

Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos registrados no SIE/RO

Folha de rosto

© 2024 Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do estado de Rondônia. Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

Elaboração, distribuição, informações:

Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do estado de Rondônia - IDARON

Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal - GIPOA

Av. Farquar, 2986, Bairro Pedrinhas, Palácio Rio Madeira (CPA), 5º andar, edifício Rio Cautário

CEP: 76801-470, Porto Velho - RO

Tel.: (69) 3216-5226 / (69) 99264-7787

<http://www.idaron.ro.gov.br/>

E-mail: gipoa.sie@gmail.com / gipoa@idaron.ro.gov.br

Equipe Técnica: Clariana Lins Lacerda, Margarete Eliane Garbellini Aprigio, Pedro Cesar Savi Filho e Rodrigo Izuro Fujihara.

Folha resumo

Macroprocesso: Inspeção de produtos e subprodutos de origem animal	Objetivo: Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R), para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual, sujeitos à inspeção periódica.	Versão do documento: 1
Processo: Fiscalizar estabelecimentos e produtos de origem animal		
Entrega: Segurança e qualidade dos alimentos	Público alvo e demais interessados: Servidores que atuam na inspeção e fiscalização periódica de estabelecimentos de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Estadual.	
Setor responsável e responsabilidades A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal é responsável pela elaboração, atualização e envio para aprovação deste manual.		

PREFÁCIO

A inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente. Desta forma, a inspeção deve ser intensificada quando os perigos podem trazer consequências sérias à saúde do consumidor ou quando os produtos possuem maior risco de contaminação (FAO, 2008).

O método de inspeção baseado no risco propõe priorizar as inspeções com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos, que tem como intuito monitorar os pontos críticos de controle e mitigar os riscos.

Alinhado com as diretrizes preconizadas pelo *Codex Alimentarius*, outros padrões internacionais relevantes e em atendimento ao disposto no Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e Decreto Estadual nº 22.991 de 03 de julho de 2018 que regulamenta a Lei estadual nº 4.130 de 04 de setembro de 2017, a GIPOA estabelece neste manual os procedimentos de fiscalização em estabelecimentos sob inspeção estadual sujeitos à inspeção periódica.

1. ABREVIATURAS

GIPOA - Gerência de Inspeção De Produtos De Origem Animal

R - Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos

RD - Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento

RP - Risco Associado ao Produto

2. RESPONSABILIDADES

2.1 Caberá à Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal(GIPOA):

- ▶ 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 quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD) para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R) com Serviço de Inspeção Estadual de Rondônia (SIE/RO) correspondente;
- ▶ fornecerá equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no Anexo I; e
- ▶ fornecer à equipe responsável pela fiscalização, as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros, relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no Anexo I.

O R de cada estabelecimento será informado anualmente pela GIPOA aos SIE's locais.

2.2 Caberá à Supervisão Regional, juntamente com a Unidade Local:

- ▶ definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos.

3. OBJETIVO

Este manual tem por objetivo estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R), para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados na Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia – IDARON, através da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal (GIPOA), sujeitos à inspeção periódica.

4. ABRANGÊNCIA

A fiscalização com base nos procedimentos para o cálculo do R se aplica aos estabelecimentos sob inspeção periódica conforme definido no inciso II do Art. 4º do Decreto Estadual nº 22.991 de 03 de julho de 2018.

5. OBTENÇÃO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção, tipo de produto e desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização. A seguir abordaremos cada um desses riscos e por último como calcular o R.

5.1 Risco associado ao volume de produção (RV)

O risco associado ao volume de produção RV será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido por ano, conforme Tabela 1.

Tabela 1. Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV).

Área	Volume produzido	Classificação do estabelecimento	RV
Carne	Até 50.000 kg	P	1
	50.001 – 500.000 kg	M	2
	Acima de 500.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 200.000 kg	P	1
	200.001 – 800.000 kg	M	2
	Acima de 800.000 kg	G	3
Leite (L)	Até 200.000 L	P	1
	200.001 – 800.000 L	M	2
	Acima de 800.000 L	G	3
Pescado	Até 15.000 kg	P	1
	Acima de 15.000 kg	M	2
Mel	-	P	1

Ovos	Até 60.000 dúzias	P	1
	Acima de 60.000 dúzias	M	2

O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos relatórios mensais de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

Em casos de ausência de dados, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

5.2 Risco associado ao produto (RP)

Risco associado ao produto (RP) será caracterizado pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na Norma Interna nº 6/2014/SIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, como mostra o Quadro 1.

Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos sistemas de informação disponíveis para a associação à categoria a que pertencem.

Em casos de ausência de dados por suspensão das atividades, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Quadro1. Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Área	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
Área	Categoria	RP
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidrade 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
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
	Geleia Real	2
	Geleia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen Desidratado	2
	Própolis	1
Área	Categoria	RP
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	4
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

5.3 Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD)

Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD), será caracterizada pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente.

O RD está representado no Quadro 2 e será caracterizado considerando:

- ▶ as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;
- ▶ 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;
- ▶ adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e
- ▶ a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Fiscal Estadual Agropecuário, o qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo de formulário disposto no Anexo I.

Quadro 2. Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
<p>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 formais.</p> <p>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.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	1
<p>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 formais.</p> <p>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.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p>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 formais; OU</p> <p>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.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p>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 formais; OU</p> <p>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.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	3
<p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4

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

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.

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

O estabelecimento totalmente interdito pelo serviço de inspeção estadual não estará submetido ao cálculo do R previsto nesta norma interna. No entanto, quando for desinterditado, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

5.4 Cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)

O R é calculado a partir da média aritmética dos riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto e ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação.

Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$R = (RV+RP+2xRD)/4$$

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

- ▶ se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou
- ▶ se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou
- ▶ 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.

5.5 Determinação da frequência de fiscalização

Após o cálculo do R deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida no Quadro 3.

Quadro 3. Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R):

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Quadrimestral

2	Baixo	Bimestral
3	Médio	Mensal
4	Alto	Quinzenal

Frequências superiores ao estabelecido neste manual poderão ser definidas pela GIPOA.

6. Base legal e documentos de referência

6.1 Referências Bibliográficas

FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Risk-based food inspection manual. Roma: FAO, 2008. 85 p.

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/GL 82Princípios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos, 2013. Disponível em: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/co-lex-texts/guidelines/en/>. Acesso em 06 de junho de 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Norma Interna nº 6, de 10 de dezembro de 2014. Estabelece no Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal - SIGSIF o padrão de nomenclatura e a categoria dos produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Federal do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Boletim de Pessoal, Brasília, DF, 2016.

BRASIL. Presidência da República. Decreto 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário da União, Brasília, DF, 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa SDA nº 138, de 8 de fevereiro de 2022. Estabelece critérios para mensuração do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos, no âmbito da inspeção e fiscalização agropecuária.

RONDÔNIA. Governo do Estado de Rondônia. Lei Nº 4.130 de 4 de setembro de 2017, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Rondônia, e dá outras providências.

RONDÔNIA. Governo do Estado de Rondônia. Decreto 22.991, de 3 de julho de 2018. Regulamenta a Lei 4.130 de 4 de setembro de 2017, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Rondônia, e dá outras providências.

RONDÔNIA. Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do estado de Rondônia. Instrução Normativa nº 22/2024/IDARON-GIPOA. Estabelece os critérios para mensuração do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos, no âmbito da inspeção e fiscalização agropecuária.

7. Histórico de revisões

Versão	Conteúdo alterado	Data	Motivo
1	-	05/09/2024	Elaboração do documento

8. Anexos

ANEXO	IDENTIFICAÇÃO
ANEXO I	RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) 



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA

Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do estado de Rondônia - IDARON

Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal - GIPOA

ANEXO I

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

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1 Razão Social (Conforme Certificado de Regularidade):

1.2. Número de Registro:

1.3. () SIE

2. REGISTROS

2.1. Foram detectadas, em análises oficiais ou em () Sim notificações, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-

	químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?	() Não
GIPOA	2.2. Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) de Análise ou de Notificação(ões) formais:	
	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 responsável pelas informações:
EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO	2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.8. O estabelecimento encaminha corretamente as informações dos relatórios mensais?	() Sim () Não
	2.9. Meses/Anos Verificados:	
	2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	() Sim () Não
	2.11. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.12. 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 Quadro 2 deste Manual: 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:		
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		