

Instrução Normativa 011/2022 de 13 de maio de 2022.

NORMAS TÉCNICAS DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ÁGUA, PRODUTOS E ANÁLISE DE RISCO:

Considerando a necessidade de controle de qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como controle higiênico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal;

Considerando que a análise de risco consiste em um estudo realizado de forma detalhada e antecipada à aplicação dos procedimentos de trabalho e que poderá gerar embasamento e eficiência para atividades do Serviço de Inspeção Municipal de Vacaria, fica estabelecido:

Art. 1º Os procedimentos para o cálculo de Risco Estimado associado ao estabelecimento (RE) para determinar as atividades mínimas do S.I.M., sujeitos à inspeção periódica;

§1º O cálculo do RE mensura as atividades mínimas de inspeção, podendo, a critério do S.I.M., aumentar a frequência das atividades, conforme as observações diárias de inspeção ou resultados laboratoriais.

Art. 2º O RE será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

- I – Volume de produção;
- II – Propriedades intrínsecas do produto;
- III – Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento às demandas apontadas pela fiscalização.

Art. 3º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabelas dispostas no anexo I.

§1º O volume de produção do estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos da produção;

§2º A frequência das visitas de rotina será mensurada utilizando o RV da tabela 1, e a frequência das coletas através do RV da tabela 2.

Art. 4º Os dados de produção deverão ser entregues pelos estabelecimentos até o dia 20 de cada mês.

§1º O estabelecimento que não entregar os dados de produção no prazo estabelecido não será aplicado o RE e valerão as atividades já regulamentadas nas normas de inspeção.





§2º No caso de estabelecimento no início da obtenção do registro, o volume produzido será obtido com base no memorial econômico sanitário.

Art. 5º O Risco associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias as quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no anexo II.

Art. 6º O risco associado ao desempenho (RD) do estabelecimento será caracterizado conforme tabela no anexo 3, considerando:

I – As violações dos padrões de potabilidade da água, dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

II – As reclamações, denúncias e demandas de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitárias dos produtos;

III – A adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização;

IV – A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração do produto.

§1º As auditorias de Boas Práticas de Fabricação servirão como base para avaliação do RD do estabelecimento.

§2º No caso de estabelecimento no início da obtenção do registro, o RD será considerado igual a 1 (um).

Art. 7º O estabelecimento sob suspensão ou interdição parcial terá o RD igual a 4 (quatro);

Art. 8º O estabelecimento totalmente interditado pelo S.I.M. não estará submetido ao cálculo do RE.

§1º O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4 (quatro), até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 9º O cálculo do RE associado ao estabelecimento será com base na fórmula $RE=(RV+RP+2xRD)/4$.

Art. 10º Caberá ao coordenador do S.I.M.:

I – Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o RE associado ao estabelecimento;



II – Com base no RE, definir a frequência de visitas e o cronograma de coletas de água e produtos aos estabelecimentos de inspeção periódicas, considerando a legislação aplicável;

III – Compilar as informações obtidas referentes a reclamações, denúncias, violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitárias dos produtos e de volume de produção.

Art. 11º O responsável pela caracterização do Risco Estimado deverá fazer uma avaliação considerando o volume de produção, o risco do produto e o desempenho do estabelecimento para definir o cronograma de coletas e matérias-primas, água e produtos, conforme o anexo V.

§1º O campo de avaliações do S.I.M. do anexo V servirá para o Médico Veterinário definir a frequência de atividades, dirimindo eventuais diferenças do cálculo do RE e da avaliação de rotina, justificando nesse espaço a sua deliberação.

§2º O cronograma das coletas das atividades mínimas do S.I.M. deverá ser estabelecido conforme o anexo VI.

Art. 12º O RE será avaliado constantemente pelos servidores do S.I.M., podendo ser alterado sempre que constatado aumento de risco sanitário.

§1º O RE de cada estabelecimento será calculado no final de cada ano para a elaboração do cronograma de coletas do período anual seguinte.

Art. 13º Quando o estabelecimento tiver mais de um produto registrado, o cronograma da frequência das visitas e de coletas de água deverá ser elaborado com base no maior risco.

Art. 14º Os estabelecimentos de leite de pequeno porte deverão entregar um plano das análises de rotina do leite para a avaliação e aprovação do S.I.M.

§1º Para esses estabelecimentos, as análises do leite de Contagem de Células Somáticas (CCS) e Contagem Padrão em Placas (CPP) deverão ser na frequência mínima de 3 (três) meses.

Art. 15º Os estabelecimentos de leite de médio e grande porte deverão entregar um plano das análises de rotina do leite para a avaliação e aprovação do S.I.M.

§1º Para os estabelecimentos supracitados, as análises do leite de Contagem de Células Somáticas (CCS) e Contagem Padrão em Placas (CPP) deverão ser na frequência mensal.



Art. 16º Os demais estabelecimentos de inspeção periódica e permanente deverão prever, em seus autocontroles, um plano de análises da matéria-prima para avaliação e aprovação do S.I.M.

Art. 17º Os planos de análises deverão ser escritos no POP de controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens.

Art. 18º O resultado do RE deve ser arredondado para maior quando o segundo algarismo, após a vírgula, for maior que 5 (cinco).

Art. 19º Esta regulamentação não isenta o estabelecimento das penalidades e medidas cautelares previstas no Decreto 101/2021 e suas alterações.

Art. 20º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.


Clodoaldo Dorival Rezende
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente



ANEXO I

Tabela 1: Classificação de estabelecimentos quanto ao Risco associado ao Volume de Produção (RV) para definir a frequência de visitas:

Produto	Volume de produção mensal	Classificação do estabelecimento	RV
Carne	Até 1.000 Kg	P	1
	1.001- 3000 kg	M	2
	Acima de 3000 Kg	G	3
Lácteos	Até 1.000 Kg	P	1
	1.001 a 10.000 Kg	M	2
	Acima de 10.000 kg	G	3
Mel	-	P	1
A produção é sazonal? () SIM () NÃO Qual o período que ocorre?-----			
Ovos (ovo em natureza)	Até 250 dúzias	P	1
	251-800 dúzias	M	2
	Acima de 800 dúzias	G	3
Pescados	Até 1.000 Kg	P	1
	1.001 – 3.000 Kg	M	2
	Acima de 3.000 Kg	G	3

Tabela 2: Classificação de estabelecimento quanto ao Risco associado ao Volume de Produção (RV) para definir cronograma de coletas de água e produtos:

Produto	Volume de produção	Classificação do estabelecimento	RV
Carne	Até 500 Kg	P	1
	501 a 1.000 Kg	M	2
	1.001 – 3.000 Kg	G	3
	3.001 – 6.000 Kg	GI	4
	6.001 – 10.000 Kg	GII	5
	Acima de 10.000 Kg	GIII	6
Lácteos	Até 500 Kg	P	1
	501 a 1.000 Kg	M	2
	1.001 – 3.000 Kg	G	3
	3.001 – 6.001 – 10.000 Kg	GI	4
	6.001 – 10.000 Kg	GII	5
	Acima de 10.000 Kg	GIII	6
Mel	-	P	1
A produção é sazonal? () SIM () NÃO Qual o período que ocorre?-----			
Ovos	Até 250 dúzias	P	1



(ovo em natureza)	251-800 dúzias	M	2
	Acima de 800 dúzias	G	3
Pescado	Até 500 kg	P	1
	501 a 1.000 Kg	M	2
	1.001 – 3.000 Kg	G	3
	3.001 – 6.000 Kg	GI	4
	6.001 – 10.000 Kg	GII	5
	Acima de 10.000 Kg	GIII	6



ANEXO II

Tabela 1: Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Área do produto	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 a tratamento térmico	2
	Produtos 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
	Produtos Lácteo Concentrado	2
	Produtos Lácteo Cru	2
	Produtos Lácteo em Pó	2
	Produtos Lácteo Esterilizado	2
	Produtos Lácteo Fermentado	2
	Produtos Lácteo Fundido	3
	Produtos Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produtos Lácteo Pasteurizado	3
	Produtos Lácteo Proteico	2
	Produtos Lácteo Uht	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
Sobremesa Láctea	2	



Área do produto	Categoria	RP
Mel	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de Produtos das Abelhas	1
	Derivados da Própolis (em massa)	1
	Derivados de Própolis (em volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polén	2
	Pólen Desidratado	2
	Própolis	1
	Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico-cocção
Produtos submetidos a tratamento térmico-pasteurização		2
Produtos em Natureza		1
Produtos não submetidos a tratamento térmico		2
Produtos submetidos a tratamento químico - 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 tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico-cocção	3

ANEXO III

Tabela 1: Risco de Desempenho (RD):

Condições para caracterização do RD	RD
<ul style="list-style-type: none"> - Sem violações dos padrões de potabilidade da água, dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; - Sem reclamações, denúncias e demandas de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violação dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitárias dos produtos; - Sem adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização; - Sem identificação de risco iminente à saúde pública, indício de fraude, falsificação ou adulteração do produto. 	1
<ul style="list-style-type: none"> - Sem violações dos padrões de potabilidade da água, dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; - Sem reclamações, denúncias e demandas de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violação dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitárias dos produtos; - Com adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização; - Sem identificação de risco iminente à saúde pública, indício de fraude, falsificação ou adulteração do produto. 	2
<ul style="list-style-type: none"> - Com violações dos padrões de potabilidade da água, dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; - Com reclamações, denúncias e demandas de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violação dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitárias dos produtos; - Sem adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização; - Sem identificação de risco iminente à saúde pública, indício de fraude, falsificação ou adulteração do produto. 	3
<ul style="list-style-type: none"> - Com violações dos padrões de potabilidade da água, dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; - Com reclamações, denúncias e demandas de consumidores e comunicações de rogas terceiros referentes a violação dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitárias dos produtos; - Com adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização; - Sem identificação de risco iminente à saúde pública, indício de fraude, falsificação ou adulteração do produto. 	3



- Com identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração do produto.	4
--	---

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long tail, located in the bottom right corner of the page.



ANEXO IV

Tabela 1:

Atividades mínimas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM)						
RE	Frequência mínima de visitas	Frequência mínima de análises físico químicas da água	Frequência mínima de análises microbiológicas da água	Frequência mínima de análise físico químico do produto	Frequência mínima de análises microbiológicas do produto	Frequência mínima de análise físico química do leite
1	Mensal	Anual	Semestral	Anual	Semestral	Anual
2	Mensal	Semestral	A cada 4 meses	Anual	A cada 4 meses	Semestral
3	Quinzenal	Semestral	Bimestral	Semestral	Bimestral	A cada 4 meses
4	Semanal	Semestral	Mensal	Mensal	Mensal	mensal



ANEXO V

Relatório de caracterização do Risco Estimado associado ao estabelecimento:

Razão social: _____
 Número de registro no SIM: _____
 Período de avaliação: _____
 Volume de Produção: _____ RV visitas: _____, RV coletas: _____
 Tipo de produto: _____ RP: _____

1. O estabelecimento fornece corretamente os dados de produção?

() sim () não

2. Foram detectadas em análises oficiais violações nos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico – químicos ou limites de resíduos e contaminantes em produtos?

() sim () não

3. Foram detectadas em análises oficiais violações nos padrões de potabilidade da água?

() sim () não

4. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidade durante a fiscalização?

() sim () não

Registros: _____

5. Foi identificado risco iminente á saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração do produto?

() sim () não

RD do estabelecimento: () 1, () 2, () 3, () 4.

RE das visitas: $(RV+RP+2xRD)/4=$ () 1, () 2, () 3, () 4

RE das coletas: $(RV+RP+2xRD)/4=$ () 1, () 2, () 3, () 4.

Atividades mínimas do SIM no estabelecimento:

RE	Frequência mínima de visitas	Frequência mínima de análises físico químicas da água	Frequência mínima de análises microbiológicas da água	Frequência mínima de análise físico químico do produto	Frequência mínima de análises microbiológicas do produto

Avaliação do SIM:



ANEXO IV

Cronograma de atividades do SIM:

Razão social: _____

Número de registro no SIM: _____

Produtos 202__

S.I.M:	Jan		Fev		Mar		Abr		Mai		Jun		Jul		Ago		Set		Out		Nov		Dez		
	FQ	M																							

Água 202__

S.I.M:	Jan		Fev		Mar		Abr		Mai		Jun		Jul		Ago		Set		Out		Nov		Dez		
	FQ	M																							

Leite 202__

S.I.M:	Jan		Fev		Mar		Abr		Mai		Jun		Jul		Ago		Set		Out		Nov		Dez		
	FQ	M																							

Frequências das visitas de rotina: _____