

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 24

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA - CODEVALE, resolve:

Considerando o disposto: Instrução normativa SDA nº 138, de 8 de fevereiro de 2022.

Art. 1 "Estabelece 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 CODEVALE/MS..

Programação das inspeções e fiscalizações periódicas com frequência baseado em risco

O cálculo do risco estimado para definição da programação das inspeções e fiscalizações periódicas dos estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do Consórcio, foi baseada de acordo com as instruções do “Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos” do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2 – Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco estimados Associados ao estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimento registrados no serviço de inspeção executado pelo Codevale sujeitos as inspeções periódicas.

Art. 3 - O padrão da nomenclatura dos produtos de origem animal é composto dos seguintes elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécie animal e característica, quando aplicável.

Art. 4 - Para a composição da nomenclatura dos produtos de origem animal ficam estabelecidas as seguintes definições:

I- Componente principal: é o elemento básico que compõe o produto.

II- Processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que levem à alteração de suas características originais.

III - Método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização.

IV - Espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal

V - Característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

§ 1 - A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 2 - No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, estes são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 3 - Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 5 - O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será I obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I- Volume de Produção

II- Produto

III - Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

Art. 6 - O Risco Associado ao Volume de Produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta Tabela 1.

I. Risco associado ao volume de produção (RV)

O RV será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme 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 15.000.000 kg	P	1
	15.000.001- 44.000.000 kg	M	2
	Acima de 44.000.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 4.000.000 kg	P	1
	4.000.001 – 13.000.000 kg	M	2
	Acima de 13.000.00 kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000.000 L	P	1
	4.000.001 – 9.000.000 L	M	2
	Acima de 9.000.000 L	G	3
	Até 41.000 kg	P	1

Mel	Acima de 41.000 kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 401.000Kg	P	1
	Acima de 401.000Kg	M	2

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

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

Art. 7 - O Risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta na tabela 2

I. Risco associado ao produto (RP)

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 tabela 2.

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.

Tabela 2. 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
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
	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
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
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2

	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polen	2
	Polen 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

Art.8 - O Risco Associado ao Desempenho do estabelecimento quanto atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta na tabela 3, considerando:

I. Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD)

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

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

- a. 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;
- b. 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;
- c. Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e
- d. A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

Tabela 3. Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
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.	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. 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.	2
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; <u>OU</u> 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; <u>OU</u> ambos.	2

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 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	3

internacionais; <u>OU</u> 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; <u>OU</u> ambos . 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 identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

II. Cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (R)

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. Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$R = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$$

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

- Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou
- Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou
- 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.

III. Determinação da frequência de fiscalização

Após o cálculo do R deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida no tabela 4.

Tabela 4. Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R):

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Anual
2	Baixo	Semestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Quinzenal

A frequência mínima de fiscalização de entrepostos de produtos de origem animal será anual.

Frequências superiores ao estabelecido neste manual poderão ser definidas pelo CODEVALE.

Após a realização do cálculo de risco estimado dos estabelecimentos registrados tomando como base o “Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos” do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), o Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio CODEVALE, utilizará uma frequência mínima de fiscalização três vezes menor do que o recomendado no cálculo, levando-se em conta que os estabelecimentos registrados no SIM/CODEVALE tem pouco tempo de registro, necessitando de uma frequência maior de acompanhamento/fiscalização para garantir a qualidade e integridade dos seus produtos.

Sendo assim, de acordo com o resultado final dos cálculos para determinar o risco estimado de cada estabelecimento, o SIM/CDS VELHO CHICO utilizará a seguinte frequência mínima de fiscalização nos estabelecimentos registrados:

Frequência mínima de fiscalização obtida pelo cálculo do Manual do MAPA	Frequência mínima de fiscalização a ser realizada pelo SIM/CODEVALE
SEMESTRAL	BIMESTRAL
ANUAL	TRIMESTRAL

Obs: Estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do Consórcio que suspenderam suas atividades não tiveram seu risco estimado calculado. O cálculo de risco estimado desses estabelecimentos será feito tão logo eles reiniciem suas atividades.

Rafaela de Carvalho Pires
Coordenação Do Programa do Serviço de Inspeção- CODEVALE