

## RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº17/2024/CIDESVRC DE 02 DE DEZEMBRO DE 2024

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº05/2024/CIDESVRC/SIM DE 02 DE DEZEMBRO DE 2024

~~APROVA A INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN  
Nº05/2024/CIDESVRC/SIM, QUE INSTITUI OS  
PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO  
RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO  
ESTABELECIMENTO PARA DETERMINAR A  
FREQUÊNCIA MÍNIMA DAS COLETAS  
OFICIAIS E ANÁLISES LABORATORIAIS E  
DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.~~

APROVA A INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN  
Nº05/2024/CIDESVRC/SIM, QUE INSTITUI OS  
PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO  
RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO  
ESTABELECIMENTO PARA DETERMINAR A  
FREQUÊNCIA MÍNIMA DE INSPEÇÕES  
OFICIAIS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.  
(Alterada pela Resolução Administrativa nº 004/2026 de 18  
de março de 2026)

**SILMAR GONÇALVES DE SOUZA**, Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico E Social do Vale do Rio Cuiabá (CIDESVRC) no exercício de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO o disposto no item V do artigo 5 e no artigo 12, da Resolução Administrativa nº01/2024/CIDESVRC, de 31 de outubro de 2024;

CONSIDERANDO a necessidade de padronizar os procedimentos a serem adotados

pelos Setores Administrativos e Corpo Técnico do Serviço de Inspeção Municipal — SIM dos municípios consorciados;

CONSIDERANDO a necessidade de atualização de normas para execução do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal nos municípios consorciados ao CIDESVRC;

E após recomendação da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio, **RESOLVE APROVAR** e estabelecer a presente NORMA aplicável ao S.I.M. dos Municípios Consorciados como segue:

~~**Art. 1º** Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de análises laboratoriais oficiais em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.~~

**Art. 1º** Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de inspeções oficiais em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal. [\(Redação dada pela Resolução Administrativa nº 004/2026 de 18 de março de 2026\)](#)

~~**§1º** O cálculo de risco será realizado apenas em estabelecimentos que tiverem ao menos 12 meses de registro no S.I.M. e o Título de Registro, devidamente emitido pelo SIM.~~

~~**§2º** Novos estabelecimentos ou estabelecimentos com Título de Registro Provisório terão a caracterização do RE igual a 3 (três) para análises laboratoriais conforme Anexo IV desta Resolução, ficando a frequência de inspeção determinada a seguir:~~

~~I. **quinzenal**, quando classificados nas áreas de carne, leite, pescado e derivados;~~

~~II. **mensal**, quando classificados na área de ovos e derivados; e~~

~~III. **bimestral**, quando classificados na área de mel e derivados.~~

**Art. 2º** O RE será obtido pela caracterização dos seguintes riscos:

I. Risco associado ao Volume de produção (RV);

II. Risco associado ao Produto (RP); e

III. Risco associado ao Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD).

~~Art. 3º O RE de cada estabelecimento será reavaliado anualmente, utilizando como base os dados dos últimos 12 (doze) meses.~~

**Art. 3º** O RE de cada estabelecimento será reavaliado a cada fiscalização. [\(Redação dada pela Resolução Administrativa nº 004/2026 de 18 de março de 2026\)](#)

**Parágrafo único.** Quando houverem interdições e/ou à critério do SIM, o mesmo poderá reavaliar o cálculo do RE do estabelecimento em períodos ou épocas distintas ao disposto no caput deste artigo.

**Art. 4º** O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

**Parágrafo único.** O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção entregues pelo estabelecimento através da produção total do estabelecimento nos últimos 12 meses de atividade, a contar da data da avaliação do risco.

**Art. 5º** 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 deverão ser relacionados de acordo com a NORMA INTERNA Nº 02/DIPOA/SDA DE 28 DE JANEIRO DE 2016, 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 do estabelecimento.

**Art. 6º** 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 reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- II. Relatório de Não Conformidades como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em matéria-prima e produto final;

III. Relatório de Não Conformidades como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em atendimento aos autocontroles do estabelecimento;

IV. Relatório de Não Conformidades como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras;

V. os Autos de Infração por violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos e/ ou de limites de resíduos e/ ou contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais e pela identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos, entre outras;

VI. os autos de infração por violações das Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras;

VII. os autos de infração por violações aos autocontroles do estabelecimento; e

VIII. os resultados das análises laboratoriais de coletas oficiais do período analisado.

**Art. 7º** Serão avaliadas e pontuadas conforme Anexo III as Ações Fiscais dos seguintes itens:

I. Ação Fiscal 1 (AF1): as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores referentes a violações dos padrões de identidade, qualidade higiênico-sanitária dos produtos, entre outras relacionadas ao estabelecimento;

II. Ação Fiscal 2 (AF2): o número de emissões de Relatório de Não Conformidades ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;

III. Ação Fiscal 3 (AF3): o número de autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;

IV. Ação Fiscal 4 (AF4): o número de laudos laboratoriais de coletas oficiais que apresentarem não conformidade no período analisado.

**§1º** Para a avaliação do RD será aplicada a seguinte fórmula: **RD= (AF1+AF2+AF3+AF4) /4.**

§2º Quando não for violada a pontuação da Ação Fiscal será considerada zero (0).

**Art. 8º.** O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 3 (três), até a primeira fiscalização subsequente, ou até nova estimativa de Risco associado ao Estabelecimento.

**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+2xRD) /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 análises serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo IV desta norma interna.~~

~~**Parágrafo único.** Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser realizadas, à critério do SIM.~~

**Art. 10.** As frequências mínimas de análises laboratoriais serão definidas em normas complementares. ([Redação dada pela Resolução Administrativa nº 004/2026 de 18 de março de 2026](#))

**Art. 11.** Caberá ao SIM:

- I. realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no S.I.M.;
- II. definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;
- III. verificar as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos; e
- IV. verificar informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de



e-mail: [inspecao@mail.consorciovaledoriocuiaba.com.br](mailto:inspecao@mail.consorciovaledoriocuiaba.com.br) - SITE: [consorciovaledoriocuiaba.com.br](http://consorciovaledoriocuiaba.com.br)  
COORDENAÇÃO DO S.I.M. - SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO.

consumidores e comunicações de órgãos terceiros relacionados a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

**Art. 12.** Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de 6 meses para adequação do Serviço de Inspeção Municipal a este ato normativo.

Cuiaba-MT, 02 de DEZEMBRO de 2024.

**Silmar Gonçalves de Souza**

Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá

**Ana Carolina Silva de Faria Alves**

Coordenadora do CIDESVRC/SIM

Os Anexos desta Instrução Normativa estarão disponíveis em: [www.consorciovaledoriocuiaba.com.br/sisbi-sim](http://www.consorciovaledoriocuiaba.com.br/sisbi-sim)

## ANEXO I

Tabela de 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 18.000             | P                                | 1  |
|              | DE 18.001 A 72.000     | M                                | 2  |
|              | DE 72.001 A 144.000    | G                                | 3  |
|              | ACIMA DE 144.000       | GG                               | 4  |
| LEITE (Kg)   | ATÉ 18.000             | P                                | 1  |
|              | DE 18.001 A 72.000     | M                                | 2  |
|              | DE 72.001 A 144.000    | G                                | 3  |
|              | ACIMA DE 144.000       | GG                               | 4  |
| LEITE (L)*   | ATÉ 180.000            | P                                | 1  |
|              | DE 180.000 A 720.000   | M                                | 2  |
|              | DE 720.001 A 1.440.000 | G                                | 3  |
|              | ACIMA DE 1.440.000     | GG                               | 4  |
| MEL (Kg)     | ATÉ 18.000             | P                                | 1  |
|              | ACIMA DE 18.001        | M                                | 2  |
| OVOS         | -                      | P                                | 1  |
| PESCADO (Kg) | ATÉ 18.000             | P                                | 1  |
|              | DE 18.001 A 72.000     | M                                | 2  |
|              | ACIMA 72.000           | G                                | 3  |
|              | -                      | GG                               | 4  |

\* O volume de leite em litros (L) corresponde ao volume de leite (em litros) recebido pelo estabelecimento para o processamento e não ao produto pronto expedido pelo estabelecimento.

## ANEXO II

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

| ÁREA  | CATEGORIA DE PRODUTOS                                                                                      | 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 à 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 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 de 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                                                                  | 4 |
|         | Produtos submetidos à hidrólise                                                                               | 1 |
|         | Produtos processados termicamente – esterilização comercial                                                   | 1 |
|         | Produtos submetidos a tratamento térmico                                                                      | 2 |
|         | Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção                                                             | 3 |

### ANEXO III

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

| AÇÃO FISCAL | CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO                                                                                                                                             | N |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| AF1         | Nenhuma reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;                    | 0 |
|             | Uma (1) reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;                    | 1 |
|             | Duas (2) ou três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação; | 2 |
|             | Acima de três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;            | 3 |
| AF2         | Nenhum Relatório de Não Conformidade ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;                                   | 0 |
|             | Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;                     | 1 |
|             | Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;                  | 2 |
|             | Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;                      | 3 |
| AF3         | Nenhum auto de infração lavrado em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;                                                                                   | 0 |
|             | Um (1) a dois (2) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;                                                                      | 1 |
|             | Três (3) a cinco (5) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;                                                                   | 2 |
|             | Seis (6) ou mais autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;                                                                       | 3 |
| AF4         | Nenhum laudo laboratorial de coleta de produto (microbiológicas e físico-químicas) oficial apresentando não conformidade;                                                   | 0 |
|             | Um (1) a dois (2) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;                                   | 1 |
|             | Três (3) a quatro (4) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidades;                              | 2 |
|             | Cinco (5) ou mais laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidades.                                  | 3 |

#### ANEXO IV

| RISCO-<br>ESTIMADO | ESTIMATI-<br>VA | INSPEÇÃO   | FQ-ÁGUA   | MO-ÁGUA       | FQ<br>PRODUTO                  | MO-<br>PRODUTO | FQ-LEITE   |
|--------------------|-----------------|------------|-----------|---------------|--------------------------------|----------------|------------|
| 1                  | Muito-baixo     | Trimestral | Anual     | Semestral     | Anual                          | Quadrimestral  | Anual      |
| 2                  | Baixo           | Mensal     | Anual     | Quadrimestral | Semestral                      | Trimestral     | Anual      |
| 3                  | Médio           | Quinzenal  | Semestral | Trimestral    | Semestral                      | Bimestral      | semestral  |
| 4                  | alto            | semanal    | semestral | mensal        | Trimestral ou-<br>todos no ano | Mensal         | trimestral |

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

\* Os produtos amostrados deverão priorizar a análise do produto com maior volume de produção e/ou do com maior risco associado, sendo o número de produtos a serem coletados para análises microbiológicas, na frequência estipulada pelo risco do estabelecimento, especificado na tabela abaixo conforme o número de produtos registrados:

| ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS             |                                 |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| Número de produtos registrados       | Produtos a serem coletados      |
| 01 (um) a 08 (oito)                  | 01 (um) produto                 |
| 09 (nove) a 16 (dezesseis)           | 02 (dois) produtos diferentes   |
| 17 (dezessete) a 24 (vinte e quatro) | 03 (três) produtos diferentes   |
| 25 (vinte e cinco) ou mais           | 04 (quatro) produtos diferentes |

#### ANEXO IV

### FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE NO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO:

(Alteração da da pela Resolução Administrativa nº004/2026 de 18 de março de 2026)

| RISCO ESTIMADO | ESTIMATI VA | INSPEÇÃO  |
|----------------|-------------|-----------|
| 1              | Muito baixo | Anual     |
| 2              | Baixo       | Semestral |
| 3              | Médio       | Bimestral |
| 4              | ALto        | Quinzenal |

## ANEXO V

### FORMULÁRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| FORMULÁRIO Nº ____ / ____                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                               |
| <b>1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |
| 1.1 RAZÃO SOCIAL:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                               |
| 1.2 CNPJ/CPF:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                               |
| 1.3 NÚMERO DE REGISTRO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |
| 1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                               |
| 1.5 PERÍODO AVALIADO: / / a / /                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                               |
| <b>2. RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV) - Caracterizar pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido. Calcular o volume total produzido nos últimos 12 meses, a contar da data da avaliação do risco. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.</b>                                              |                               |
| PRODUÇÃO ANUAL DO ESTABELECIMENTO:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Kg ou Litros                  |
| <b>RESULTADO (RV)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ( ) 1   ( ) 2   ( ) 3   ( ) 4 |
| <b>3. RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP) — caracterizar pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na NORMA INTERNA Nº 02/DIPOA/SDA DE 28 DE JANEIRO DE 2016, relacionar com a planilha do Anexo II desta IN e selecionar o RP mais elevado dentre os produtos fabricados pelo estabelecimento.</b> |                               |
| <b>PRODUTOS REGISTRADOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |
| <b>RESULTADO (RP)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                               |

**4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD) – Caracterizar pelo levantamento de diversas situações conforme indicado a seguir, selecionar o N correspondente e aplicar fórmula indicada ao final deste item 4.**

Para avaliar estes itens, considerar o período de avaliação definido no item 1.5 deste formulário.

| <b>AÇÃO FISCAL</b> | <b>CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO</b>                                                                                                                                      | <b>N</b>    |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>AF1</b>         | Nenhuma reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;                    | <b>0</b>    |
|                    | Uma (1) reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;                    | <b>1</b>    |
|                    | Duas (2) ou três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação; | <b>2</b>    |
|                    | Acima de três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;    | <b>3</b>    |
| <b>AF2</b>         | Nenhum Relatório de Não Conformidade ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;                                   | <b>0</b>    |
|                    | Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;                     | <b>1</b>    |
|                    | Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;                  | <b>2</b>    |
|                    | Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;                      | <b>3</b>    |
| <b>AF3</b>         | Nenhum auto de infração lavrado em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;                                                                                   | <b>0</b>    |
|                    | Um (1) a dois (2) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;                                                                      | <b>1</b>    |
|                    | Três (3) a cinco (5) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;                                                                   | <b>2</b>    |
|                    | Seis (6) ou mais autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;                                                                       | <b>3</b>    |
| <b>AF4</b>         | Nenhum laudo laboratorial de coleta de produto (microbiológicas e físico-químicas) oficial apresentando não conformidade;                                                   | <b>0</b>    |
|                    | Um (1) a dois (2) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;                                   | <b>1</b>    |
|                    | Três (3) a quatro (4) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;                               | <b>2</b>    |
|                    | Cinco (5) ou mais laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;                                   | <b>3</b>    |
| <b>RESULTADO</b>   | <b>AF1=</b>                                                                                                                                                                 | <b>AF3=</b> |

|      |                           |      |  |
|------|---------------------------|------|--|
| (RD) | AF2=                      | AF4= |  |
|      | RD= (AF1+AF2+AF3+AF4) / 4 | RD=  |  |

**5. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)** - Calcular a partir da fórmula indicada para riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto, ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação e aos autocontroles implantados, conforme fórmula abaixo:

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

|     |      |
|-----|------|
| RV: | RE = |
| RP: |      |
| RD: |      |

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

- se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou
- se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou
- 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.

**6. DETERMINAÇÃO DAS FREQUÊNCIA APLICÁVEIS AO RISCO** - Após o cálculo do RE assinalar a linha correspondente abaixo conforme definido na Tabela do Anexo IV desta IN.

| RISCO-ESTIMADO | ESTIMATIVA  | INSPEÇÃO   | FQ-ÁGUA   | MO-ÁGUA       | FQ-PRODUTO*                | MO-PRODUTO*   | FQ-LEITE   |
|----------------|-------------|------------|-----------|---------------|----------------------------|---------------|------------|
| (-) 1          | Muito baixo | Trimestral | Anual     | Semestral     | Anual                      | Quadrimestral | Anual      |
| (-) 2          | Baixo       | Mensal     | Anual     | Quadrimestral | Semestral                  | Trimestral    | Anual      |
| (-) 3          | Médio       | Quinzenal  | Semestral | Trimestral    | Semestral                  | Bimestral     | Semestral  |
| (-) 4          | Alto        | Semanal    | Semestral | Mensal        | Trimestral ou todos no ano | Mensal        | Trimestral |

|                           |                                                    |
|---------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Data de Avaliação:</b> | <b>Carimbo e assinatura do coordenador do SIM:</b> |
|---------------------------|----------------------------------------------------|

**6. DETERMINAÇÃO DAS FREQUÊNCIA APLICÁVEIS AO RISCO** - Após o cálculo do RE assinalar a linha correspondente abaixo conforme definido na Tabela do Anexo IV desta IN. [\(Alterada pela Resolução Administrativa nº 004/2026 de 18 de março de 2026\)](#)

| RISCO ESTIMADO | ESTIMATIVA  | INSPEÇÃO  |
|----------------|-------------|-----------|
| ( ) 1          | Muito baixo | Anual     |
| ( ) 2          | Baixo       | Semestral |
| ( ) 3          | Médio       | Bimestral |
| ( ) 4          | Alto        | Quinzenal |

|                           |                                                    |
|---------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Data de Avaliação:</b> | <b>Carimbo e assinatura do coordenador do SIM:</b> |
|---------------------------|----------------------------------------------------|