



NOTA TÉCNICA – SEMAG - 001/2021

CONTROLE DO RISCO ESTIMADO NAS AGROINDÚSTRIAS DE PEQUENO
PORTE NO MUNICÍPIO DE MARECHAL FLORIANO

Objetivo:

Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado (RE) associado aos estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção municipal (S.I.M.).

A fim de determinar a forma de calcular o risco Estimado associado ao estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, sujeita a inspeção periódica, e a frequência mínima de fiscalizações por parte do S.I.M., solicito o cumprimento dos procedimentos para o referido cálculo, contido nesta Nota técnica

1. Legenda:

RE: Risco Estimado

RQ: Risco estimado pela quantidade de produtos fabricados no estabelecimento;

RP: Risco estimado associado ao produto;

RD: Risco estimado associado ao desempenho do estabelecimento (atendimento à legislação)

2. RQ e RP por categoria de estabelecimento:

I. Carnes e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3
13 a 19	4
20 ou mais	5

Tipo de produto	RP
In natura	2
Submetido a tratamento térmico(congelamento)	2
Com adição de inibidores	2
Submetido a tratamento térmico(cocção, defumação)	3
Misto ou composto por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	4



II. Leite e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3
13 a 19	4
20 ou mais	5

Tipo de produto	RP
Queijo de baixa umidade (massa dura) até 35,9% umidade	1
Queijo de média umidade (massa semi-dura) até 36 a 45,9% umidade	2
Doce de leite	2
Manteiga	2
Requeijão	2
Queijo de alta umidade (massa branda ou macios): 46 a 54,9% umidade	3
Produtos lácteos fermentados	3
Queijo de muito alta umidade (massa branda ou mole): >55% umidade	4
Pasteurizado(leite fluido)	5

III. Ovos e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3

Tipo de produto	RP
In natura	2
Submetido a tratamento térmico	3

IV. Pescado e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3
13 a 19	4

Tipo de produto	RP
Submetido a tratamento térmico (congelamento, glaciamento)	2
Submetido a tratamento térmico (cocção)	3
Misto ou composto por diferentes categorias de produtos pescado acrescidos ou não de outros ingrediente	4
In natura (resfriado)	4

Guilherme

[Signature]



Prefeitura Municipal de Marechal Floriano
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal
- S.I.M.-POA -



V. Produtos de abelhas e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3

Tipo de produto	RP
Composto de produtos de abelhas	1
Mel / Mel de abelhas sem ferrão	1
Própolis	1
Demais produtos apícolas	1
Geleia real	2
Polen	2

3. Tabela de risco Estimado por desempenho do estabelecimento
(comum a todas as categorias):

Desempenho do estabelecimento	RD
✓ Ausência de inconformidades em análises fiscais	1
✓ Ausência de reclamações, denúncias e/ou demandas formais;	
✓ Ausência de risco à saúde pública fraude, falsificação ou adulteração	
✓ Inconformidades em análises fiscais;	2
✓ Reclamações, denúncias e/ou demandas formais;	
✓ Detecção de não conformidades durante a fiscalização, com adoção de ações fiscais	3
✓ Manual de Boas Práticas de Fabricação/autocontroles não implementados e/ou irregulares/não preenchidos/com falhas de preenchimento	4
✓ Reincidência em Inconformidades em análises fiscais;	
✓ Reclamações, denúncias e/ou demandas formais;	
✓ Não conformidades com adoção de medidas fiscais e/ou risco iminente à saúde pública;	5
✓ Indícios de fraude, falsificação ou adulteração;	
✓ Reincidências em RNC(Relatório de Não Conformidade)	

- ❖ A caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento é definida de acordo com o Relatório anexo(item 6)
 - ❖ O relatório pertinente ao RD será preenchido e terá validade da seguinte forma:
- 1) **Estabelecimentos novos:** junto com a entrega do certificado de registro, sendo RD 1 se Manual de BPF/ autocontroles implementado ou RD 4 se Manual de BPF/autocontroles não implementado até entrega de novo relatório;
 - 2) **Estabelecimento sob interdição parcial:** RD 4, até a primeira fiscalização subsequente ou resultado de nova análise



- 3) Estabelecimento interditado: RD 5 após a desinterdição até a primeira fiscalização subsequente ou resultado de nova análise fiscal.
- 4) Durante Fiscalização/vistoria: Em caso de inconformidade em análises fiscais, detecção de não conformidades com adoção de ações fiscais, inconformidades no preenchimento dos autocontroles e/ou risco à saúde pública, indício de fraude, falsificação ou adulteração.

4. Fórmula para cálculo do Risco Estimado:

$$RE = (RQ + RP_1 + RP_2 + RD) / 4$$

*Onde RP_1 e RP_2 se referem aos 2 produtos com maior risco.

- ✓ Algarismo decimal seguinte menor que 5: anterior não modifica
- ✓ Algarismo decimal seguinte igual a 5: anterior par não modifica, anterior impar aumenta para o par seguinte;
- ✓ Algarismo decimal seguinte maior que 5: incrementa-se uma unidade ao anterior;
- ✓ Exemplos: 2,4 = 2; 2,5=2; 3,5=4; 2,6=3;
- ✓ No caso de estabelecimento que produzam apenas 1 produto, a fórmula para cálculo do risco Estimado é: $RE = (RQ + RP + RD) / 3$.

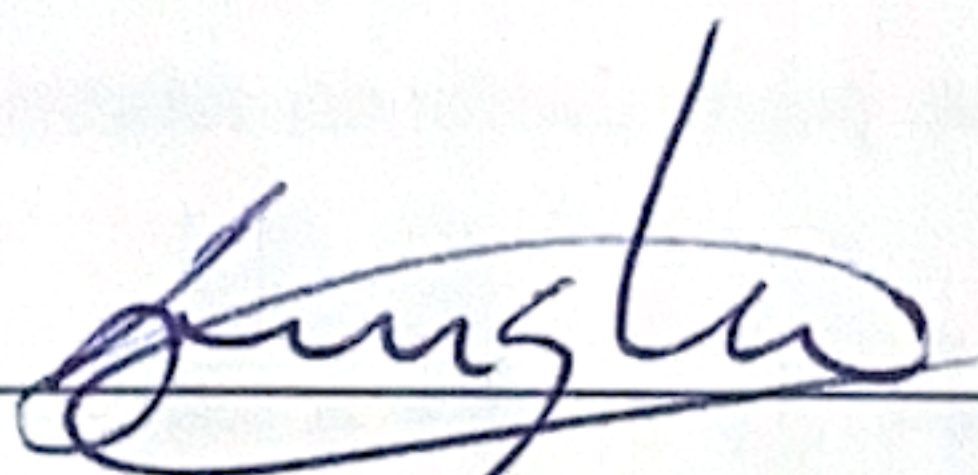
5. Tabela de frequência mínima de fiscalizações/vistorias baseadas no Risco Estimado:

Risco Estimado	Frequência
1	Trimestral
2	Bimestral
3	A cada 45 dias
4	Mensal
5	Quinzenal

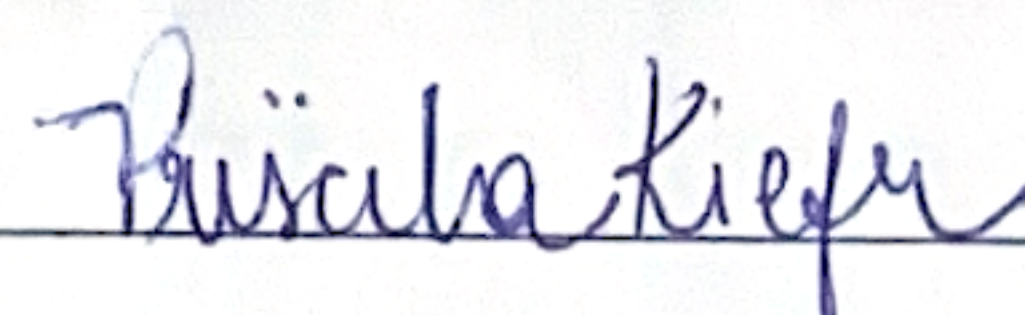
OBS: Enquanto o estabelecimento estiver com RNC em aberto ou dentro do prazo para realização de alguma adequação ou for objeto de denuncia, a frequência de inspeção/ vistoria poderá ser intensificada a critério da equipe técnica.

6. Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento em anexo I.

Marechal Floriano, 20 de Setembro de 2021.


SÉRGIO STEN

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA


PRISCILA KIEFER

CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



ANEXO I

Relatório de caracterização do risco estimado associado ao desempenho

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Nome do proprietário ou responsável:	
Nome fantasia:	S.I.M. Nº:
2. REGISTROS DE DADOS ENVIADOS À EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO	
Foram identificadas alterações nos parâmetros de identidade e qualidade microbiológicos, físico-químicos ou de limite de resíduos e contaminantes em produtos, detectadas em análises fiscais?	() SIM () NÃO Referências:
Foram identificadas alterações nos parâmetros microbiológicos ou reincidência nos físico-químicos na água, detectadas em análises fiscais?	() SIM () NÃO Referências:
Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicação de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?	() SIM () NÃO Referências:
3. REGISTROS DE DADOS GERADOS DURANTE A FISCALIZAÇÃO	
O estabelecimento mantém registros e planilhas atualizados (autocontroles)?	() SIM () NÃO Referências:
Foram adotadas ações fiscais (autos de infração), decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização no estabelecimento?	() SIM () NÃO Referências:
Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	() SIM () NÃO Referências:
4. RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO DESEMPENHO	
RD: 1 () 2 () 3 () 4 () 5 ()	
Onde: 1. Ausência de inconformidade em análises fiscais, ausência de reclamações, denúncias e/ou demandas formais, ausência de risco à saúde pública, fraude falsificação ou adulteração. 2. Inconformidade em análises fiscais, reclamações, denúncias e/ou demandas formais. 3. Detecção de não conformidades durante a fiscalização com adoção de ações fiscais. 4. Manual de boas práticas de fabricação/ autocontroles não implementados e/ou irregulares, não preenchidos ou com falhas de preenchimento. 5. Reincidência em: inconformidade em análises fiscais, reclamações, denúncias e/ou demandas formais; não conformidades com adoção de medidas fiscais e/ou risco iminente à saúde pública; Indícios de fraude, falsificação ou adulteração. () Dispensa a análise de risco pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme os documentos a seguir: _____ A sua caracterização de risco associado ao desempenho fica condicionada ao retorno das atividades após liberação.	
5. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO	
NOME: CPF:	Assinatura do proprietário/responsável
6. PARA USO EXCLUSIVO DO SIM	
DATA:	Assinatura e carimbo do servidor

1ª via S.I.M. e 2ª via proprietário/responsável pelo estabelecimento