

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 09	Pagina 01 a 13
CÁLCULO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO INSPEÇÃO PERIÓDICA	
Elaborado em: 18/09/2024	Revisão em: ANUAL

OBJETIVO: 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 de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), sujeitos à inspeção periódica.

APLICAÇÃO

Esta instrução de trabalho será aplicada aos estabelecimentos registrados sujeitos à inspeção periódica.

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).

A inspeção com base nos procedimentos para o cálculo do risco estimado associado aos estabelecimentos (RE) se aplica aos estabelecimentos sob inspeção periódica conforme definido no § 2º do art. 9º do Decreto Estadual nº 34.991, de 21 de outubro de 2022.

PROCEDIMENTO

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.

O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, 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, está baseada no Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos de POA, sujeitos à inspeção periódica, da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará. Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos sistemas de informação disponíveis para a associação à categoria a que pertencem. Em casos de ausência de dados por suspensão das atividades, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

O risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD), quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização, 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, 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.

V - A implantação (manuais e planilhas elaborados e disponíveis na empresa) e a implementação (execução dos programas de autocontrole. Planilhas sendo preenchidas na frequência estabelecida nos manuais com descrição das não conformidades e medidas corretivas adotadas quando for o caso) dos programas de autocontrole;

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 RE 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 ou relacionamento, sendo considerado o RD igual a 2 (dois), 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 com todas atividades suspensas não estará submetido ao cálculo do R previsto nesse manual, devendo ser fiscalizados quinzenalmente durante os primeiros 2 (dois) meses de inatividade, passando a fiscalizações bimestrais nos próximos 4 (quatro) meses e finalizando com uma fiscalização após 6 (seis) meses, totalizando 7 (sete) inspeções em 12 meses. No entanto, retornando às atividades neste período de 12 meses, terá o RD igual a 4, até a próxima avaliação de risco.

O estabelecimento que optar pela suspensão temporária deverá ser fiscalizado bimestralmente nos primeiros 6 (seis) meses e finalizando com uma fiscalização após 6 (seis) meses da última, totalizando 4 (quatro) fiscalizações em 12 (doze) meses, caso o responsável não solicite o cancelamento da suspensão temporária neste período. Quando o representante da empresa solicitar formalmente o retorno às atividades, a frequência de inspeções será determinada conforme estimativa de risco utilizando o mesmo RD anterior à suspensão.

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

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

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 RE, conforme tabela disposta no Anexo V.

A frequência mínima de inspeção dos estabelecimentos será semestral.

Frequências superiores ao estabelecido neste manual poderão ser definidas pela Gerência de Inspeção.

Caberá à coordenação do SIM/POA:

I – Realizar a supervisão da 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 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, quando couber, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV; e

IV – Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros relacionados 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.

HISTÓRICO

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	18/09/2024	12	Criação do Documento
02	01/12/2025	13	Atualização

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	RV
Leite (L)	Até 500 L	1
	501 L até 2.000 L	2
	Acima de 2.000 L	3
Derivados do Leite (Kg)	Até 100 kg	1
	101 até 300 kg	2
	Acima de 300 kg	3
Ovos (Kg)	-----	1
Pescados (Kg)	Até 1.000 kg	1
	Acima de 1.000 kg	2
Mel (Kg)	Até 50 kg	1
	Acima de 150 kg	2
Carne (kg)	Até 500 kg	1
	501 até 2.000 kg	2
	Acima de 2.000 kg	3

ANEXO II

Tabela de 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 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

Leite	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
Produtos de Abelhas	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de produtos de abelhas	1
	Derivados da própolis (em massa)	1
	Derivados de própolis (em volume)	1
	Derivados de pólen apícola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de abelhas indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen desidratado	2
	Propólis	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico - pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos 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, acrescidos ou não de outros ingredientes	4

Pescado	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	3
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1

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
<p>1ª SITUAÇÃO</p> <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.</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> <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 programas de autocontrole implantados e implementados.</p>	1
<p>2ª SITUAÇÃO</p> <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.</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> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>OU AMBOS</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> <p>COM programas de autocontrole implantados e implementados.</p>	2
<p>3ª SITUAÇÃO</p> <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.</p>	2

<p>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.</p> <p>OU AMBOS</p> <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 programas de autocontrole implantados e implementados.</p>	
<p>4ª SITUAÇÃO</p> <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.</p> <p>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.</p> <p>OU AMBOS</p> <p>COM 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 programas de autocontrole implantados e implementados.</p>	3
<p>5ª SITUAÇÃO</p> <p>SEM programas de autocontrole implantados e implementados;</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	3
<p>6ª SITUAÇÃO</p> <p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4

ANEXO IV

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)	
1. IDENTIFICAÇÃO	
1.1 Razão Social:	
1.2 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 adulteração 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) do SIM/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): <div style="text-align: center;">RD () 1 () 2 () 3 () 4</div>	
3.2 Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:	

ANEXO V

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

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de inspeção
1	Muito Baixo	Semestral
2	Baixo	Bimestral
3	Médio	Mensal
4	Alto	Quinzenal