

RESOLUÇÃO Nº 025/2026

O Diretor Executivo do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente – CIDEMA, no uso das atribuições conferidas pelos arts. 35, 36 e 37 do Contrato de Consórcio Público,

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, exigindo e verificando se os serviços de inspeção municipais estão cumprindo com os requisitos estabelecidos para a mesma;

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar os modelos do Manual Básico para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos Beneficiadores de Produtos de Origem Animal Sob Inspeção Periódica Vinculados ao CIDEMA.

Art. 2º O Manual Básico para Cálculo de Risco Estimado estabelecido no artigo anterior aplica-se de forma uniforme a todos os municípios consorciados participantes do Programa PROSUASA.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Chapecó-SC, 10 de julho de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **MAURO ARLINDO MORESCO**
Data: 10/07/2026 11:51:53-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MAURO ARLINDO MORESCO
Diretor Executivo do CIDEMA

**MANUAL BÁSICO PARA CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO A
ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL SOB INSPEÇÃO PERIÓDICA VINCULADOS AO CIDEMA**

Data de emissão:	Data de vigência:	Versão:	Páginas:
26/12/2024	10/01/2025	02	1 a 12

Elaborado por:



Documento assinado digitalmente
VITORIA SANTIN
Data: 10/07/2026 15:30:58-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

**Vitoria Santin
Gerente de Programa
PROSUASA**

Data: ____/____/____

Homologado por:

**Mauro Arlindo Moresco
Diretor executivo
CIDEMA**

Data: ____/____/____

1. INTRODUÇÃO

A inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores. 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.

O método de inspeção baseado no risco propõe priorizar as inspeções com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos.

Alinhado com as diretrizes preconizadas em atendimento ao disposto na lei e decreto de inspeção do serviço municipal, dos municípios consorciados, bem como no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, o CIDEMA por meio deste manual estabelece os procedimentos básicos para a periodicidade de fiscalização em estabelecimentos sob inspeção municipal sujeitos à inspeção periódica.

2. OBJETIVO

Estabelecer os critérios para o cálculo do risco estimado associado aos estabelecimentos, visando determinar a frequência mínima de fiscalizações e coleta de amostras para análises em estabelecimentos registrados no SIM/POA, sujeitos à inspeção periódica.

3. 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 e suas alterações - 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.

Portaria MAPA nº 672, de 08 de Abril de 2024 - Estabelece os procedimentos de

cadastro no Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção (e-Sisbi), as diretrizes e as regras de transição para a integração de Serviços de Inspeção ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

Legislação Municipal – Lei de criação e o decreto que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal.

4. DEFINIÇÃO

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.

5. DESCRIÇÃO

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.

a) Risco associado ao Volume de Produção (RV)

O valor de RV para cada área de origem animal está definido na tabela 01.

O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes no sistema W3agro referente ao mês imediatamente anterior à fiscalização e/ou no cadastro do estabelecimento conforme informado no registro, pela capacidade de produção do estabelecimento.

Somente em casos de ausência de dados no W3agro, 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 (Kg)	Até 15.000.000 kg	P	1
	De 15.000.000 a 44.000.000 kg	M	2
	Maior ou igual a 44.000.001 kg	G	3
Leite (Kg)	Até 4.000.000 kg	P	1
	De 4.000.001 a 13.000.000 kg	M	2
	Maior ou igual a 13.000.001 kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000.000 L	P	1
	De 4.001 a 9.000.000 L	M	2
	Maior ou igual a 9.000.001 L	G	3
Mel (Kg)	Até 41.000 kg	P	1
	Maior 41.000 kg	M	2
Ovos (dúzias)	Menor que 5.000 dúzias	P	1
	De 5.000 a 10.000 dúzias	M	2
	Maior ou igual 10.001 dúzias	G	3
Pescados	Menor que 401.000 kg	P	1
	Acima de 401.000 kg	M	2

b) Risco Associado ao Produto (RP)

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

Os produtos produzidos pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes no sistema e-SISBI e/ou no sistema W3agro.

Importante: Para os estabelecimentos que possuem mais de uma categoria de produto registrada, entrará no cálculo de risco o valor da categoria de maior risco.

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

Matriz	Categoria	RP
Carne	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos em natureza	2
	Produtos submetidos ao tratamento térmico	2
	Produtos não submetidos ao 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
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Gordura Anidra de leite (butter oil)	1
	Lactose	1
	Margarina	1
	Mistura láctea	1
	Permeado	1
	Farinha láctea	2
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Produto lácteo concentrado	2
	Produto lácteo cru	2
	Produto lácteo em pó	2
	Produto lácteo esterilizado	2
	Produto lácteo fermentado	2
	Produto lácteo parcialmente desidratado	2
	Produto lácteo proteico	2
	Produto lácteo UHT	2
	Queijo maturado	2
	Queijo mofado	2
	Queijo ralado	2
	Sobremesa láctea	2
	Molho lácteo	3
	Petisco de queijo	3
	Produto lácteo fundido	3
	Produto lácteo pasteurizado	3
	Queijo não maturado	3

	Queijo ultrafiltrado	3
	Ricota	3
Mel	Apitoxina	1
	Cera de abelhas	1
	Compostos de produtos das abelhas	1
	Derivados de própolis (em massa ou em volume)	1
	Derivados de pólen apícola	1
	Mel	1
	Mel de abelhas indígenas	1
	Própolis	1
	Geleia real	2
	Geleia real liofilizada	2
	Pólen	2
	Pólen desidratado	2
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico- cocção	1
	Produtos em natureza	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico- pasteurização	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico- desidratação	2
Pescado	Produtos processados termicamente- esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico- cocção	3
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4

c) 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.

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
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos identificadas em análises fiscais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e de outros órgãos referentes ao não cumprimento dos padrões de identidade e qualidade higiênico sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais em virtude de constatação de não conformidades durante a fiscalização. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1

SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos identificadas em análises fiscais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e de outros órgãos referentes ao não cumprimento dos padrões de identidade e qualidade higiênico sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais em virtude de constatação de não conformidades durante a fiscalização. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos identificadas em análises fiscais E/OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e de outros órgãos referentes ao não cumprimento dos padrões de identidade e qualidade higiênico sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais em virtude de constatação de não conformidades durante a fiscalização. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicas, físico-químicas ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos identificadas em análises fiscais E/OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e de outros órgãos referentes ao não cumprimento dos padrões de identidade e qualidade higiênico sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais em virtude de constatação de não conformidades durante a fiscalização. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	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, esse risco deverá ser avaliado a cada fiscalização executada pelo fiscal do SIM/POA no estabelecimento, o qual deverá preencher o 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 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.

Em caso de não conformidade em laudos de análises oficiais para detecção de microrganismos de interesse do Programa Nacional De Controle De Patógenos – PNCP - *Salmonella spp* e *Listeria monocytogenes* o RD é definido em 4 automaticamente.

Cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (R)

O 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:

$$\mathbf{R = (RV+RP+2xRD)/4}$$

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.

IMPORTANTE: 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.

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 tabela 04.

Tabela 04 – Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

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

Caso o SIM/POA não realize o cálculo de risco associado aos estabelecimentos, deverá ser aplicada a frequência mínima de fiscalização definida aos estabelecimentos de risco alto, ou seja, mensal.

Nos abatedouros frigoríficos, (inspeção permanente) a frequência de verificação *in loco* dos PACs deve ser quinzenalmente e a verificação documental trimestralmente.

6. CONCLUSÃO

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

7.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	26/12/2024	13	Criação do Documento
02	08/07/2026	13	Atualização

8.ANEXOS

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)	
1. Identificação Razão social (conforme CPF/CNPJ): Número de registro no SIM/POA: Município/UF:	
2. Registros 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?	☐ SIM ☐ 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?	☐ SIM ☐ NÃO
3 - Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	☐ SIM ☐ NÃO
4 - Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	☐ SIM ☐ NÃO
3. Caracterização do RD - associação dos registros do item 2 deste relatório com o anexo 02 do Manual para o cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos de produtos de origem animal: RD ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ou ☐ 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.	

4. Qual o risco associado ao estabelecimento (R)?

Após utilizar a planilha com a fórmula para obtenção do risco estimado associado ao estabelecimento, deve ser selecionado qual o resultado referente a próxima fiscalização.

RISCO (R)

☐ 1 – Semestral ☐ 2 – Quadrimestral ☐ 3 – Trimestral ☐ 4 – Mensal

5. Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA