

**SECRETARIA DA AGRICULTURA, AGRONEGÓCIO, TRABALHO E
DESENVOLVIMENTO.
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
INSTRUÇÃO NORMATIVA 02/2024.**

A RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM, no uso das atribuições, resolve:

Art. 1º O CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) serve para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º O RE será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção, produto e 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, e 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.

Art. 4º O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados.

Art. 5º Os produtos fabricados pelos estabelecimentos serão obtidos a partir dos dados obtidos com base nas informações apresentadas para o registro ou relacionamento do estabelecimento, bem como na norma interna citada anteriormente.

Art. 6º O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD) considerando:

I - As violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou 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;

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

V - 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.

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

VII - 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 3 (três), até a sua primeira fiscalização, onde será reavaliada.

VIII - O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro). O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção

municipal não estará submetido ao cálculo do RE. O estabelecimento que tenha sido interdito, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4 (quatro), até a primeira fiscalização subsequente.

IX - Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os calores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula: **RE = (RV=RP=2XRD) /4.**

X - Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

§1º - Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

§2º - Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

§3º Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

Art. 7º - Caberá ao SIM/POA definir as frequências mínimas de fiscalização nos estabelecimentos registrados no serviço, com base no RE, definindo as datas de fiscalização nos estabelecimentos.

§1º - É de responsabilidade do estabelecimento fornecer à equipe responsável pela fiscalização às informações referentes a violações detectadas em análises oficiais relativas ao padrão de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químico ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos, quando couber, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório.

§2º O estabelecimento deve fornecer à equipe responsável pela fiscalização às informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceirizado relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório.

Art. 8ª - A classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV) será:

I - Estabelecimentos de carnes e derivados, com volume produzido:

a) Até 5.000kg, a classificação do estabelecimento será P e o RV = 1;

b) 5.000- até 30.000kg, a classificação do estabelecimento será M e o RV = 2;

c) Acima de 30.000kg, a classificação do estabelecimento será G e o RV = 3;

II - Estabelecimentos de leite e derivados, com volume produzido:

a) Até 1.000kg ou até 10.000L, a classificação do estabelecimento será P e o RV = 1;

b) 1.000 – até 5.000kg ou 10.000 até 50.000 L, a classificação do estabelecimento será M e o RV = 2;

c) Acima de 50.000kg ou acima de 50.000 L, a classificação do estabelecimento será G e o RV = 3;

III - Estabelecimentos de pescado e derivados, com volume produzido:

a) Até 500 kg, a classificação do estabelecimento será P e o RV = 1;

b) De 500 até 5.000 Kg, a classificação do estabelecimento será M e o RV = 2;

c) Acima de 5.000kg, a classificação do estabelecimento será G e o RV = 3;

IV - Estabelecimentos de ovos e derivados, com volume produzido:

a) A classificação do estabelecimento será P e o RV = 1;

V - Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, com volume produzido:

a) Até 500 kg, a classificação do estabelecimento será P e o RV = 1;

b) 500 – até 2.000 Kg, a classificação do estabelecimento será M e o RV = 2;

c) Acima de 2.000kg, a classificação do estabelecimento será G e o RV = 3;

Art. 8º - A classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP), será:

I - Estabelecimentos de carnes e derivados:

a) Produtos processados termicamente-esterilização comercial; e produtos submetidos à hidrólise correspondem a RP = 1;

b) Produtos com adição de inibidores; produtos em natureza; produtos submetidos a tratamento térmico; e produtos não submetidos a tratamento térmico correspondem a RP = 2;

c) Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes; e produtos submetidos a tratamento térmico (Cocção) correspondem a RP = 3.

II- Estabelecimentos de leite e derivados:

a) Caseína; Caseinato; Gordura Anidra de Leite (Butter Oil); Lactose; Margarina; Mistura Láctea; Permeado; e Petisco de Queijo correspondem a RP = 1.

b) Farinha Láctea; Leiteiro; Manteiga; Produto Lácteo Concentrado; Produto Lácteo Esterilizado; Produto Lácteo Fermentado; Produto Lácteo Parcialmente Desidratado; Produto Lácteo Proteico; Produto Lácteo Uht; Queijo Maturado; Queijo Mofado; Queijo Ralado; e Sobremsa Láctea correspondem a RP = 2.

c) Molho Lácteo; Produto Lácteo Fundido; Produto Lácteo Pasteurizado; Queijo Não Maturado; Queijo Ultrafiltrado; e Ricota correspondem a RP = 3.

III - Estabelecimentos de pescado e derivados:

a) Produtos processados termicamente - esterilização comercial corresponde a RP = 1.

b) Produtos com adição de inibidores; e Produtos não submetidos a tratamento térmico comercial correspondem a RP = 2.

c) Produtos submetidos a tratamento térmico – Cocção corresponde a RP = 3.

d) Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes; Produto em natureza; e Produtos não submetidos a tratamento térmico correspondem a RP = 4.

IV - Estabelecimentos de ovos e derivados, com volume produzido:

a) Produtos submetidos a tratamento térmico – Cocção; e Produtos em natureza correspondem a RP = 1.

b) Produtos submetidos a tratamento térmico – pasteurização; Produtos não submetidos a tratamento térmico; e Produtos submetidos a tratamento térmico – Desidratação correspondem a RP = 2.

V - Estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados:

a) Apitoxina; Cera de Abelhas; Composto de Produtos Das Abelhas; Derivados Da Própolis (Em massa); Derivados Da Própolis (Em volume); Derivado de Pólen Apícola; Mel; Mel de Abelhas Indígenas; Própolis correspondem a RP = 1.

b) Geleia real; Geleia Real Liofilizada; Pólen; Pólen Desidratado correspondem a RP = 2.

Art. 9º - Condições para a caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD), será:

I – RD = 1: 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; 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; 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.

II – RD = 2: SEM violação dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químico ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; SEM reclamações, denunciar e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico sanitária dos produtos; SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos; 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; COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não

conformidades durante a fiscalização local; 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, 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.

III – RD = 3: SEM identificação de risco iminente à saúde pública indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos; COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químico ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais, 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; COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.

IV – RD = 4: COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtor.

Art. 10 - A definição da frequência mínima de fiscalização com base no risco estimado associado ao estabelecimento será:

I - RE = 1 Anual;

II -RE = 2 Semestral;

III - RE = 3 Bimestral;

IV - RE = 4 Quinzenal.

Art. 11 - Esta Instrução Normativa entra em vigor 30 (trinta) dias após a data de sua publicação.

ANA LAURA PIRES ROLIM
MÉDICA VETERINÁRIA RESPONSÁVEL PELO SIM
CRMV-SP 22.555