

## **S.I.M- SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

CNPJ:32.980.376/0001-04

### **INSTRUÇÃO NORMATIVA SIM/POA – CIM-AMFRI Nº 01, DE 30 DE OUTUBRO DE 2023**

Determinação da frequência de inspeção e fiscalização para estabelecimentos sob inspeção periódica. Determinação do risco estimado associado ao estabelecimento – R.

A COORDENAÇÃO do Serviço de Inspeção do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da Região da AMFRI – CIM-AMFRI, no uso das suas atribuições estatutárias, faz- saber:

CONSIDERANDO a Resolução nº 17 de 30 de outubro de 2023, que dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal dos municípios consorciados que participam do Programa de Adesão ao SISBI via CIM-AMFRI.

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R) para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º Caberá a Coordenação do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI:

I – 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) registrados no Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI;

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

III – Revisar os procedimentos, conforme atualização dos documentos e atos normativos de referência;

IV – Informar aos estabelecimentos, via ofício circular, sobre a alteração da frequência de inspeção e fiscalização.

Art. 3º Essa Instrução Normativa aplica-se a todos os estabelecimentos sob inspeção periódica.

Art. 4º O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) será obtido pela caracterização dos riscos associados aos itens:

I – Volume de produção (RV);

II – Tipo de produto (RP); e

III – Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD).

Art. 5º Para determinação do Risco Associado ao Volume de Produção (RV) os estabelecimentos serão classificados em P, M ou G, de acordo com a respectiva capacidade máxima mensal declarada no respectivo campo do Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE). Cada classificação terá um fator de risco associado, conforme a Tabela 1.

Art. 6º O Risco Associado ao Produto (RP) será determinado pela categoria na qual se enquadram os produtos elaborados pelo estabelecimento, conforme a Tabela 2.

§1º A lista de produtos fabricados pelo estabelecimento será obtida no respectivo item do MTSE aplicado para registro do estabelecimento.

§2º Para estabelecimentos que elaboram produtos classificados em diferentes categorias, a definição do RP será baseada na categoria do produto que apresentou o maior risco.

Art. 7º O Risco Associado ao Desempenho do estabelecimento (RD) se dará pelo histórico das situações em que o estabelecimento não tenha atendido à legislação vigente.

Parágrafo único. O RD será determinado ao final de cada fiscalização e o registrado no modelo de formulário apresentado no Anexo I.

Art. 8º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 9º O estabelecimento totalmente interdito pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do R previsto neste procedimento, no entanto, quando for desinterditado, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 10º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RD igual a 1 (um) até a sua primeira fiscalização.

Art. 11º O RD está representado Tabela 3 e será caracterizado 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 às violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, desde que procedentes;

III – Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização;

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

Art. 12º O Cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) é calculado a partir da média aritmética entre Risco Associado ao Volume de Produção (RV), Risco Associado ao Produto (RP) e Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD) multiplicado por dois.

§1º Para calcular o R, deve ser aplicada a seguinte fórmula:

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

§2º 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. 13º A determinação da frequência de fiscalização após o cálculo do R deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida na Tabela 4.

Art. 14º Para controle das frequências de fiscalização o Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI deve utilizar o Software interno exclusivo para atividades do Serviço de Inspeção.

Art. 15º A frequência mínima de fiscalização deve ser revisada ao final de cada fiscalização com base na determinação do R.

Art.16º Esta Instrução de Trabalho entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de 12 (doze) meses para adequação do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI a este ato normativo.

§1º Durante o período de 06 (seis) meses a partir da data da publicação desta Instrução Normativa, todos os estabelecimentos serão fiscalizados mensalmente. Após 180 dias, o Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI aplicará o cálculo do R e estabelecerá as respectivas frequências de fiscalização.

§2º Após o período de 06 (seis) meses dias o R de cada estabelecimento será calculado com base no seu histórico.

Itajaí/SC, 30 de outubro de 2023.

JEANE REGINA MENEZES BERNARDONI  
Coordenadora do Serviço de Inspeção do CIM-AMFRI

---

**Tabela 1.** Classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do Risco Associado ao Volume de Produção (RV).

Legenda:

Área	Volume produzido mensal em kg ou L									Classificação	RV
	LH	BP	PN	NV	CM	BC	IT	RB	MB		
Carne	Até 500	Até 500	Até 500	Até 500	Até 500	Até 500	Até 500	Até 500	Até 500	<b>P</b>	<b>1</b>
	501 a 1.500	501 a 1.500	501 a 1.500	501 a 1.500	501 a 1.500	501 a 1.500	501 a 1.500	501 a 1.500	501 a 1.500	<b>M</b>	<b>2</b>
	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	<b>G</b>	<b>3</b>
Leite	Até 25	Até 300	Até 25	Até 25	Até 300	Até 25	Até 25	Até 25	Até 25	<b>P</b>	<b>1</b>
	26 a 100	301 a 1.000	26 a 100	26 a 100	301 a 1.000	26 a 100	26 a 100	26 a 100	26 a 100	<b>M</b>	<b>2</b>
	+ 100	+ 1.000	+ 100	+ 100	+ 1.000	+ 100	+ 100	+ 100	+ 100	<b>G</b>	<b>3</b>
Mel	Até 20	Até 20	Até 20	Até 20	Até 20	Até 20	Até 20	Até 20	Até 20	<b>P</b>	<b>1</b>
	+ 20	+ 20	+ 20	+ 20	+ 20	+ 20	+ 20	+ 20	+ 20	<b>M</b>	<b>2</b>
Ovos	P	P	P	P	P	P	P	P	P	<b>P</b>	<b>1</b>
Pescado	Até 1.500	Até 1.000	Até 10.000	Até 10.000	Até 1.500	Até 1.500	Até 1.500	Até 1.500	Até 1.500	<b>P</b>	<b>1</b>
	+ 1.500	1.001	+ 10.000	+ 10.000	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	+ 1.500	<b>M</b>	<b>2</b>
	-	-								<b>G</b>	<b>3</b>

Legenda: LH – Ilhota, BP – Balneário Piçarras, PN – Penha, NV – Navegantes, CM – Camboriú, BC – Balneário Camboriú; IT – Itapema, RB – Porto Belo, MB – Bombinhas

**Tabela 2.** Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP).

Área	Categoria	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
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 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	Categoria	RP
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
	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	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	4
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

**Tabela 3.** Caracterização do Risco Associado ao Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
<p><b>SEM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou delimites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises.</p> <p><b>SEM</b> 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><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	1
<p><b>SEM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou delimites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.</p> <p><b>SEM</b> 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><b>COM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p><b>COM</b> 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></p> <p><b>COM</b>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> <b>AMBOS</b>.</p> <p><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p><b>COM</b> 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></p> <p><b>COM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitáriados produtos; <u>OU</u> <b>AMBOS</b>.</p> <p><b>COM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante afiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	3
<p><b>COM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4



**Tabela 4.** Frequência mínima de fiscalização com base no R.

<b>R</b>	<b>Estimativa de Risco</b>	<b>Frequência mínima de Fiscalização</b>
1	Muito baixo	Trimestral
2	Baixo	Bimestral
3	Médio	Mensal
4	Alto	Quinzenal

## ANEXOS

### Anexo I – Relatório de Caracterização do Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD)

#### CIM-AMFRI - Serviço de Inspeção Municipal

<b>RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)</b>	
<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>	
1.1. Razão Social (conforme registro):	
1.2. Número de Registro:	
<b>2. REGISTROS</b>	
<b>Dados oficiais</b>	
2.1. Foram detectadas em análises oficiais violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites e contaminantes em produtos?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.2. Referências oficiais (nº dos laudos de análises):	
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?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.4. Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA a D/MM/AA):	2.6 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:
<b>Dados coletados durante a fiscalização</b>	
2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	

2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações no sistema (mapas estatísticos)?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.9. Meses/Anos Verificados:	
2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.11. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.13 Observações da equipe de fiscalização:	
<b>3. PARECER DA FISCALIZAÇÃO</b>	
3.1. Caracterização do RD (relacionar os registros do item 2 deste relatório com a Tabela 3 deste procedimento):	
RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4	
3.2. Há necessidade de revisão da frequência mínima de fiscalização?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
3.3. ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. Número Termo de Interdição:	
3.4. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:	

**Anexo II - Lista de Estabelecimentos, respectivos R e frequência de fiscalização.**

**Cálculo do (R)**

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

**Tabela 3.** Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R):

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de Fiscalização
1	Muito baixo	trimestral
2	Baixo	bimestral
3	Médio	mensal
4	Alto	quinzenal

Nº SIM	RV	RP	RD	Resultado do cálculo R	Frequência mínima de Fiscalização