



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09			
INSTITUI OS PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO RISCO ESTIMANDO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO			
Nº de páginas:	Data da 1ª Versão	Data da Modificação	Versão nº:
9	12/11/2025	-	01

O Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Tigre, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 3.727, de 30 de outubro de 2025 e Decreto Municipal nº 3.760, de 31 de outubro de 2025, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Resolvem:

Art. 1º Esta Instrução Normativa tem por objetivo estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º Para fins desta Instrução Normativa são adotadas as seguintes abreviatura e definições:

- I. **IN:** Instrução Normativa;
- II. **R:** Risco Estimado Associado ao Estabelecimento;
- III. **RV:** Risco associado ao volume de produção;
- IV. **RP:** Risco Associado ao Produto; e
- V. **RD:** Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento.

Art. 3º Caberá a cada Serviço Municipal de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

- I. Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o riscoestimado associado aos estabelecimentos (R);
- II. O R de cada estabelecimento será

informado anualmente ao Consórcio pelos SIM.

Art. 4° A abrangência da fiscalização será com base nos procedimentos para o cálculo do “R” e aplicada aos estabelecimentos sob inspeção periódica.

Art. 5° O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

- I. Volume de produção;
- II. Tipo de produto; e
- III. Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

Art. 6° O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1° O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção Constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2° 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. 7° O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias ao qual os produtos produzidos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

Art. 8° O risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD) quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização que será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, 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 ou em notificações;
- 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. A 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 pela supervisão, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo IV.

§2º 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.

Art. 9º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro ou relacionamento, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 10. O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 11. O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do R previsto nesta instrução normativa.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 12. Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:

$$\frac{R = RV + RP + (2 \times RD)}{4}$$

§ 1º 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.

Art. 13. As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo V desta instrução normativa.

Parágrafo único Frequências superiores ao estabelecido nesta instrução poderão ser definidas a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 14º Casos omissos serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ.

Art. 15º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art. 16º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação

ANEXO I

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

ÁREA DO PRODUTO	VOLUME PRODUZIDO (*)	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	R V
CARNES (kg)	Até 500	P	1
	501 – 2.000	M	2
	Acima de 2.000	G	3
LEITE (kg)	Até 500	P	1
	501 – 2.000	M	2
	Acima de 2.000	G	3
LEITE (L)	Até 5.000	P	1
	5.001- 60.000	M	2
	Acima de 60.000	G	3
MEL (kg)	Até 1.000	P	1
	Acima de 1.000	M	2
OVOS (kg)	-	P	1
PESCADO (kg)	Até 5.000	P	1
	Acima de 5.000	M	2

(*) Produção

ANEXO III

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

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

ANEXO IV

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)
1. IDENTIFICAÇÃO
1.1 Razão social:
1.2 N° registro S.I.M:
2. REGISTROS (fiscalização anterior)
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. 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
2.3. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.2 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):
2.4. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações
3. FISCALIZAÇÃO
3.1. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):
3.2. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISTEMA ou tem outro tipo de controle auditável (mapas estatísticos)? Citar anos/meses verificados. () SIM () NÃO
3.3. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local? () SIM () NÃO
3.3. Referências (n° do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):

3.4. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos? () SIM () NÃO
3.5. Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:
4. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO
4.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Instrução Normativa nº 09/2022/SIM: R () 1 () 2 () 3 () 4
4.2. () 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:
4.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:

ANEXO V

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

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



Arroio do Tigre, 12 de novembro de 2025.

Gilberto Abel Schaffer
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Jennifer Toassi
Diretor do Serviço de Inspeção Municipal