



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

NORMA INTERNA 01 SIM, DE 06 DE MARÇO DE 2025

A COODENADENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, da Secretaria de Agricultura, Pecuaria e Desenvolvimento Rural

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 ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal, sujeitos à inspeção periódica.

§ 1º Esta norma será aplicada sem prejuízo ao cumprimento de acordos bi ou multilaterais com os países importadores de produtos de origem animal, à realização de ações fiscalizatórias específicas e aos demais programas do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º Os procedimentos para o cálculo do RE para determinar a frequência mínima de fiscalização não se aplicam aos seguintes estabelecimentos relacionados:

I – casas atacadistas;

II - Fabricas de produtos carneos e derivados.

III – estúbulos leiteiros; e

IV – queijarias.

Art. 2º O RE será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I – volume de produção;

II – produto; e

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

Art. 3º 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 nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2º 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 ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 4º 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 pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos sistemas de informação disponíveis e identificados na Norma Interna do Serviço de Inspeção Municipal, de 06 de março de 2025, 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 para o registro ou relacionamento do estabelecimento.

5º O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao 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 ou em notificações internacionais;

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 – 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, composta ao menos por um Médico Veterinário, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo IV.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§ 2º 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. 6º 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. 7º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 8º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta norma interna.

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

Art. 9º Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula: $RE = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$.

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I – se o algarismo decimal seguinte for menor que 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. 10 As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo V desta norma interna.

§ 1º A frequência mínima de fiscalização de entrepostos-frigoríficos será anual.

§ 2º Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser definidas pelo Serviço de Inspeção

Municipal

I – realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos localizados na unidade da federação correspondente;

II – definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV; e

IV – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as 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, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV.

Art. 12 O RE de cada estabelecimento será informado anualmente ao Serviço de Inspeção Municipal no Plano Operativo Anual (POA).

Art. 13 Esta Norma Interna entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de 30 (trinta) dias para adequação do Serviço de Inspeção Municipal a este ato normativo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
Serviço de Inspeção Municipal

ANEXO I

Tabela de 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	RV
Carne	Até 15.000.000 Kg	P	1
	15.000.000 – 44.000.000 Kg	M	2
	Acima de 44.000.000 Kg	G	3
Leite (Kg)	Até 4.000.000 Kg	P	1
	4.000.000 – 13.000.000 Kg	M	2
	Acima de 13.000.000 Kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000.000 L	P	1
	4.000.000 – 9.000.000 L	M	2
	Acima de 9.000.000 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Área do Produto	Categoria	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 a 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 Esterilizado	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo Proteico	2
	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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Área do Produto	Categoria	RP
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
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polen	2
	Polen 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
Pescado	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	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO III

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

Condições para a 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; 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>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> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	3
<p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)		
1. IDENTIFICAÇÃO		
1.1 Razão Social :		
1.2. Número de Registro:	1.3. () SIF () ER	
2. REGISTROS		
SIM	2.1. Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações internacionais, 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
	2.2. Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) de Análise ou de Notificação(ões) Internacional(is):	
	2.3. 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
	2.4. Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
	2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	2.6 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:
EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO	2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações no SIGSIF (mapas estatísticos)?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
	2.9. Meses/Anos Verificados:	
	2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
	2.11. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) 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?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> 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: <div style="text-align: center; font-weight: bold;">RD () 1 () 2 () 3 () 4</div>		
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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ALEGRETE
SECRETARIA DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E DESENVOLVIMENTO RURAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO V

Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento	Frequência mínima de fiscalização
1	Anual
2	Semestral
3	Bimestral
4	Quinzenal

LIANA FONTOURA DOS ANJOS
Matrícula: 104264
Coordenadora do SIM

GABRIELA BORGES WEILER
Secretaria da Agricultura, Pecuária e
Desenvolvimento Rural
Portaria 834/2025