INSTRUÇÃO DE TRABALHO N° 01, DE 4 DE JUNHO DE 2025

Procedimento para o cálculo do risco estimado ao estabelecimento para determinação da frequência das Inspeções e fiscalizatória.

1. Objetivos

Estabelecer o nível de Risco Estimado (RE) de cada estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização nos estabelecimentos registrados no S.I.M executado e coordenado pelo CISAN CENTRAL/RO, sujeitos à inspeção periódica.

2. Procedimento

O estabelecimento registrado ao serviço de inspeção municipal que não se enquadram a fiscalização permanente, deverão ser realizados o cálculo de risco, que será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

- Volume de Produção (RV)
- Produto (RP)
- Desempenho do Estabelecimento quanto ao atendimento a legislação aplicável a fiscalização (RD)

O Risco Associado ao Volume de Produção (RV), será determinado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme a tabela no **Anexo I.** O volume de produção do estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constante nos sistemas de informações disponíveis, em caso de ausência das informações, o volume de produção terá obtenção com base nas informações cedidas para o registro do estabelecimento.

O Risco Associado ao Produto (RP) será determinado pela classificação do produto previsto no **Anexo II**. Os produtos fabricados pelos estabelecimentos serão obtidos a partir dos dados constados no sistema de informação disponíveis na Norma Interna nº 6/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, para os associar com suas categorias. Em caso de ausência das informações do parágrafo a cima, os produtos

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C

terão obtenção com base nas informações cedidas para o registro do estabelecimento.

O risco associado ao desempenho do estabelecimento será caracterizado conforme tabela disponível no **Anexo III** Considerando:

- Violar os padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;
- Reclamação e denuncia de consumidores e de órgãos terceirizados referente a violação dos padrões de identidade e de higiene do produto.
- Admissão de ações fiscais em casos muitas detecções de não conformidade durante a fiscalização local.
- Identificação de risco eminente a saúde pública, índice de fraudes, falsificação ou adulteração de produtos

A caracterização do Risco de Desempenho do estabelecimento (RD) será realizada em uma visita ao estabelecimento pela equipe do CISAN, composta por um médico veterinário oficial, que irá preencher um relatório especifico, conforme disponível no **Anexo IV**.

A verificação da adoção de ações fiscais para o RD será feita através do relatório da última supervisão, fiscalização ou auditoria no estabelecimento. Os novos estabelecimentos terão a características do RV e RP realizado com base nas informações dos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 1(um), até a primeira fiscalização, e o estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD determinado em 4 (quatro).

O estabelecimento totalmente interditado pelo SIM não serão submetidos ao cálculo do RE previsto nessa norma instrução. Quando a desintegração da interdição, o estabelecimento terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização

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.

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C

Caso o resultado não seja um número inteiro, será observada as seguintes regras de arredondamento:

a. Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica
b. Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade;
c. 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 desta norma interna. Frequências superiores aos estabelecimentos nesta norma inteira poderão ser definidas pela coordenação do CISAN CENTRAL/RO

Caberá a coordenação do SIM:

- Realizar a organização dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado ao estabelecimento
- Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos
- Prover uma equipe responsável pelas fiscalizações e informações referentes a violação 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**

I. O RE de cada estabelecimento será informado pelo coordenador do SIM e utilizado na elaboração no cronograma anual de fiscalização.

CISAN CENTRAL
Documento assinado digitalmente
JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Data : 05/06/2025 07:58:08
CPF:***.***-.292-90

Juliana Yamagishi

Coordenadora do Serviço de Inspeção Sanitária

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C

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 mensal	Classificação do estabelecimento	RV
Carne (Kg)	Até 20.000 kg	P	1
	De 20.001 a 50.000	M	2
	Acima de 50.000	G	3
Leite (Kg)	Até 20.000 Kg	P	1
	50.001 – 100.000 Kg	M	2
	Acima de 100.000 Kg	G	3
Leite (L)*	Até 20.000 L	P	1
	50.001 – 100.000 L	M	2
	Acima de 100.000 L	G	3
Mel (Kg)	Até 50.000 Kg	P	1
	Acima de 50.000 Kg	M	2
Ovos	Até 5.000 dúzias	P	1
	Acima de 5.000 dúzias	M	2
Pescados	Até 10.000 Kg	P	1
	Acima de 10.000 Kg	M	2

*O volume de leite em litros (L) corresponde ao volume de leite (em litros) recebido pelo estabelecimento para o processamento e não ao produto pronto expedido pelo estabelecimento.

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C

ANEXO II

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

Area	Categoria de produtos	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

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C

	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	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
Mel	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de Produtos de 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

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C

	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

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 (RD)	N
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. **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.	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.	2

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C

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. **COM** 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 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 higiênico-sanitária dos produtos; OU **ambos**. **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.	2
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**. **COM** adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	3

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C

SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

ANEXO IV

Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD):

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	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

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C

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 (RD):

Risco Estimado associado ao Estabelecimento (RD)	Frequência mínima de fiscalização
1	Semestral
2	Trimestral
3	Bimensal
4	Mensal

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/5A07ACA733894CC6A58729BA9CFD374C