

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA Nº 015/2025

INSTITUI, NO ÂMBITO DO CISA, OS PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO PARA DETERMINAR A FREQUÊNCIA DE INSPEÇÃO / FISCALIZAÇÃO E DE ANÁLISES LABORATORIAIS NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM INTEGRADOS AO CONSÓRCIO E PARA INTEGRAÇÃO AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SISBI/POA, DEMAIS SISTEMAS DE INSEÇÃO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS

EDER LUIS BOTH, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA, no uso das atribuições conferidas pelo estatuto da entidade e,

Considerando a deliberação do Conselho de Prefeitos em reunião do dia 19 de abril de 2023.

Considerando que a inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente.

Considerando que 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.

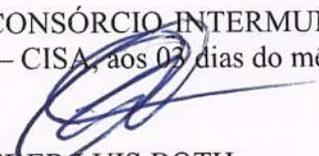
Considerando o protocolo de intenções celebrado entre a União, por intermédio do Ministério da Agricultura e Pecuária e o Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA, conforme o que consta no Processo nº 21000.016731/2024-22, e do Processo nº 21000.041491/2024-02,

Torna público a presente **RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA:**

Art 1º. Fica instituída, no âmbito do CISA, os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência de inspeção / fiscalização e de análises laboratoriais nos serviços de Inspeção Municipal - SIM integrados ao Consórcio e para a integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, demais Sistemas de Inspeção para todos os fins, conforme anexo I que fará parte integrante desta Resolução.

Art. 2º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DA PRESIDÊNCIA DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL – CISA, aos 03 dias do mês de fevereiro de 2025.


EDER LUIS BOTH
Presidente

Registre-se e Publique-se


MARIA ELIZABETE BUENO ROLIM
Diretora Executiva

ANEXO I - RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA Nº 015/2025

Institui, no âmbito do CISA, os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência de inspeção / fiscalização e de análises laboratoriais nos Serviços de Inspeção Municipal - SIM integrados ao Consórcio e para integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, demais Sistemas de Inspeção e dá outras providências.

1. DA DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

1.1 IN nº 002, de 13 de março de 2023 de Marques de Souza-RS.

1.2 IN nº 003, de 18 de novembro de 2020 de Caçapava do Sul-RS.

1.3 Ordem de Serviço nº 01212022 de Glorinha-RS.

1.4 Portaria nº 124/2024 de Porto Alegre-RS.

1.5 Manuais da SDA - Cálculo do Risco POA: manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos, acessado em 30/01/2025 https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Produto-Origem-Animal/calculo_risco_estabelecimento_poa .

2. DOS OBJETIVOS

2.1 Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de inspeção / fiscalização em estabelecimentos sujeitos à inspeção / fiscalização periódica. Enquanto que os estabelecimentos com inspeção / fiscalização permanente não sofrerão alterações.

2.2 Estabelecer procedimentos para determinar a frequência mínima das análises laboratoriais oficiais em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

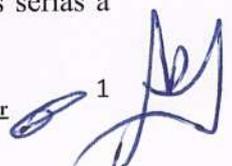
3. DA APLICAÇÃO

3.1 Rotina aplicada à inspeção / fiscalização e as análises oficiais de rotina nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

4. DAS DEFINIÇÕES

4.1 O cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) é feito a partir da média aritmética simples de três valores: Risco Associado ao Volume de Produção (RV), Risco Associado ao Produto (RP) e Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD).

4.2 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 em Manuais SDA, 2022).

4.3 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 (Manuais SDA 2022).

5. DOS USUÁRIOS PRINCIPAIS E DEMAIS INTERESSADOS

5.1 Servidores que atuam na inspeção e fiscalização periódica e permanente de estabelecimentos de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

6. DAS RESPONSABILIDADES

6.1 Caberá a cada Serviço de Inspeção Municipal - SIM:

I - 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 (RE) registrados no SIM;

II - Definir as frequências de inspeção / fiscalização nos estabelecimentos e a frequência de coleta oficial de produtos de origem animal e de água nos estabelecimentos registrados no SIM.

7. DOS PROCEDIMENTOS

7.1 Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de inspeção / fiscalização em estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e de análises laboratoriais oficiais em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

I - A frequência das inspeção / fiscalização nos estabelecimentos de inspeção permanente não sofrerá alteração, aplicando-se o RE somente para a determinação das frequências de análises laboratoriais oficiais.

II - O cálculo de risco será realizado apenas em estabelecimentos que tiverem ao menos 12 (doze) meses de registro no SIM e o Título de Registro, devidamente emitido.

III - Novos estabelecimentos ou estabelecimentos já registrados sem dados para o cálculo terão a caracterização do RE para análises laboratoriais conforme tabela 1, ficando a frequência de inspeção / fiscalização determinada na tabela 2 dispostas abaixo:

Tabela 1: Frequência das análises laboratoriais em estabelecimentos novos

FQ ÁGUA	MB ÁGUA	FQ PRODUTO	MB PRODUTO	FQ LEITE
Semestral	Trimestral	Semestral	Bimestral	Semestral

Tabela 2: Frequência das inspeções / fiscalizações em estabelecimentos novos

ESTABELECEMENTOS DE CARNE, LEITE, PESCADO E DERIVADOS	ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS	ESTABELECEMENTOS DE MEL E DERIVADOS
Quinzenal	Mensal	Bimestral

7.2 O RE será obtido pela caracterização dos seguintes riscos:

I - Risco associado ao volume de produção (RV).

II - Risco associado ao produto (RP).

III - Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD).

7.3 O RE de cada estabelecimento será reavaliado anualmente, utilizando como base os dados dos últimos 12 (doze) meses.

I - Quando houverem interdições e/ou à critério do SIM, o mesmo poderá reavaliar o cálculo do RE do estabelecimento em períodos ou épocas distintas ao disposto no **caput** do item.

7.4 Nos estabelecimentos, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Fiscalização (REF), salvo a critério do SIM.

I - Entende-se por Regime Especial de Fiscalização (REF) a situação em que as atividades de determinado estabelecimento sob inspeção serão acompanhadas pelos técnicos do SIM, na frequência e pelo período que os mesmos julgarem necessário.

II - O SIM determinará os dias e horários em que poderão ser realizadas atividades no estabelecimento.

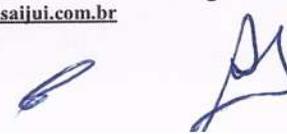
III - Qualquer descumprimento da rotina pelo estabelecimento em REF acarretará em auto de infração.

7.5 O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 3 (três).

7.6 O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela 3 disposta abaixo:

Tabela 3. Classificação de estabelecimentos quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)

ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECEMENTO	RV
CARNE (kg)	Até 18.000	P	1
	18.001 a 50.000	M	2
	50.001 a 100.000	G	3
	Acima de 100.001	GG	4
LEITE (kg)	Até 18.000	P	1
	18.001 a 50.000	M	2



	50.001 a 100.000	G	3
	Acima de 100.001	GG	4
LEITE (L)*	Até 18.000	P	1
	18.001 a 50.000	M	2
	50.001 a 100.000	G	3
	Acima de 100.001	GG	4
MEL	18.000	P	1
	Acima de 18.000	M	2
OVOS	-	P	1
PESCADOS (kg)	Até 18.000	P	1
	18.001 a 50.000	M	2
	50.001 a 100.000	G	3
	Acima de 100.001	GG	4

* O volume de leite em litros (L) corresponde ao volume de leite (em litros) recebido anualmente pelo estabelecimento para o processamento e não ao produto pronto expedido pelo estabelecimento.

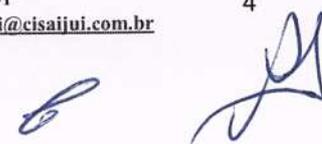
I - O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção entregues pelo estabelecimento através da produção total do estabelecimento nos últimos 12 meses de atividade, a contar da data da avaliação do risco.

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

7.7 O Risco associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela 4 disposta abaixo:

Tabela 4. Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP)

ÁREA	CATEGORIA DE PRODUTOS	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 à 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

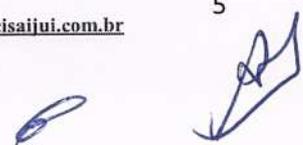


	Produto lácteo concentrado	2
	Produto lácteo cru	2
	Produto lácteo em pó	2
	Produto lácteo esterelizado	2
	Produto lácteo fermentado	2
	Produto lácteo fundido	3
	Produto lácteo parcialmente desidratado	2
	Produto lácteo pasteurizado	3
	Produto lácteo UHT	2
	Queijo maturado	2
	Queijo mofado	2
	Queijo 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	
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
PESCADOS	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

I - Os produtos fabricados pelo estabelecimento deverão ser relacionados de acordo com a Norma Interna nº 6/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014 alterada pela Norma Interna nº 02/2016/DIPOA/SDA, de 28 de janeiro de 2016, para a associação à categoria a que pertencem.

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

7.8 O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela nº 5 disposta abaixo, considerando:



I - As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

II - Relatório de Não Conformidades (RNC) como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em matéria-prima e produto final.

III - Relatório de Não Conformidades (RNC) como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em atendimento aos autocontroles do estabelecimento.

IV - Relatório de Não Conformidades (RNC) como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras.

V - Os Autos de Infração por violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos e / ou de limites de resíduos e / ou contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais e pela identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos, entre outras.

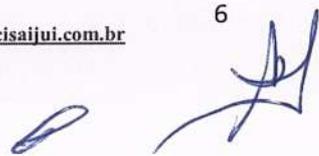
VI - Os Autos de Infração por violações das Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras.

VII - Os Autos de Infração por violações aos autocontroles do estabelecimento.

VIII - Os resultados das análises laboratoriais de coletas oficiais do período analisado.

Tabela 5. Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD)

AÇÃO FISCAL	CONDIÇÕES PARA CARACTERIZAÇÃO	RD
AF 1	Nenhuma reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação	0
	Uma (1) reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação	1
	Duas (2) ou três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação	2
	Acima de três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação	3
AF 2	Nenhum Relatório de Não Conformidade (RNC) ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou DIPOA	0
	Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou DIPOA	1
	Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou DIPOA	2
	Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou DIPOA	3
AF 3	Nenhum auto de infração lavrado em decorrência de infração cometida pelo	0



	estabelecimento	
	Um (1) a dois (2) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento	1
	Três (3) a cinco (5) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento	2
	Seis (6) ou mais autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento	3
AF 4	Nenhum laudo laboratorial de coleta de produto (microbiológicas e físico-químicas) oficial apresentando não conformidade	0
	Um (1) a dois (2) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade	1
	Três (3) a quatro (4) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade	2
	Cinco (5) ou mais laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade	3

7.9 Serão avaliadas e pontuadas conforme tabela 5 as Ações Fiscais dos seguintes itens:

I - Ação Fiscal 1 (AF1): as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores referentes a violações dos padrões de identidade, qualidade higiênico-sanitária dos produtos, entre outras relacionadas ao estabelecimento;

II - Ação Fiscal 2 (AF2): o número de emissões de Relatório de Não Conformidades (RNC) ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;

III - Ação Fiscal 3 (AF3): o número de autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;

IV - Ação Fiscal 4 (AF4): o número de laudos laboratoriais de coletas oficiais que apresentarem não conformidade no período analisado.

7.9.1 Para a avaliação do RD será aplicada a seguinte fórmula:

$$RD = (AF1+AF2+AF3+AF4)/4$$

7.9.2 Quando não for violada a pontuação da Ação Fiscal será considerada zero (0).

7.10 O estabelecimento totalmente interdito pelo Serviço de Inspeção Municipal quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 3 (três), até a primeira fiscalização subsequente, ficando sujeito ao Regime Especial de Fiscalização (REF) pelo período que o SIM julgar necessário ou até nova estimativa de Risco associado ao Estabelecimento.

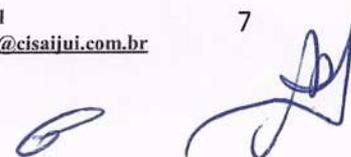
7.11 Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando-se a seguinte fórmula:

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

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

I - Se o algarismo decimal seguinte for menor ou igual a 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.



7.12 As frequências mínimas de inspeção / fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela 6 disposta abaixo:

Tabela 6: Definição da frequência mínima das inspeção / fiscalização e da frequência mínima das análises laboratoriais com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento

RISCO ESTIMADO	ESTIMATIVA	INSPEÇÃO	FQ ÁGUA	MB ÁGUA	FQ PRODUTO	MB PRODUTO*	FQ LEITE
1	MUITO BAIXO	TRIMESTRAL	ANUAL	SEMESTRAL	ANUAL	QUADRIMESTRAL	ANUAL
2	BAIXO	MENSAL	ANUAL	QUADRIMESTRAL	SEMESTRAL	TRIMESTRAL	ANUAL
3	MÉDIO	QUINZENAL	SEMESTRAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	BIMESTRAL	SEMESTRAL
4	ALTO	SEMANAL	SEMESTRAL	MENSAL	**TRIMESTRAL	MENSAL	TRIMESTRAL

Legenda: FQ: físico-química; MB: microbiológica

*Os produtos amostrados deverão priorizar a análise do produto com maior volume de produção e/ou do com maior risco associado, sendo o número de produtos a serem coletados para análises microbiológicas, na frequência estipulada pelo risco do estabelecimento, especificado na tabela 7 abaixo conforme o número de produtos registrados.

**Ou todos os produtos durante o ano, face ao risco ser ALTO, faz-se necessária a coleta de todos os produtos do estabelecimento no intervalo de um ano, com a frequência de análise a cada três meses.

Tabela 7: Número de produtos a serem coletados com relação ao número de produtos registrados na frequência definida pelo Risco Estimado Associado ao Estabelecimento - RE

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUTO	
Número de produtos registrados	Produtos a serem coletados
01 (um) a 08 (oito)	01 (um) produto
09 (nove) a 16 (dezesesseis)	02 (dois) produtos diferentes
17 (dezesete) a 24 (vinte e quatro)	03 (três) produtos diferentes
25 (vinte e cinco) a mais	04 (quatro) produtos diferentes

I - Frequências superiores ao estabelecido nesta resolução poderão ser realizadas, a critério dos SIM.

7.13 Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal:

I - Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no SIM;

II - Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

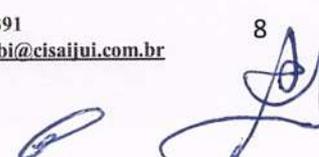
III - Verificar as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos;

IV - Verificar 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.

7.14 Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de 4 meses para adequação do Serviço de Inspeção Municipal a este ato normativo.

8. DO MODELO DE DOCUMENTO

8.1 Faz parte da presente Resolução o modelo de formulário abaixo:



**MODELO I - FORMULÁRIO PARA ORIENTAÇÃO DOS SIMs NA
 CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO
 - RE**

FORMULÁRIO Nº ____/____	
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
1.1 RAZÃO SOCIAL:	
1.2 CNPJ/CPF:	
1.3 NÚMERO DE REGISTRO:	
1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:	
1.5 PERÍODO AVALIADO: ____/____/ a ____/____/____	

2. RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV) - Caracterizar pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido. Calcular o volume total produzido nos últimos 12 meses, a contar da data da avaliação do risco. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.	
PRODUÇÃO ANUAL DO ESTABELECIMENTO:	Kg ou Litros
RESULTADO (RV)	() 1 () 2 () 3 () 4

3. RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP) – caracterizar pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na norma interna no 06/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014 e alterações, relacionar com a tabela 4 desta Resolução e selecionar o RP mais elevado dentre os produtos fabricados pelo estabelecimento.	
PRODUTOS REGISTRADOS	
RESULTADO (RP)	

4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD) – Caracterizar pelo levantamento de diversas situações conforme indicado a seguir, selecionar o N correspondente e aplicar fórmula indicada ao final deste item 4.		
Para avaliar estes itens, considerar o período de avaliação definido no item 1.5 deste formulário		
AÇÃO FISCAL	CONDIÇÕES PARA CARACTERIZAÇÃO	RD
AF1	Nenhuma reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	0
	Uma (1) reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	1
	Duas (2) ou três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	2
	Acima de três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	3
AF2	Nenhum Relatório de Não Conformidade (RNC) ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou DIPOA;	0
	Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou DIPOA;	1
	Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou DIPOA;	2
	Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou DIPOA;	3

AF3	Nenhum auto de infração lavrado em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	0
	Um (1) a dois (2) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	1
	Um (1) a dois (2) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	2
	Seis (6) ou mais autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	3
AF4	Nenhum laudo laboratorial de coleta de produto (microbiológicas e físico-químicas) oficial apresentando não conformidade;	0
	Um (1) a dois (2) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	1
	Três (3) a quatro (4) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	2
	Cinco (5) ou mais laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	3
RESULTADO (RD)	AF1=	AF3=
	AF2=	AF4=
	RD= (AF1+AF2+AF3+AF4)/4	
	RD=	

5. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) - Calcular a partir da fórmula indicada para riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto, ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação e aos autocontroles implantados, conforme fórmula abaixo:

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

RV:	RE:
RP:	RE:
RD:	RE:

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

- Se o algarismo decimal seguinte for menor ou igual a 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.

6. DETERMINAÇÃO DAS FREQUÊNCIAS APLICÁVEIS AO RISCO - Após o cálculo do RE assinalar a linha correspondente abaixo conforme definido na Tabela 6 desta Resolução:

RISCO ESTIMADO	ESTIMATIVA	INSPEÇÃO	FQ ÁGUA	MB ÁGUA	FQ PRODUTO	MB PRODUTO	FQ LEITE
() 1	MUITO BAIXO	TRIMESTRAL	ANUAL	SEMESTRAL	ANUAL	QUADRIMESTRAL	ANUAL
() 2	BAIXO	MENSAL	ANUAL	QUADRIMESTRAL	SEMESTRAL	TRIMESTRAL	ANUAL
() 3	MÉDIO	QUINZENAL	SEMESTRAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	BIMESTRAL	SEMESTRAL
() 4	ALTO	SEMANAL	SEMESTRAL	MENSAL	TRIMESTRAL	MENSAL	TRIMESTRAL
DATA DA AVALIAÇÃO ____/____/____			Carimbo e assinatura do Médico Veterinário do SIM				