



**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09**

Nº de páginas: <b>15</b>	Data da 1ª Versão <b>10/03/2025</b>	Data da Modificação <b>11/05/2026</b>	Versão nº: <b>02</b>
-----------------------------	--	--	-------------------------

**INSTITUI OS PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO PARA DETERMINAR A FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAIS CONSORCIADOS.**

O Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e a Direção 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 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.

**RESOLVE:**

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipais consorciados.

§ 1º A frequência das fiscalizações nos estabelecimentos de inspeção permanente não sofrerá alteração.

§ 2º O cálculo de risco será realizado apenas em estabelecimentos que tiverem ao menos 12 meses de registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§ 3º Novos estabelecimentos ou estabelecimentos com Título de Registro inferior a 12 meses terão a caracterização do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) conforme Anexo IV desta Instrução Normativa (IN), ficando a frequência de inspeção determinada a seguir:

- I – bimestral, quando classificados nas áreas de carne, leite, pescado e derivados;
- II – trimestral, quando classificados na área de ovos, mel e derivados.

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



- I. **IN:** Instrução Normativa;
- II. **RE:** 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 O RE será obtido pela caracterização dos seguintes riscos:

I - Risco associado ao Volume de produção (RV);

II - Risco associado ao Produto (RP); e

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

Art. 4º O RE do estabelecimento será recalculado em toda a ocasião que o serviço realizar uma verificação dos elementos oficiais de controle (VOEC).

Parágrafo único. Quando houver 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 deste artigo.

Art. 5º 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.

§ 1º 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 o SIM julgar necessário.

§ 2º O SIM determinará os dias e horários em que poderão ser realizadas atividades no estabelecimento.

§ 3º Qualquer descumprimento da rotina pelo estabelecimento em Regime Especial de Fiscalização (REF) acarretará em auto de infração.

Art. 6º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 3 (três).

Art. 7º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela



classificação do estabelecimento quanto ao volume mensal produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

Parágrafo único. O volume mensal produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção entregues pelo estabelecimento através da média mensal da produção total do estabelecimento, considerando o período analisado.

Art. 8º O risco associado ao produto (**RP**) será caracterizado pelas categorias ao qual os produtos produzidos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento deverão ser relacionados de acordo com a Norma Interna Nº 02/2016/DIPOA/SDA, de 28 de janeiro de 2016, e as alterações que vierem a suceder-las, para a associação à categoria a que pertencem.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas pelo registro de produto do estabelecimento.

Art. 9º 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 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; e

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

Art. 10º Serão avaliadas e pontuadas conforme Anexo III 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.

Parágrafo único Para a avaliação do RD será aplicada a seguinte fórmula:

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

Art. 11. O estabelecimento totalmente interditado 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.



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

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

4

Parágrafo único: 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; ou
- III. 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.

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

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

Art. 14. Caberá ao SIM:

- 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.



## **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

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

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.

**GABRIELA DE CARVALHO JARDIM**

DIRETORA DO SIM

**GILBERTO ABEL SHAFER**

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE



## **ANEXOS**

Anexo I- Tabela 1. Classificação de estabelecimentos quanto ao volume mensal produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV).

Anexo II- Tabela 2. Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP).

Anexo III- Tabela 3. Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD).

Anexo IV- Tabela 4. Definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

Anexo V- Formulário de caracterização do risco associado ao estabelecimento (RE).



## ANEXO I

TABELA 1. CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO QUANTO AO VOLUME MENSAL PRODUZIDO PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV):

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

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

## ANEXO II

**TABELA 2. CLASSIFICAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRODUTOS PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP):**

<b>ÁREA</b>	<b>CATEGORIA DE PRODUTOS</b>	<b>RP</b>
<b>CARNE</b>	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
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	<b>LEITE</b>	Caseína
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 Esterilizado		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		3
<b>MEL</b>	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1

	Compostos de Produtos	1
	Derivados da Própolis(em massa)	1
	Derivados da Própolis(em volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de abelhas indígenas	1
	Polen	2
	Polen desidratado	2
	Própolis	1
<b>OVOS</b>	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
<b>PESCADO</b>	Produto 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 á hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico – cocção	3
	Produtos submetidos a tratamento térmico – Desidratação	2

### ANEXO III

**TABELA 3. CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL A FISCALIZAÇÃO (RD):**

<b>AÇÃO</b>	<b>CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO</b>	<b>RD</b>
<b>AF1</b>	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
<b>AF2</b>	Nenhum Relatório de Não Conformidade (RNC) ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	0
	Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	1
	Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	2
	Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	3
<b>AF3</b>	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
	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
<b>AF4</b>	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

#### ANEXO IV

**TABELA 4. DEFINIÇÃO DA FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE NO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO:**

<b>RISCO ESTIMADO</b>	<b>ESTIMATIVA INSPEÇÃO</b>
<b>1 - MUITO BAIXO</b>	SEMESTRAL
<b>2 -BAIXO</b>	QUADRIMESTRAL
<b>3 - MÉDIO</b>	BIMESTRAL
<b>4 - ALTO</b>	MENSAL



**4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO A LEGISLAÇÃO APLICÁVEL A FISCALIZAÇÃO (RD) –**

Caracterizar pelo levantamento de diversas situações conforme indicado a seguir, selecionar o RD 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.

<b>AF1</b>	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	( )
<b>AF2</b>	Nenhum Relatório de Não Conformidade (RNC) ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	0	( )
	Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	1	( )
	Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	2	( )
	Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal;	3	( )
<b>AF3</b>	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	( )

	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	( )
<b>AF4</b>	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	( )
<b>RESULTADO (RD) AF1=( ) AF2=( ) AF3=( ) AF4=(..)</b>			
<b>RD=</b> <b>(AF1+AF2+AF3+AF4)/4</b> <b>RD=</b>			
<b>5. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) –</b> 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:			
<b>RE = (RV+RP+2xRD)/4</b> <b>RE = (....+....+....+2X.)/4</b> <b>RE:</b>			
Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou</li> <li>● se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou</li> <li>● 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.</li> </ul>			

**6. DETERMINAÇÃO DAS FREQUÊNCIAS APLICÁVEIS AO RISCO - Após o cálculo do RE**

( ) MUITO BAIXO ( ) BAIXO ( ) MÉDIO ( ) ALTO

DATA DA AVALIAÇÃO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

CARIMBO E ASS COORDENADOR DO SIM