

Instrução de trabalho nº 9, de 01 de outubro de 2026.

DISPÕE SOBRE OS PROCEDIMENTOS DE DEFINIÇÃO DE FREQUÊNCIA DAS INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES DE ACORDO COM O RISCO ESTIMADO.

Genivaldo Fernandes da Silva, presidente do CISCO – CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO CARIRI OCIDENTAL, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, resolve:

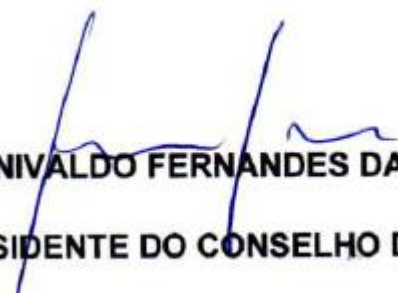
Art. 1º Instituir os procedimentos e metodologias padronizadas a serem adotadas no âmbito dos Serviços de Inspeção Municipal – SIM dos municípios consorciados, sob a coordenação do CiscoAgro, com o objetivo de garantir a uniformidade, o controle, a rastreabilidade das ações e documentos produzidos.

Parágrafo único. As Instruções de Trabalho (IT) editadas no âmbito desta norma têm por finalidade orientar tecnicamente as atividades dos Serviços de Inspeção Municipal, assegurando a padronização operacional e a observância da legislação sanitária vigente.

Art. 2º Os casos omissos e as situações não previstas nesta Instrução de Trabalho serão analisados e deliberados pela Coordenação do CiscoAgro, responsável pela atualização e padronização dos manuais, instruções e procedimentos aplicáveis aos Serviços de Inspeção Municipal consorciados, respeitadas as competências e a autonomia administrativa de cada município integrante.

Art. 3º Esta Instrução de Trabalho entra em vigor na data de sua publicação.

Sumé - PB, 01 de outubro de 2026.



GENIVALDO FERNANDES DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSELHO DIRETOR

PROCEDIMENTO PARA CÁLCULO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA

1. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

DECRETO Nº 9.013, de 29 de março de 2017, MAPA.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 138, de 8 de fevereiro de 2022, MAPA.

2. OBJETIVOS

Estabelecer procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R), para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipal dos municípios consorciados, sujeitos à inspeção periódica.

3. APLICAÇÃO

Aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no SIM sujeitos à inspeção periódica.

4. DEFINIÇÕES

Análise de Risco: ferramenta capaz de reorientar a fiscalização do tradicional processo de inspeção baseado no produto para um eficaz e moderno processo de inspeção baseado em risco estimado, preconizado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, oferecendo aos fiscais diretrizes práticas para a condução das fiscalizações em um formato essencialmente preventivo.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Profissionais responsáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

6. PROCEDIMENTO

A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM poderá ocorrer em caráter permanente ou periódico.

A inspeção permanente consiste na presença contínua do serviço oficial durante as operações de abate, incluindo os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem.

A inspeção periódica compreende a realização de inspeções e fiscalizações nas instalações dos estabelecimentos registrados, em frequência definida conforme o grau de risco associado ao estabelecimento e aos produtos, considerando os critérios estabelecidos pelo SIM.

A frequência das inspeções poderá ser revista pelo SIM mediante aplicação da análise de risco, considerando as características do estabelecimento, seus produtos, processos produtivos e demais fatores que possam influenciar a segurança dos alimentos.

Caberá a cada Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao consórcio, realizar a tabulação dos dados referentes ao Risco Associado ao Volume de Produção (RV), Risco Associado ao Produto (RP) e Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD) para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R) localizados no município de sua abrangência; bem como definir e elaborar cronograma anual, com as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos.

6.1 Obtenção do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)

O Risco Estimado (R) é determinado a partir de três fatores:

- RV: risco associado ao volume de produção;
- RP: risco associado aos produtos fabricados;
- RD: risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao cumprimento da legislação.

Para novos estabelecimentos, RV e RP são definidos com base nas informações apresentadas no registro, sendo o RD = 3 até a primeira fiscalização.

Em estabelecimentos parcialmente interditados, o RD = 4. Após desinterdição, mantém-se esse valor até a primeira fiscalização subsequente.

O risco é calculado pela fórmula:

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

O resultado será arredondado conforme as regras estabelecidas na norma, e o valor de R determinará a frequência mínima das fiscalizações, conforme tabela do Anexo V.

Cabe à equipe do SIM/POA realizar o levantamento e tabulação de RV, RP e RD, calcular o risco, definir a frequência das fiscalizações e disponibilizar as informações necessárias para sua avaliação.

7. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
00	01/03/2024	13	Criação do Documento
01	01/10/2026	09	Atualização

8. ANEXOS

ANEXO 01

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido (diário) para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)

Área	Volume produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 5.000 kg	P	1
	5.000 - 30.000 kg	M	2
	Acima de 30.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 1.000 kg	P	1
	1.000 – 5.000 kg	M	2
	Acima de 5.000 kg	G	3
Leite (L)	Até 10.000 L	P	1
	10.000 – 50.000 L	M	2
	Acima de 50.000 L	G	3
Mel	Até 500 kg	P	1
	500 – 2000 kg	M	2
	Acima de 2.000 kg	G	3
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 100 kg	P	1
	1000 – 5000 kg	M	2
	Acima de 5.000 kg	G	3

ANEXO 02

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

Área	Categoria	RP
CARNE	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
LEITE	Caseína	1
	Caseinato	1
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Permeado	1
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Uht	2
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Farinha Láctea	2
	Produto Lácteo Proteico	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Ralado	2
	Sobremesa Láctea	2
	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
	Molho Lácteo	3
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Queijo Não Maturado	3
	Ricota	3
	Queijo Ultrafiltrado	3
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
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Própolis	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
OVOS	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
	Produtos em natureza	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
PESCADO	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4

ANEXO 03

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 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. 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 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. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	3
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 04

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)	
1. IDENTIFICAÇÃO	
Razão Social:	
Número do Registro: () SIM () SISBI	
2. REGISTROS	
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, quando couber?	() Sim () Não
2.2 Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) 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 da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
2.5 Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	2.6 Assinatura e carimbo do(s) Fiscal(is) do SIM/POA que efetuaram fiscalização no estabelecimento:
2.7 O estabelecimento disponibiliza corretamente dentro dos prazos legais definidos as informações referentes aos dados de produção e comercialização ao SIM/POA (mapas estatísticos)?	() Sim () Não
2.8 Meses/Anos Verificados:	
2.9 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	() Sim () Não
2.10 Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
2.11 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	() Sim () Não
2.12 Período considerado da fiscalização dos itens 2.7, 2.9 e 2.11 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	2.13 Assinatura e carimbo do(s) Fiscal(is) do SIM/POA que efetuaram fiscalização no estabelecimento:
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):	
RD () 1 () 2 () 3 () 4	
3.2 Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:	

ANEXO 05

Quadro para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

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