

NORMA INTERNA Nº 02/DISIPOA, DE 15 DE JANEIRO DE 2018

O Ademir Soares Garcia, Coordenador do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DISIPOA- da Secretaria da Agricultura da Prefeitura Municipal de São Pedro do Butiá, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais e em especial ao Decreto 1.469/2013 e da Lei Municipal nº 598, de 14 de Novembro de 2007, resolve:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, sujeitos à inspeção periódica.

§ 1º Os procedimentos para o cálculo do RE para determinar a frequência mínima de fiscalização não se aplicam aos seguintes estabelecimentos relacionados:

I - casas atacadistas;

II - curtumes;

III - estábulos leiteiros; e

IV - queijarias.

Art. 2º O RE 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.

Art. 2º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2º 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. 3º O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos sistemas de informação disponíveis e identificados na Norma Interna nº 6/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, para a associação à categoria a que pertencem.

§ 2º 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.4º 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 violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

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 local; e
 IV – a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

§ 1º A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Fiscal Municipal Agropecuário, 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 RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 5º 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 1 (um), até a sua primeira fiscalização. Art. 6º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 7º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta norma interna.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 8º 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.

§ 1º 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. 9º As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo V

desta norma interna. § 1º A frequência mínima de fiscalização de entrepostos-frigoríficos será anual.

§ 2º Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser definidas pelos DISIPOA.

Art. 11 Caberá ao DISIPOA:





I - realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos;

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

III – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as 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, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto

IV – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as 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.

Art. 10° Esta Norma Interna entra em vigor na data da sua publicação.

ADEMIR SOARES GARCIA





ANEXO I

Tabela de 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	RV
CARNE	Até 15.000.000 Kg	Р	1
	15.000.000 - 44.000.000 Kg	M	2
	Acima de 44.000.000 Kg	G	3
LEITE(Kg)	Até 4.000.000 Kg	Р	1
22.12(1.9)	4.000.000 - 13.000.000 Kg	M	2
	Acima de 13.000.000 Kg	G	3
LEITE(L)	Até 4.000.000 L	Р	1
	4.000.000 - 9.000.000 L	M	2
	Acima de 9.000.000 L	G	3
MEL	Até 41.000 Kg	Р	1
	Acima de 41.000 Kg	M	2
OVOS	-	Р	1
PESCADOS	Até 401.000 Kg	P	1
	Acima de 401.000 Kg	M	2





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

Área do Produto	Categoria	RF
	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
CARNE	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
25 XXX	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
	Caseina	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
LEITE	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 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 Láctea	2





Área do Produto	Categoria	
	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	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
	Própolis	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
ovos	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado,	4
	acrescidos ou não de outros ingredientes	
PESCADOS	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

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 higiênicosanitária 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 higiênicosanitária 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 físcais 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 IV

KELATORIO	DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO EST 1. IDENTIFICAÇÃO	TABLECONILITY (IND)		
1.1 Razão So	ocial:			
1.2. Número	de Registro:			
	2. REGISTROS			
DISIPOA	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?			
(Dados a serem enviados à Equipe	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		
de Fiscalização)	2.3. Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):			
	2.4. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA a DD/MM/AA): 2.5. Assinatura e carimbo do	responsável pelas informações:		
	2.6. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA): 2.7. Meses/Anos Verificados:			
EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO	Z. 7. Meses/Anos Verificados: 2.8. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	()SIM ()NÃO		
(Dados gerados durante a				
fiscalização)	2.10. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	()SIM ()NÃO		
	2.11 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:	1 % 2		
	3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO			
02/2018/DISIPOA	ão do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma Interna nº s): RD ()1 ()2 ()3 ()4			
	la a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme docur stomada de controle sob seu processo. ão:	mentos anexos. O seu retorno fica		
3.3. Assinatura e	carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:			





DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DISIPOA

ANEXO V

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

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento	Frequência mínima de fiscalização	
1	Anual	
2	Semestral	
3	Bimestral	
4	Quinzenal	