

## **INSTRUÇÃO NORMATIVA CIMERP/SIM Nº 002, DE 06 DE MARÇO DE 2024**

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 do CIMERP, sujeitos a inspeção periódica.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal Multifinalitário dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Pomba – CIMERP, com fulcro no Art. 17, VIII, do Estatuto do CIMERP,

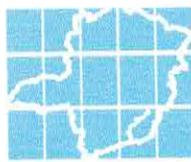
**CONSIDERANDO** o disposto no § 3º do Art. 7º do decreto que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do CIMERP, que versa sobre os procedimentos para estabelecer a frequência de inspeção periódica.

**CONSIDERANDO** a Norma Interna DIPOA/SDA MAPA nº 02 de 06 de novembro de 2015 que estabelece os procedimentos para cálculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE);

**CONSIDERANDO** a Norma Interna DIPOA/SDA MAPA nº 06, de 10 de dezembro de 2014, que define o padrão de nomenclatura e a categoria de produtos de origem animal;

**CONSIDERANDO** a Norma Interna DIPOA/SDA MAPA nº 02 de 28 de janeiro de 2016 que altera o Anexo I da Norma Interna DIPOA/SDA MAPA nº 06, de 10 de dezembro de 2014;

**RESOLVE:**



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

Art. 1º. Estabelecer 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 do CIMERP, sujeitos a inspeção periódica.

Art. 2º. O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

- I- volume de produção;
- II- produto; e
- III- 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, conforme tabela disposta no Anexo I.

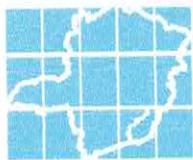
§ 1º. O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2º. Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art 4º O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

Art. 5º. A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 1º. Para composição da nomenclatura dos produtos de origem animal de forma padronizada, ficam estabelecidas as seguintes definições, seguindo



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

---

o disposto no Anexo da Norma Interna DIPOA/SDA MAPA nº 06, de 10 de dezembro de 2014 e suas atualizações:

I – componente principal: é o elemento básico que compõe o produto;

II – processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que leve a 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 da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto;

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

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

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

§ 4º. Caso venham a ser produzidos alimentos que não estejam contemplados nas categorias descritas no Anexo II desta Instrução Normativa, utilizar-se-á os parâmetros definidos na Instrução Normativa do DIPOA/SDA MAPA nº 06, de 10 de dezembro de 2014, bem como em suas atualizações.

Art. 6º. Os produtos fabricados pelo estabelecimento, de acordo com os padrões de nomenclatura e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no Anexo III.

§ 1º. Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

Art. 7º. O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizada conforme tabela disposta no Anexo IV, considerando:

I – as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

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 local; e

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

§1º. A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um fiscal do SIM - CIMERP, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo V.

§2º. A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 8º. 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. 9º. O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

---

Art. 10. O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta Instrução.

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

Art. 11. Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:  $RE = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$ .

§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

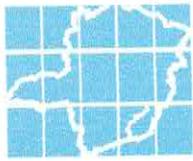
II – se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

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. 12. As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo VI desta Instrução.

§1º. A frequência mínima de fiscalização de entrepostos-frigoríficos será anual.

§2º. Frequências superiores ao estabelecido nesta Instrução poderão



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

ser

definidas pela Diretoria de Inspeção.

Art. 13. Caberá à Diretoria de Inspeção:

I – realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular orisco estimado associado aos estabelecimentos;

II – definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou relativas aos padrões de identidade e qualidade microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo V; e

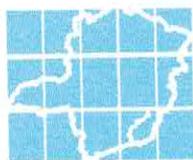
IV – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária de produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no Anexo V.

Art. 14. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Muriaé/MG, 06 de Março de 2024.

Paulo Aziz Daher

**Presidente do CIMERP**



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

## ANEXO I

**TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO QUANTO AO VOLUME  
PRODUZIDO PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO  
VOLUME DE PRODUÇÃO (RV)**

| Área do produto | Volume produzido por mês | Classificação do estabelecimento | RV |
|-----------------|--------------------------|----------------------------------|----|
| Carne           | Até 5.000 Kg             | P                                | 1  |
|                 | 5.000 - 10.000 Kg        | M                                | 2  |
|                 | Acima de 10.000 Kg       | G                                | 3  |
| Leite (Kg)      | Até 2.000                | P                                | 1  |
|                 | 2.000 - 6.000 Kg         | M                                | 2  |
|                 | Acima de 6.000 Kg        | G                                | 3  |
| Leite (L)       | Até 25.000 L             | P                                | 1  |
|                 | 25.000 - 50.000 L        | M                                | 2  |
|                 | Acima de 50.000 L        | G                                | 3  |
| Mel             | Até 5.000 Kg             | P                                | 1  |
|                 | Acima de 5.000 Kg        | M                                | 2  |
| Ovos            | -                        | P                                | 1  |
| Pescado         | Até 5.000 Kg             | P                                | 1  |
|                 | Acima de 5.000 Kg        | M                                | 2  |

**CIMERP**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA**ANEXO II****TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRODUTOS PARA A  
CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP)**

| <b>Área do produto</b>      | <b>Categoria</b>   | <b>RP</b> |
|-----------------------------|--|-----------|
| <b>Carne</b>                | 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 hidrolise  | 1         |
|                             | Produto submetidas a tratamento térmico  | 2         |
|                             | Produtos submetidos a tratamento térmico- cocção   | 3         |
|                             |  |           |
| <b>Área do produto</b>      | <b>Categoria</b>   | <b>RP</b> |
| <b>Leite</b>                | 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  |           |



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

|                        |  |           |
|------------------------|--|-----------|
|                        | 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         |
| <b>Área do produto</b> | <b>Categoria</b>                                       | <b>RP</b> |
| <b>Mel</b>             | Apitoxina  | 1         |
|                        | Cera de abelha   | 1         |
|                        | Componentes 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 Abelha Indígena                                 | 1         |
|                        | Polen  | 2         |
|                        | Polen Desidratado                                      | 2         |
| Própolis               | 1  |           |
| <b>Ovos</b>            | 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         |



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

|                |   |   |
|----------------|---|---|
|                | Produtos Submetidos a Tratamento Térmico-Desidratação   | 2 |
| <b>Pescado</b> | 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  | 2 |
|                | Produtos processados termicamente – esterilização comercial   | 1 |
|                | Produtos não submetidos a tratamento térmico  | 4 |
|                | Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção   | 3 |



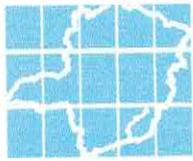
# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

## ANEXO III

### TABELA DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL A FISCALIZAÇÃO (RD)

| Condições para a caracterização do RD  | RD |
|--|----|
| <p><b>SEM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou delimites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.</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 afiscalização 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 delimites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.</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 afiscalização 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; OU <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 ambos.</p> <p><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante afiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | 2  |



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

**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.

3

**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



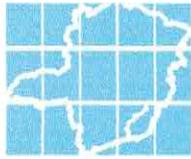
# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

## ANEXO IV

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

| <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.) - CIMERP</b>  |  |
|---|--|
| <b>RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)</b>   |  |
| <b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>   |  |
| 1.1 Razão Social:   |  |
| 1.2 Número de Registro no SIM:  |  |
| <b>2. REGISTROS</b>   |  |
| <b>Dados enviados à equipe de fiscalização do SIM CIDES pela Diretoria de Inspeção:</b>   |  |
| 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<br>( ) Não   |
| 2.2 Referências (nº dos laudos de análises ou Certificados Oficiais de Análise):  |  |
| 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<br>( ) Não   |
| 2.4 Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):  |  |
| 2.5 Período considerado para a avaliação dos itens 2.1. e 2.3. (DD/MM/AA):  | 2.6 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: |
| Dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção:   |  |
| 2.7 Período de fiscalização: DD/MM/AA à DD/MM/AA  |  |
| 2.8 O estabelecimento fornece ao SIMC todas as informações referentes aos mapas estatísticos? (Demonstrativo de Produção)   | ( ) Sim<br>( ) Não   |
| 2.9 Meses/Anos Verificados:   |  |
| 2.10 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização?  | ( ) Sim<br>( ) Não   |
| 2.11 Referências (nº de Autos de Infração, Termos de Interdição, Auto de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):   |  |



# CIMERP

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DOS  
MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

|  |                    |
|--|--------------------|
| 2.12 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?   | ( ) Sim<br>( ) Não |
| 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 Anexo III do SIM referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.<br><br>RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4                 |                    |
| 3.2 ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interdito conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.<br>Termo de Interdição nº _____: |                    |
| 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**

| Risco estimado associado ao estabelecimento | Frequência mínima de fiscalização |
|---|-----------------------------------|
| 1   | Trimestral                        |
| 2   | Bimestral                         |
| 3   | Mensal                            |
| 4   | Quinzenal                         |