ESTADO DE MINAS GERAIS
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

AMERP - ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA
INSTRUÇÃO NORMATIVA CIMERP/SIM N° 002, DE 18 DE MARÇO DE 2024

INSTRUÇÃO NORMATIVA CIMERP/SIM N° 002, DE 18 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 n° 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 n° 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 n° 02 de 28 de janeiro de 2016 que altera o Anexo I da Norma Interna DIPOA/SDA MAPA n° 06, de 10 de dezembro de 2014;

RESOLVE:

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

o disposto no Anexo da Norma Interna DIPOA/SDA MAPA n° 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 n° 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.

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).

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

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interdito, 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 x RD) / 4.

§1º. Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

modifica; ou

I – se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se

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 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 o risco 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 de sua publicação.

Muriá/MG, 06 de Março de 2024.

PAULO AZIZ DAHER
Presidente do CIMERP

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 10.000Kg	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

ANEXO II

TABELA DE 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 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
Área do produto	Categoria	RP
Mel	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	
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	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	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 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. 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 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. 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 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 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 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 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 fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
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)**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.) - CIMERP	
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)	
1. IDENTIFICAÇÃO	
1.1 Razão Social:	
1.2 Número de Registro no SIM:	
2. REGISTROS	
Dados enviados à equipe de fiscalização do SIM CIDES pela Diretoria de Inspeção:	
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 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 () 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 () Não
2.9 Meses/Anos Verificados:	
2.10 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização?	() Sim () Não
2.11 Referências (nº de Autos de Infração, Termos de Interdição, Auto 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
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 do SIM referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento. 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 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 defiscalização
1	Trimestral
2	Bimestral
3	Mensal
4	Quinzenal

Publicado por:
Daniel José Dias Campos
Código Identificador:C998EADB

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros no dia 21/03/2024. Edição 3730
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/>