

## RESOLUÇÃO Nº 035, DE 20 DE NOVEMBRO DE 2023

**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 executado pelo Consórcio Público Prodnorte.**

O Presidente do – CONSÓRCIO PÚBLICO PROD NORTE, no uso de suas atribuições legais e,

**CONSIDERANDO** o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

**CONSIDERANDO** o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

**CONSIDERANDO** o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

**CONSIDERANDO** o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio Público Prodnorte;

**CONSIDERANDO** a Resolução de nº 18/2023, deste Consórcio;

**CONSIDERANDO** a Resolução de nº 30/2023, que estabelece que a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos com frequência periódica, será estabelecida através do risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole,

### **ESTABELECE:**

**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 no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público Prodnorte 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 ao:

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 Executado pelo Consórcio Público Prodnorte.

§ 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.

**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 caracterizada 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 – 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.

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 3 (três) até a sua primeira fiscalização.

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

**Art. 10** O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público Prodnorte 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. 11** 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. 12** 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. 13** Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se dispositivos em contrário.

Pinheiros/ES, 20 de novembro de 2023

**ANDRÉ DOS SANTOS SAMPAIO**  
Presidente  
Consórcio Prodnorte

**ANEXO I – RESOLUÇÃO Nº 035/2023 DO SIM - CONSÓRCIO PÚBLICO PROD NORTE**

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

ÁREA DO PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
Carne	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Até 5.000 Kg mês	P	1
	Abatedouro Frigorífico	Até 7.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	De 5.001 Kg a 10.000 Kg mês	M	2
	Abatedouro Frigorífico	De 7.001 Kg a 30.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Acima de 10.000 Kg mês	G	3
	Abatedouro Frigorífico	Acima de 30.000 Kg mês		
Leite (Kg)		Até 3.000 Kg mês	P	1
		De 3.001 a 18.000 mês	M	2
		Acima de 18.000 mês	G	3
Leite (L)		Até 40.000 L mês	P	1
		De 40.001 a 100.000 mês	M	2
		Acima de 100.000 L mês	G	3
Mel		Até 20 ton. ano	P	1
		Acima de 20 ton.	M	2

	ano		
Ovos	*	P	1
Pescado	Até 9.000 Kg mês	P	1
	De 9.001 Kg a 18.000 Kg mês	M	2
	Acima de 18.000 Kg mês	G	3

**ANEXO II – RESOLUÇÃO Nº 035/2023 DO SIM - CONSÓRCIO PÚBLICO PROD NORTE**

**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
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
	Geleia real	2
	Geleia real liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de abelhas indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen 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

**ANEXO III – RESOLUÇÃO Nº 035/2023 DO SIM - CONSÓRCIO PÚBLICO PROD NORTE**

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

CONDIÇÕES PARA 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.</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.</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; <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</b> ambos.</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>	<p>2</p>
<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; <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</b> ambos.</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>	<p>3</p>
<p><b>COM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	<p>4</p>

**ANEXO IV – RESOLUÇÃO Nº 035/2023 DO SIM - CONSÓRCIO PÚBLICO PRODNORTE**

**COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM – CONSÓRCIO PÚBLICO  
PRODNORTE  
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO  
ESTABELECIMENTO (RD)**

<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>
<b>1.1. Razão Social:</b>
<b>1.2. Número de Registro no SIM:</b>
<b>2. REGISTROS</b>
<b>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?</b>  ( ) Sim ( ) Não
<b>2.2. Referências (nº dos laudos de análise ou Certificados Oficiais de Análise).</b>
<b>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?</b>  ( ) Sim ( ) Não
<b>2.4. Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas).</b>
<b>2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA).</b>
<b>2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção.</b>
<b>2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA).</b>
<b>2.8. O estabelecimento fornece ao SIM – Consórcio Público Prodnorte todas as informações referentes aos mapas estatísticos?</b>  ( ) Sim ( ) Não

<b>2.9.</b> Meses/Anos Verificados.
<b>2.10.</b> Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização?  ( ) Sim ( ) Não
<b>2.11.</b> Referências (nº dos Autos de Infração, Termos de Interdição, Termos de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização).
<b>2.12.</b> Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?  ( ) Sim ( ) Não
<b>2.13.</b> Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata.

<b>3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO</b>
<b>3.1.</b> Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma do SIM – Consórcio Público Prodnorte referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento).  RD ( )1 ( )2 ( )3 ( )4
<b>3.2.</b> ( ) 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:
<b>3.3.</b> Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:

## ANEXO V – RESOLUÇÃO Nº 035/2023 DO SIM - CONSÓRCIO PÚBLICO PRODNORTE

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

<b>RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO</b>	<b>FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO</b>
1	Anual
2	Semestral
3	Bimestral
4	Mensal