

1. INTRODUÇÃO

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).

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.

Alinhado com as diretrizes preconizadas pelo *Codex Alimentarius*, outros padrões internacionais relevantes, bem como no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) estabelece neste manual os procedimentos de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) sujeitos à inspeção periódica.

2. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado aos estabelecimentos, para determinar a frequência de fiscalização e aplicação do formulário VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE - VOEC em estabelecimentos registrados no SIM/POA, sujeitos à inspeção periódica.

3. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

- **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950** - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- **Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e suas alterações** - Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
- **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017** - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- **Decreto nº 5.741, de 30 de Março de 2006** - Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29- A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.
- **Portaria MAPA nº 672, de 08 de Abril de 2024** - Estabelece os procedimentos de cadastro no Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção (e-Sisbi), as diretrizes e as regras de transição para a integração de Serviços de Inspeção ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).
- **Legislação Municipal** – Lei de criação e o decreto que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal.

4. DEFINIÇÃO

R: Risco Estimado Associado ao Estabelecimento;

RV: Risco associado ao Volume de Produção;

RP: Risco Associado ao Produto;

RD: Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

5. DESCRIÇÃO

5.1 Obtenção do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)

O R será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção, tipo de produto e desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

5.2 Risco associado ao Volume de Produção (RV)

O valor de RV para cada área de origem animal está definido na tabela 01. O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes na plataforma FAVU referente ao mês imediatamente anterior à fiscalização.

Deve ser somada a produção total do estabelecimento, independente da unidade de medida.

Em casos de ausência de dados, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento, por exemplo, a licença ambiental ou o memorial econômico sanitário.

Tabela 01 - classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV).

Área	Volume produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
CARNE	Até 15.000.000 kg	P	1
	15.000.001 a 44.000.000 kg	M	2
	Acima de 44.000.000 kg	G	3
Leite (kg/L)	Até 4.000.000 kg/L	P	1
	4.000.001 – 13.000.000 kg/L	M	2
	Acima de 13.000.00 kg/L	G	3

Mel	Até 41.000 kg	P	1
	Acima de 41.000 kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 401.000 kg	P	1
	Acima de 401.000 kg	M	2

5.3 Risco Associado ao Produto (RP)

O RP será caracterizado pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na Norma Interna nº 6/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, como mostra a tabela 02.

Os produtos produzidos pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes no sistema e-SISBI ou no certificado de produtos na plataforma FAVU.

Tabela 02 - Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP).

ÁREA	CATEGORIA	RP	CATEGORIA	RP
C A R N	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a hidrólise	1	Produtos em natureza	2
	Produto com adição de inibidores	2	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

E	Produtos submetidos a tratamento térmico	2	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
L E I T E	Caseína	1	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Caseinato	1	Produto Lácteo Protéico	2
	Gordura Anidra de Leite	1	Produto Lácteo UHT	2
	Lactose	1	Queijo Maturado	2
	Margarina	1	Queijo Mofado	2
	Mistura Láctea	1	Queijo Ralado	2
	Permeado	1	Sobremesa Láctea	2
	Farinha Láctea	2	Molho Lácteo	3
	Leitelho	2	Petisco de Queijo	3
	manteiga	2	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Concentrado	2	Produto Lácteo Pasteurizado	3
Produto Lácteo Cru	2	Queijo Não Maturado	3	

	Produto Lácteo em Pó	2	Queijo Ultrafiltrado	3
	Produto Lácteo Esterilizado	2	Ricota	3
	Produto Lácteo Fermentado	2		
M E L	Mel	1	Própolis	1
	Apitoxina	1	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Cera de Abelhas	1	Geléia Real	2
	Compostos de Produtos das Abelhas	1	Geléia Real Liofilizada	2
	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1	Pólen	2
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1	Pólen Desidratado	2
	Derivados de Pólen Apícola	1		
O V O	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1	Produtos Não Submetidos a Tratamento Térmico	2
	Produto em Natureza	1	Produtos Submetidos a Tratamento Térmico - Desidratação	2

S	Produtos Submetidos a Tratamento Térmico - Pasteurização	2		
P E S C A D O	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
	Produtos submetidos a hidrólise	1	Produtos em natureza	4
	Produtos Com Adição de Inibidores	2	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	4

ATENÇÃO!

Para os estabelecimentos que possuem mais de uma categoria de produto registrada, entrará no cálculo de risco o valor da categoria de maior risco.

5.4 Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD)

O RD será definido por meio de análise dos dados referentes à última fiscalização realizada e sobre as ações fiscais tomadas pelo SIM/POA frente aos estabelecimentos, considerando as situações em que não foram atendidas as legislações vigentes.

As análises oficiais serão avaliadas, verificando se houve violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de

resíduos e contaminantes em produtos.

Também será avaliado se o estabelecimento recebeu 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.

Ainda, a adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização e a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos serão considerados.

Após a fiscalização o fiscal do SIM/POA irá avaliar os seguintes pontos:

1. Análises oficiais microbiológicas e físico-químicas não conformes.
2. Reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e outros órgãos fiscalizadores.
3. Relatórios de não conformidade (RNC's) aplicados.
4. Autos de infração aplicados.
5. Controles de formulações não conformes.
6. Total de controles de aferição de peso não conformes (ovos).

Após a avaliação será caracterizado o risco de cada estabelecimento, conforme tabela 03.

Tabela 03 - 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>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.</p> <p>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.</p>	1

<p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	
<p>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.</p>	2
<p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p>	2
<p>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;</p> <p>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.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p>	3
<p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4

Para a primeira fiscalização baseada no risco, todos os estabelecimentos terão o RD igual a 1, esse risco deverá ser avaliado a cada fiscalização executada pelo fiscal do SIM/POA no estabelecimento, o qual deverá preencher relatório *Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)*, conforme Anexo 01.

Os novos estabelecimentos registrados, que não possuem histórico, 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, até a primeira atualização pelo SIM/POA.

O estabelecimento totalmente interditado pelo SIM/POA não estará submetido

ao cálculo do risco. No entanto, quando for desinterditado, terá o RD igual a 4, até a primeira atualização.

ATENÇÃO!

Em caso de não conformidade em laudos de análises oficiais para detecção de microrganismos de interesse do Programa Nacional De Controle De Patógenos - PNCP *Salmonella spp* e *Listeria monocytogenes* o RD é definido em 4.

5.5 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 o cálculo será utilizada a fórmula:

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

R: Risco estimado associado ao estabelecimento.

RV: Risco associado ao volume de produção.

RP: Risco associado ao produto.

RD: Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

Regras para arredondamento do valor encontrado como risco do estabelecimento.

Algarismo < que 5	Se o algarismo seguinte for menor que 5, o anterior não se modifica, ex: 3,3 → 3.
Algarismo > 5	Se o algarismo seguinte for maior ou igual a 5, o anterior incrementa-se em uma unidade, ex: 3,7 → 4.

5.6 Determinação da frequência de fiscalização

Após o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento, será relacionado o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização determinada na tabela 04.

Tabela 04 – Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

Risco	Estimativa De Risco	Frequência Mínima De Fiscalização
1	Muito baixo	Quadrimestral
2	Baixo	Trimestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Mensal

ATENÇÃO!

Nos abatedouros frigoríficos (inspeção permanente)
a frequência de aplicação da VOEC será mensal!

Caso o SIM/POA não realize o cálculo de risco associado aos estabelecimentos, deverá ser aplicada a frequência mínima de fiscalização definida aos estabelecimentos de risco alto, ou seja, mensal.

Para os estabelecimentos sob SISBI/POA, a execução das supervisões anuais de indicação ou manutenção não isentam o SIM/POA de aplicar o formulário VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE - VOEC. Além disso, as ações fiscais decorrentes das supervisões não serão contabilizadas para o cálculo de risco dos estabelecimentos.

6. CONCLUSÃO

Este manual possui caráter orientativo, sendo destinado aos servidores/fiscais que

atuam na inspeção e fiscalização de estabelecimentos registrados no SIM/POA tendo sido elaborado a partir da base legal vigente.

7. HISTÓRICO

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	01/11/2024	15	Criação do Documento

8. ANEXOS

Anexo 01 - Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)

ANEXO 01**RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)****1 Identificação**

1. Razão social (conforme CPF/CNPJ)
2. Número de registro no SIM/POA
3. Município/UF

2. Registros

1 - Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações internacionais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?

SIM
 NÃO

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

3 - Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?

SIM
 NÃO

4 - Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?

SIM
 NÃO

3. Caracterização do RD - associação dos registros do item 2 deste relatório com o anexo 02 do Manual para o cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos de produtos de origem animal: **RD () 1 () 2 () 3 () 4**

ou

() Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.

4. Qual o risco associado ao estabelecimento (R)?

Após utilizar a planilha com a fórmula para obtenção do risco estimado associado ao estabelecimento, deve ser selecionado qual o resultado referente a próxima fiscalização.

RISCO (R)

() 1 – Quadrimestral () 2 – Trimestral () 3 – Bimestral () 4 – Mensal

5. Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA