

INSTRUÇÃO NORMATIVA SIM CODEVAR Nº 05/2024
25 DE NOVEMBRO DE 2024

Aprova 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 executado pelo CODEVAR.

O PRESIDENTE do CODEVAR – Consórcio de Desenvolvimento do Vale do Rio Grande, no uso das suas atribuições,

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 executado pelo CODEVAR, sujeitos à inspeção periódica.

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. 3º 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 ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 4º 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. 5º 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 Médico Veterinário Oficial, 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. 6º 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. 7º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 8º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta norma.

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

Art. 9º 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. 10 As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo V desta norma interna.

Parágrafo Único Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser definidas pela Coordenação do SIM executado pelo CODEVAR.

Art. 11 Caberá à Coordenação do SIM:

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 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 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. 12 O RE de cada estabelecimento será informado ao Coordenador do SIM e utilizado na elaboração do cronograma anual de fiscalização.

Art. 13 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 Municipal executado pelo CODEVAR a este ato normativo.

Barretos, SP, 25 de novembro de 2024.

MARCELO OTAVIANO DOS SANTOS
PRESIDENTE DO CODEVAR

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 mensal produzido	Classificação do estabelecimento	RV
Carne	Até 500Kg	P	1
	501 a 1000Kg	M	2
	Acima de 1000Kg	G	3
Leite (Kg)	Até 5.000Kg	P	1
	5.001 a 10.000Kg	M	2
	Acima de 10.000Kg	G	3
Leite (L)	Até 5.000L	P	1
	501 a 50.000L	M	2
	Acima de 50.000L	G	3
Mel	Até 1.500Kg	P	1
	1.501 a 3.000Kg	M	2
	Acima de 3.000Kg	G	3
Ovos	Até 2.500dúzias	P	1
	2.501 a 5.000dúzias	M	2
	Acima de 5.000dúzias	G	3
Pescado	Até 2.500Kg	P	1
	2.501 a 5.000Kg	M	2
	Acima de 5.000Kg	G	3

ANEXO II

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

TABELA 01: Carne

Categoria	RP
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
Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

TABELA 2: Leite

Categoria	RP
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

TABELA 3: Mel

Categoria	RP
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

TABELA 4: Ovos

Categoria	RP
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

TABELA 5: Pescado

Categoria	RP
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	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
<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 higiênicosanitária dos produtos.</p> <p>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.</p>	1
<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 higiênicosanitária dos produtos.</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>	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 COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos; 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>	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; 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.</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>	3
<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 (CONFORME SGSI):		
1.2. Número de Registro:		
2. REGISTROS		
COORDENAÇÃO DO SIM	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?	() Sim () Não
	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
	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 2.2 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	2.6 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:
EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO (Dados gerados durante a fiscalização)	2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações nos mapas estatísticos?	() Sim () Não
	2.9. Meses/Anos Verificados:	
	2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	() Sim () 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?	() Sim () Não
2.13 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:		
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 XX):		
RD () 1 () 2 () 3 () 4		
3.2. () 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.		
Termo de Interdição:		
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		

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	Semestral
2	Trimestral
3	Mensal
4	Quinzenal