



**Diário Oficial**  
Municípios de Santa Catarina

Sexta-feira, 09 de fevereiro de 2024 às 10:20, Florianópolis - SC

PUBLICAÇÃO

**Nº 5603167: RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024 -  
APROVA O MANUAL PARA CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO  
ASSOCIADO A ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL VINCULADOS AO CONSAD**

ENTIDADE

CONSAD - Cons. Interestadual e Intermunicipal de Mun. de SC, PR e RS, de Seg.  
Alimentar, Atenção a Sanid. Agrop. e Desenvolvimento Local

MUNICÍPIO

São Miguel do Oeste



<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?q=id:5603167>

CIGA - Consórcio de Inovação na Gestão Pública  
Rua Gen. Liberato Bittencourt, n.º 1885 - Sala 102, Canto - CEP 88070-800 - Florianópolis / SC  
<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br>



## RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024

### **APROVA O MANUAL PARA CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO A ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL VINCULADOS AO CONSAD.**

O Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul – de Segurança Alimentar Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, consórcio público, com personalidade jurídica de direito público, na forma de associação pública, inscrito no CNPJ nº 07.242.972/0001-31, torna público que aprovou o seguinte:

Considerando a Portaria nº 62, de 29 de Junho de 2016, emitida pelo Secretário de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a qual reconhece a equivalência dos Serviços Municipais de Inspeção de Produtos de Origem Animal que compõem o Consórcio Intermunicipal e Interestadual de Municípios de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local (CONSAD) para adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produto de Origem Animal do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária;

Considerando a Resolução Administrativa nº 22/2020, que institui o Programa SUASA no Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul, de Segurança Alimentar, Atenção à Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local, e das outras providências;

Considerando as frequentes alterações e edições de novas legislações que tratam a respeito dos produtos de origem animal;

Considerando que o Consórcio é o Órgão Coordenador do Programa e responsável por oferecer suporte técnico aos municípios, seja antes ou após conseguirem a equivalência, monitorando, exigindo e verificando se os serviços de inspeção municipais estão cumprindo com os requisitos estabelecidos para a mesma;

**Art. 1º - Aprovar o MANUAL PARA CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO A ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL VINCULADOS AO CONSAD.**

Art. 2º - Esta resolução entra em vigor na data de 30/04/2024, revogando-se definições em contrário.

São Miguel do Oeste/SC, 09 de fevereiro de 2024.

Carla Fernanda Sandri  
Diretora do Programa SUASA

Registre-se e Publique-se,  
Elisete Simioni  
Diretora Administrativa e Financeira

<b>MANUAL PARA CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO A ESTABELECIDAMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL VINCULADOS AO CONSAD</b>				<b>Páginas:</b>  1 a 13
<b>Código: ÚNICO</b>	<b>Data de emissão:</b> 01/01/2024	<b>Data da vigência:</b> 01/01/2024	<b>Próxima Revisão:</b> 2034	<b>Versão n°:</b> 01
<b>Elaborado por:</b>  <b>Christian Carpeggiani Giotto</b> Assessor do Programa SUASA  <b>Isis Burtet Jankus</b> Assessora do Programa SUASA  <b>Adriane Ferreira Frizzo</b> Médica Veterinária  <b>Rafael Dal Ri Segatto</b> Assessor do Programa SUASA			<b>Homologado por:</b>  <b>Carla Fernanda Sandri</b> Diretora do Programa SUASA	

## **1. INTRODUÇÃO**

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 na legislação sanitária dos municípios consorciados, bem como no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, o CONSAD estabelece neste manual os procedimentos de fiscalização em estabelecimentos sob registro no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) sujeitos à inspeção periódica.

## **2. OBJETIVO**

Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos, para determinar a frequência de fiscalização e aplicação do formulário VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE - VOEC em estabelecimentos registrados no SIM/POA, sujeitos à inspeção periódica.

## **3. RESPONSABILIDADES**

Ao SIM cabe implantar e garantir a fiscalização nos estabelecimentos, executando o descrito neste manual.

Ao CONSAD cabe orientar, monitorar e exigir que o SIM/POA cumpra com os requisitos estabelecidos.

## **4. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA**

- Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

- Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 - Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
- Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
- Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006 - Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29- A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.
- Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020 - Estabelece os procedimentos de Reconhecimento da Equivalência e adesão Sistema Brasileiro de inspeção de produtos de Origem Animal (SISBI/POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, na forma desta Instrução Normativa.
- LEGISLAÇÃO MUNICIPAL – Estabelece a Lei de criação e o Decreto que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal.

## **5. DEFINIÇÃO**

Para fins deste manual, os SIM/POA devem adotar as medidas necessárias para garantir que as inspeções e fiscalizações dos produtos de origem animal sejam efetuadas de maneira uniforme, harmônica e equivalentes em todos os SIM dos municípios consorciados.

## **6. DESCRIÇÃO**

### **6.1 Obtenção do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)**

O 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.

### **6.2 Risco associado ao Volume de Produção (RV)**

O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes na plataforma FAVU.

Em casos de ausência de dados, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento, por exemplo, a licença ambiental ou o memorial econômico sanitário.

**Tabela 01 - 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 15.000.000 kg	P	1
	15.000.001 a 44.000.000 kg	M	2
	Acima de 44.000.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 4.000.000 kg	P	1
	4.000.001 – 13.000.000 kg	M	2
	Acima de 13.000.00 kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000.000 L	P	1
	4.000.001 – 9.000.000 L	M	2
	Acima de 9.000.00 L	G	3
Mel	Até 41.000 kg	P	1
	Acima de 41.000 kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 401.000 kg	P	1
	Acima de 401.000 kg	M	2

### 6.3 Risco Associado ao Produto (RP)

O RP será caracterizado pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na Norma Interna nº 6/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, como mostra a tabela 02.

**Tabela 02 - Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP).**

ÁREA	CATEGORIA	R P	CATEGORIA	R P
C A R N E	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a hidrólise	1	Produtos em natureza	2
	Produto com adição de inibidores	2	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
M E L	Mel	1	Própolis	1
	Apitoxina	1	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Cera de Abelhas	1	Geléia Real	2
	Compostos de Produtos das Abelhas	1	Geléia Real Liofilizada	2
	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1	Pólen	2
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1	Pólen Desidratado	2
	Derivados de Pólen Apícola	1		

O V O S	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1	Produtos Não Submetidos a Tratamento Térmico	2
	Produto em Natureza	1	Produtos Submetidos a Tratamento Térmico - Desidratação	2
	Produtos Submetidos a Tratamento Térmico - Pasteurização	2		
P E S C A D O	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
	Produtos submetidos a hidrólise	1	Produtos em natureza	4
	Produtos Com Adição de Inibidores	2	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
L E I T E	Caseína	1	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Caseinato	1	Produto Lácteo Protéico	2
	Gordura Anidra de Leite	1	Produto Lácteo UHT	2
	Lactose	1	Queijo Maturado	2
	Margarina	1	Queijo Mofado	2
	Mistura Láctea	1	Queijo Ralado	2
	Permeado	1	Sobremesa Láctea	2
	Farinha Láctea	2	Molho Lácteo	3



Leitelho	2	Petisco de Queijo	3
manteiga	2	Produto Lácteo Fundido	3
Produto Lácteo Concentrado	2	Produto Lácteo Pasteurizado	3
Produto Lácteo Cru	2	Queijo Não Maturado	3
Produto Lácteo em Pó	2	Queijo Ultrafiltrado	3
Produto Lácteo Esterilizado	2	Ricota	3
Produto Lácteo Fermentado	2		

Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes no sistema e-SISBI ou no certificado de produtos na plataforma FAVU.

<b>TENÇÃO!</b>	<b>A</b>
Para os estabelecimentos que possuem mais de uma categoria de produto registrada, será utilizado no cálculo de risco o valor de PR da categoria de maior risco.	

#### **6.4. Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD)**

O RD será definido por meio de análise dos dados referentes à última fiscalização realizada e sobre as ações fiscais tomadas pelo SIM/POA frente aos estabelecimentos, considerando as situações em que não foram atendidas as legislações vigentes.

Será avaliada se houve violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.

Também será avaliado se o estabelecimento recebeu 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.

Ainda, a 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 serão considerados.

Após a fiscalização o fiscal do SIM/POA irá avaliar os seguintes pontos:

1. Análises oficiais microbiológicas e físico-químicas não conformes.
2. Reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e outros órgãos fiscalizadores.
3. Relatórios de não conformidade (RNC's) aplicados.
4. Autos de infração aplicados.
5. Controles de formulações não conformes.
6. Total de controles de aferição de peso não conformes (ovos).

Após a avaliação será caracterizado o risco de cada estabelecimento, conforme tabela 03.

**Tabela 03 - 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><b>SEM</b> 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><b>SEM</b> 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><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	1

<p><b>SEM</b> 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><b>SEM</b> 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><b>COM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p><b>COM</b> 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><b>OU COM</b> 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; <b>OU ambos.</b></p> <p><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p><b>COM</b> 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><b>OU COM</b> 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; <b>OU ambos.</b></p> <p><b>COM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	3

**COM** identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

4

Para a primeira fiscalização baseada no risco, todos os estabelecimentos terão o RD igual a 1. Após a fiscalização executada pelo fiscal do SIM/POA no estabelecimento, deverá ser preenchido o formulário *Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)*, conforme anexo 01.

Os novos estabelecimentos registrados, que não possuem histórico, 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, até a primeira atualização pelo SIM/POA.

O estabelecimento sob suspensão parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 - maior risco.

O estabelecimento totalmente interditado pelo SIM/POA não estará submetido ao cálculo do risco. No entanto, quando for desinterditado, terá o RD igual a 4, até a primeira atualização.

### **6.5 Cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (R)**

O risco 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 o cálculo será utilizada a fórmula:

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

R: Risco estimado associado ao estabelecimento.

RV: Risco associado ao volume de produção.

RP: Risco associado ao produto.

RD: Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

Regras para arredondamento do valor encontrado como risco do estabelecimento.

Algarismo < que 5	Se o algarismo seguinte for menor que 5, o anterior não se modifica, ex: 3,3 → 3.
Algarismo > 5	Se o algarismo seguinte for maior ou igual a 5, o anterior incrementa-se em uma unidade, ex: 3,7 → 4.

## 6.6 Determinação da frequência de fiscalização

Após o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento, será relacionado o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização determinada na figura 03.

**Figura 03 – Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:**

Risco	Estimativa De Risco	Frequência Mínima De Fiscalização
1	Muito baixo	Trimestral
2	Baixo	Bimestral
3	Médio	Mensal
4	Alto	Quinzenal

A frequência mínima de fiscalização dos estabelecimentos é trimestral, frequências superiores ao estabelecido poderão ser definidas pelos fiscais do SIM/POA.

<b>ATENÇÃO!</b> Nos abatedouros frigoríficos a frequência de aplicação da VOEC é mensal!
---

## 7. CONCLUSÃO

Este manual possui caráter orientativo, sendo destinado aos servidores que atuam na inspeção e fiscalização de estabelecimentos registrados nos SIM/POA's vinculados ao CONSAD, tendo sido elaborado a partir da base legal vigente.

## 8. HISTÓRICO

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	01/01/2024	13	Criação do Documento



## 9. Anexo

Anexo 01 - Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)

**ANEXO 01 - Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD).**

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)	
<b>1 Identificação</b> Razão social (conforme CPF/CNPJ) Número de registro no SIM/POA Município/UF	
<b>2. Registros</b> 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?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
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?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
3 - Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
4 - Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
<b>3. Caracterização do RD</b> - associação dos registros do item 2 deste relatório com a tabela 03 do Manual para o cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos de produtos de origem animal:  RD <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 ou <input type="checkbox"/> 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.	
<b>4. Qual o risco associado ao estabelecimento (R)?</b> <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	
<b>5. Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA</b>	