRA
( )2	BAIXO	MENSAL	ANUAL	QUADRIMESTRAL	SEMESTRAL	TRIMESTRAL
( )3	MÉDIO	QUINZENAL	SEMESTRAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	BIMESTRAL
( )4	ALTO	SEMANAL	SEMESTRAL	MENSAL	TRIMESTRAL OU TODOS NO ANO	MENSAL

DATA DA AVALIAÇÃO

_____/_____/_____

CARIMBO E ASS COORDENADOR DO SIM