

## NORMA INTERNA CPPI Nº 007/2023

*Estabelece procedimento Cálculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento e estabelece frequência de Fiscalizações e Inspeções baseadas nos resultados obtidos de risco estimado.*

O Presidente do CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA – CPPI, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pelo Estatuto Social, Protocolo de Intenções e demais legislações aplicáveis.

Considerando a necessidade de estabelecer os procedimentos para o cálculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R), determinando assim a frequência de fiscalizações realizadas em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público para Gestão Integrado.

### **Resolve:**

Art. 1º A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal é responsável pela atualização e avaliação dos procedimentos realizados para definir o grau de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento, sendo de sua responsabilidade também o acompanhamento da frequência das inspeções que devem estar de acordo com o determinado, por meio do risco estimado.

Art. 2º Os servidores que atuam na inspeção e fiscalização periódica de estabelecimentos de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CPPI, devem seguir os procedimentos estabelecidos nesta norma que utilizou como base o Manual para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos disponibilizado pelo Ministério de Agricultura e Pecuária (MAPA).

Art. 3º A inspeção baseada no risco tem objetivo de preconizar a identificação dos fatores de risco mapeando os pontos críticos de controle da produção, armazenamento e transporte dos produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção obrigatoriamente deverá ser realizada de forma a identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinando prioridades para correção de possíveis falhas e alocar recursos de modo efetivo e eficiente.

**Parágrafo único.** Cabe ao SIM mensurar quando deverá ser intensificada a inspeção, diante de perigos que podem trazer sérios prejuízos à saúde do consumidor ou quando os produtos apresentam alto grau de risco de contaminação.

Art. 5º Cabe ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CPPI:

§1º Realizar a tabulação dos dados referente ao Risco Associado ao Volume de Produção (RV), Risco Associado ao Produto (RP) e Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento para calcular o Risco Estimando Associado aos Estabelecimentos (R) localizada na unidade municipal correspondente;

§2º Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

§3º Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais 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 I, e;

§4º 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 I.

Art. 6º O R será obtido pela caracterização dos RVs, tipo de produto e desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

Art.7º As fiscalizações e inspeções com base nos procedimentos para cálculo de R se aplica aos estabelecimentos registrados no SIM sob inspeção periódica.

Art. 8º O R de cada estabelecimento será calculado anualmente ou sempre que a equipe responsável pela fiscalização julgar necessário.

Art. 9º O Risco Associado ao Volume de Produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme a tabela 1.

**Tabela 1.** 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 15.000kg/mês	P	1
	15.001 – 44.000kg/mês	M	2
	Acima de 44.000kg/mês	G	3
LEITE (Kg)	Até 2.000 kg/d	P	1
	2.001 – 8.000kg/d	M	2
	Acima de 8.000kg/d	G	3
LEITE (L)	Até 2.000L/d	P	1
	De 2.001 a 8.000L/d	M	2
	Acima de 8.000L/d	G	3

MEL	Até 4.000 kg/mês	P	1
	Acima de 4.000kg/mês	M	2
OVOS	Até 3.600 unid.(galinha) Até 18.000 unid. (codorna)	1	1
	Acima 3.600 unid. (galinha) Acima 18.000 unid. (codorna)	2	2
PESCADO	Até 4.000kg/mês	P	1
	Acima de 4.000kg/mês	M	2

\* Os valores desta tabela foram adaptados pela equipe do SIM para melhor aplicação do cálculo de risco à realidade da jurisdição do CPGI. Os valores poderão ser alterados ou revogados caso a equipe do SIM julgar necessário.

Art. 10 O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

**Parágrafo único.** Em casos de ausência de dados, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 11 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 o quadro 1.

Art. 12 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.

**Parágrafo único.** 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.

**Quadro 1.** 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

	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
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
	Geleia Real	2
	Geleia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen 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
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	
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

Art. 13 O RD será caracterizado pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente.

Art. 14 O RD está representado no quadro 2 e será caracterizado considerando:

§ 1º As 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;

§ 2º 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;

§ 3º Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local;

§ 4º A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

Art. 15 A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos pelo Supervisor/Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo de formulário disposto no anexo I.

**Quadro 2.** 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 de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</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 de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</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; <b>OU</b></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; <b>OU ambos.</b></p> <p><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p>	2

<p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	
<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; OU</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; OU <b>ambos</b>.</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>	3
<p><b>COM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4

Art. 16 A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do R será realizada pela avaliação de relatório gerado na última fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 17 As auditorias não são consideradas fiscalizações locais ou de rotina e não podem ser consideradas no cálculo do RD no momento de sua execução, ou seja, o risco associado ao estabelecimento não deve ser alterado com a finalização da auditoria.

**Parágrafo único.** As ações fiscais tomadas durante as auditorias devem ser consideradas no cálculo do RD na fiscalização seguinte.

Art. 18 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. 19 O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

§1º O estabelecimento totalmente interdito pelo SIM não estará submetido ao cálculo do R previsto nesta Norma;

§2º Quando for desinterditado, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 20 Interdições cautelares parciais ou totais (Inciso V do art. 529, da Resolução 07 de 2022-CPGI) e suspensões provisórias do processo produtivo (Inciso II do art. 515, da Resolução 07 de 2022 -CPGI), se levantadas durante a execução da fiscalização que as determinou, não devem determinar em 4 o valor do RD de forma automática.



**Parágrafo único.** Caso a ação cautelar de interdição ou suspensão não seja levantada até o final da fiscalização que as determinou, determina-se em 4, de forma automática, o valor do RD.

Art. 21 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.

Art. 22 Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:  **$R = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$**

§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. 23 Após o cálculo do R deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida na tabela 4.

**Tabela 2.** Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R):

R	ESTIMATIVA DE RISCO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÕES
1	Muito baixo	Semestral
2	Baixo	Bimestral
3	Médio	Mensal
4	Alto	Quinzenal

\* Os valores de frequência mínima desta tabela foram adaptados pela equipe do SIM para melhor aplicação do cálculo de risco à realidade da jurisdição do CPGI. Os valores poderão ser alterados ou revogados caso a equipe do SIM julgar necessário.

Art. 24 Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser definidas pelo SIM desde que aprovadas pelo Supervisor/Coordenador do SIM.

Art. 25 A presente Norma Interna utilizou como referência para sua elaboração o Manual para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos, elaborado e distribuído pela Secretaria de Defesa Agropecuária-SDA do MAPA, tendo sido tal material fundamentado em base legal vigente.



Art. 26º Esta Norma Complementar poderá ser alterada conforme necessidade do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) executada pelo CPGI.

Art.27º Esta Norma Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Andradas/MG, 05 de junho de 2023.

Elaboração:

**BEATRIZ FERREIRA**


Médico Veterinário – CRMV MG22040

**JOSÉ LUIZ DE FIGUEIREDO**

**Presidente do CPGI**

**ANEXO 1**

**RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)**

 <p><b>CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA</b>          Praça Étore Zerbeta, 37, Andradas/MG, CEP 37795-000          CNPJ n.º 19.031.366/0001-5          Fone: (35) 3590-1420 – e-mail: consorcio.cpgirs@andradas.mg.gov.br          Sítio oficial na internet: www.consorciopublicointegrado.com.br</p>		
<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>		
1.1 Razão Social (Conforme Registro SIM):		
1.2. Número de Registro:	1.3. ( ) SIM ( ) SISBI	
<b>2. REGISTROS</b>		
(Dados a serem enviados à Equipe de Fiscalização)	2.1. 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 ( )
	2.2. Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) de Análise ou de Notificação(ões) Internacional(is):	
	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 responsável pelas informações:	
<b>EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO</b>  (Dados gerados durante a fiscalização)	2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.8. O estabelecimento fornece corretamente as informações solicitadas pelo SIM (mapas estatísticos)?	
	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?	
2.13 Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:	
<b>3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO</b>	
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o quadro 2 deste manual): 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:	