

ANEXO 7 – NORMA INTERNA Nº 03/21 DE 17 DE DEZEMBRO DE 2021
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM



ESTABELECE OS PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) PARA DETERMINAR A FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE MARILUZ-PR.

A SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE, por meio do Coordenador Geral, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o artigo 12, § 2º do Decreto nº 2.194 de 20 de dezembro de 2021 do SIM-MARILUZ, que estabelece que a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos com frequência periódica, será estabelecida através do risco dos diferentes produtos e processos envolvidos, do resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

RESOLVE:

ESTABELEÇER, por meio desta Normativa, os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado aos estabelecimentos (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 1º - Estabelecer os procedimentos para o cálculo do **Risco Estimado Associado ao Estabelecimentos (RE)** para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no **Serviço de Inspeção Municipal (SIM)** sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º - O padrão da nomenclatura dos produtos de origem animal é composto dos seguintes elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécie animal e característica, quando aplicável.

Art. 3º - Para a composição da nomenclatura dos produtos de origem animal ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – Componente principal: é o elemento básico que compõe o produto.

II – Processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que levem à alteração de suas características originais.

III – Método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização.

IV – Espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto.

V – Característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

§ 1º - A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 2º - No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, estes são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 3º - Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 4º - O **Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE)** será obtido pela caracterização dos riscos associados são:

I – Volume de produção.

II – Produto.

III – Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

Art. 5º - O **Risco Associado ao Volume de Produção (RV)** será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no anexo I.

§ 1º - O volume produzido pelo estabelecimento será obtido através dos registros de produção entregues ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º - Em caso de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas previamente, usadas para o registro do estabelecimento.

ANEXO 7 – NORMA INTERNA Nº 03/21 DE 17 DE DEZEMBRO DE 2021

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM



Art. 6º - O risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no anexo II.

§ 1º - Os produtos fabricados pelos estabelecimentos, de acordo com os padrões de nomenclaturas e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no anexo III.

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

Art. 7º - O Risco Associado ao Desempenho do estabelecimento quanto atendimento à legislação aplicável a fiscalização (**RD**) 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.

II – A 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 – Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.

IV – A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

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

Art. 8º - 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.

Art. 9º - O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o **RD** automaticamente determinado em **4 (quatro)**.

Art. 10º - O estabelecimento totalmente interditado pelo **Serviço de Inspeção Municipal – SIM** – não estará submetido ao cálculo do **RE** previsto por esta portaria.

Parágrafo único – O estabelecimento que tenha sido interditado quando da sua desinterdição terá o **RD** igual a **4 (quatro)** até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 11º - Para o cálculo do **Risco Estimado Associado ao Estabelecimento** serão utilizados os valores de **RV**, **RP** e **RD** aplicando-se a seguinte fórmula:

RE= (RV+RP+2xRD)/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 que 5 (cinco)**, o anterior não se modifica.

II – Se o algarismo decimal seguinte for **maior que 5 (cinco)**, o anterior incrementa-se em uma unidade.

III – Se o algarismo decimal seguinte for **igual a 5 (cinco)**, deve-se verificar o anterior; se ele for par, não se modifica; se for ímpar, incrementa-se uma unidade.

Art. 12º - O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta portaria implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 13º - Esta Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I – NORMATIVA Nº 03/2021

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

ANEXO II – NORMATIVA Nº 03/2021

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

ANEXO III – PORTARIA Nº 03/2021

ANEXO 7 – NORMA INTERNA Nº 03/21 DE 17 DE DEZEMBRO DE 2021
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM



TABELA DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD)

DIREÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

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

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Razão Social:

1.2. Número de Registro no **SIM**:

2. REGISTROS

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. Referências (nº dos laudos de análises ou Certificados Oficiais de Análise).

2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgão terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?

() Sim () Não

2.4. Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas).

2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA).

2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção.

2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA).

2.8. O estabelecimento fornece ao **SIM** todas as informações referentes aos mapas estatísticos?

() Sim () Não

2.9. Meses/Anos Verificados.

2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização ?

() Sim () Não

2.11. Referências (nº dos Autos de infração, termos de interdição, termos 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 Anexo IV da Norma do **SIM** referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

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:

ANEXO V – NORMATIVA Nº 03/2020

TABELA PARA A DEFINIÇÃO DA FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE NO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

Mariluz, 17 de dezembro de 2021.