



MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL

Secretaria Municipal de Agricultura

Serviço de Inspeção Municipal - SIM

Rua Tenente Coronel Brito 176- Fone: (51) 37119334 - CEP 96810-202 - Santa Cruz do Sul - RS - Brasil

Norma Complementar nº 001 de 03 de junho de 2024.

O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Santa Cruz do Sul, da Secretaria Municipal de Agricultura, no uso de suas atribuições que lhe confere o Decreto nº 12.029 de 06 de Maio de 2024, resolve:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência de coletas laboratoriais oficiais físico-químicas e microbiológicas (REL) em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 2º As coletas serão realizadas por servidor do Serviço de Inspeção Municipal, obedecendo ao cronograma previamente elaborado no início de cada ano.

Art 3º O REL de cada estabelecimento será recalculado a cada início de ano.

Art 4º O REL será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

- I – volume de produção (RV);
- II – categoria do produto (RP);
- III – desempenho do estabelecimento (RD);
- IV – número de produtos registrados (RN);

Art. 5º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto a média mensal de volume produzido do ano anterior, 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 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.

Parágrafo único. Em casos de ausência de dados, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 7º O risco associado ao desempenho do estabelecimento, quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, levando-se em conta os dados do ano anterior, considerando:

- I – as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos 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; e

IV – a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

§1º Será considerado risco iminente à saúde pública quando ocorrer a identificação em análises laboratoriais oficiais de um dos seguintes agentes: *Brucella* spp, *Clostridium botulinum*, *Escherichia coli*, *Mycobacterium tuberculosis* e *Salmonella* spp.

§2º A caracterização do RD será realizada no início de cada ano pela equipe do SIM, levando-se em conta os dados do ano anterior, a qual deverá ter como referência o que está disposto no Anexo III.

Art. 8º O risco associado ao número de produtos registrados (RN) será caracterizado pela quantidade de produtos registrados, conforme tabela disposta no Anexo IV.

Art. 9º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV, RP e RN realizada com base nas informações apresentadas para registro nos requerimentos de solicitação de registro e de rotulagem, sendo considerado o RD igual a 1 (um).

Art. 10º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro), para o cálculo do ano subsequente.

Art. 11º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção não estará submetido ao cálculo do REL previsto nessa norma complementar.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4 (quatro), para o cálculo do ano subsequente.

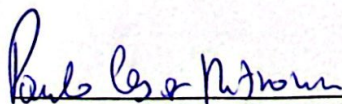
Art. 12º Para o cálculo de Risco Estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência de coletas laboratoriais oficiais físico-químicas e microbiológicas (REL), serão utilizados os valores de RV, RP, RD e RN, aplicando a seguinte fórmula: $REL = RV + RP + RD + RN$

Art. 13º O número de coletas laboratoriais oficiais anuais serão definidas com base no REL, conforme tabela disposta no Anexo V desta norma complementar.

Art. 14º O REL de cada estabelecimento será informado anualmente no Programa de Trabalho.

Art. 15º Esta Norma Complementar entra em vigor na data de sua publicação.

Santa Cruz do Sul, 03 de junho de 2024



Paulo César Rutkowski
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal

**MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL**

Secretaria Municipal de Agricultura

Serviço de Inspeção Municipal - SIM

Rua Tenente Coronel Brito 176- Fone: (51) 37119334 - CEP 96810-202 - Santa Cruz do Sul - RS – Brasil

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 Mensal Produzido	Classificação do Estabelecimento	Risco do Volume (RV)
Carne	Abaixo de 1.000 kg	P	1
	1.000 até 5.000 kg	M	2
	Acima de 5.000 kg	G	3
Leite Kg	Abaixo de 100 kg	P	1
	100 a 500 kg	M	2
	Acima de 500 kg	G	3
Leite L	Abaixo de 1.000 l	P	1
	1.000 até 5.000 l	M	2
	Acima de 5.000 l	G	3
Mel	Abaixo de 10.000 Kg	P	1
	Acima de 10.000 Kg	M	2
Ovos	***	P	1
Pescado	Abaixo de 10.000 Kg	P	1
	Acima de 10.000 Kg	M	2

Santa Cruz do Sul, 29 de abril de 2024

**MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL**

Secretaria Municipal de Agricultura

Serviço de Inspeção Municipal - SIM

Rua Tenente Coronel Brito 176- Fone: (51) 37119334 - CEP 96810-202 - Santa Cruz do Sul - RS – Brasil

Anexo II**Tabela de classificação das categorias de produto para a caracterização do risco associado ao produto (RP)**

Área do Produto	Categoria	RP
Carne	Produtos com adição de inibidores (copa, linguiça, salame, salaminho, pele salgada, presunto)	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes (Kit feijoada)	3
	Produtos em natureza (carnes e miúdos resfriados e congelados de todas as espécies)	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico (carne temperada resfriada e congelada de todas as espécies, hambúrguer e linguiça)	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico (linguiça defumada, bacon e barriga defumada)	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção (apresentado, fiambre, morcela, mortadela, presunto e torresmo)	3
Leite	Produto lácteo pasteurizado	3
	Manteiga	2
	Ricota	3
Mel	Mel	1
	Cera de Abelha	1
	Própolis	1
Ovos	Produtos in natureza	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico – cocção	1
Pescado	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos in natureza	4

Santa Cruz do Sul, 29 de abril de 2024



MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL

Secretaria Municipal de Agricultura

Serviço de Inspeção Municipal - SIM

Rua Tenente Coronel Brito 176- Fone: (51) 37119334 - CEP 96810-202 - Santa Cruz do Sul - RS – Brasil

Anexo III

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento para determinar a frequência das coletas oficiais de laboratório (RDL):

Condições para a caracterização do RDL	RDL
SEM auto de infração emitido em virtude de violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos em produtos detectadas em análises oficiais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
COM auto de infração emitido em virtude de violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos em produtos detectadas em análises oficiais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM auto de infração emitido em virtude de violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos em produtos detectadas em análises oficiais. COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM auto de infração emitido em virtude de violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos em produtos detectadas em análises oficiais. COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos. COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

Santa Cruz do Sul, 29 de abril de 2024



MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL

Secretaria Municipal de Agricultura

Serviço de Inspeção Municipal - SIM

Rua Tenente Coronel Brito 176- Fone: (51) 37119334 - CEP 96810-202 - Santa Cruz do Sul - RS – Brasil

Anexo IV

Tabela de caracterização do risco associado a quantidade de números de registros para cálculo da frequência de coletas laboratoriais oficiais (RN):

Número de produtos registrados	RN
1 a 2	1
3 a 6	2
7 a 10	3
11 ou mais	4

Santa Cruz do Sul, 29 de abril de 2024



MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL

Secretaria Municipal de Agricultura

Serviço de Inspeção Municipal - SIM

Rua Tenente Coronel Brito 176- Fone: (51) 37119334 - CEP 96810-202 - Santa Cruz do Sul - RS – Brasil

Anexo V

Cálculo de Risco Estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência de coletas laboratoriais oficiais físico-químicas e microbiológicas (REL)

Fórmula: $REL = RV + RP + RD + RN$

REL	RP- Risco associado ao produto	
	RV- Risco associado ao volume de produção	
	RD- Risco associado ao desempenho do estabelecimento, últimos 12 meses	
	RN- Risco associado ao nº de produtos registrados	
	Total:	0

Frequência de coletas laboratoriais oficiais conforme o cálculo do REL

REL	Frequência de coletas laboratoriais MB + FQ
Entre 4 e 6	1 coleta anual
Entre 7 e 9	2 coleta anuais
Entre 10 e 11	3 coleta anuais
Entre 12 e 16	4 coleta anuais

Santa Cruz do Sul, 29 de abril de 2024