

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 004, DE 23 DE MAIO DE 2025.

Estabelece as frequências a serem utilizadas na inspeção e fiscalização dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados SIM-CIDESA e fixa os procedimentos para cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento e dá outras providências.

O COORDENADORA DO SIM-CIDESA **KAROLYNE VIEIRA BASSETTO**, no uso das atribuições que lhe confere a **PORTARIA Nº 009 DE 02 DE AGOSTO DE 2024**, RESOLVE:

Art. 1º. Ficam definidas as frequências mínimas de verificação oficial dos autocontroles implantados nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção do CIDESA, bem como os modelos de planilhas e frequências de supervisões.

Art. 02. A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção municipal em **caráter permanente** consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 3.

§ 2º A inspeção municipal em **caráter periódico** consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

Art. 3. A inspeção e a fiscalização previstas nesta Instrução Normativa são de atribuição do Fiscal Municipal ou do Consórcio, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 04. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX - verificação da água de abastecimento;
- X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização,

fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A coordenação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal via CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL ALTO TELES PIRES – CIDESA (SIM-CIDESA) realizará auditorias para avaliar o desempenho do serviço de inspeção municipal, nas unidades locais e nas unidades descentralizadas, quanto à execução das atividades de inspeção e fiscalização de que tratam o caput e o art. 2.

Art. 5º. A verificação dos autocontroles será realizada por Médico(a) Veterinário(a) lotado no Serviço de Inspeção do CIDESA, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único A Coordenação do SIM/CIDESA deverá ser exercida por um(a) Médico (a) Veterinário(a) Oficial, responsável pelas orientações das funções desempenhadas pelos demais profissionais.

Art. 6º. A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* e/ou documental.

Parágrafo único - As verificações *in loco* nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente e a frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados ou relacionados sob inspeção instalada em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

CAPÍTULO I - Risco associado ao volume de produção (RV)

Art. 7º. O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme Quadro 1.

Quadro 1: Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)				
Pequeno (P)			Grande (G)	
Area	Volume mensal	RV	Volume mensal	RV
Carne	Até 10.000 Kg	2	Acima de 10.000 Kg	3
Leite	Até 15.000 Kg ou L	1	Acima de 15.000 Kg ou L	2
Ovos	Todos estabelecimentos	1	Todos estabelecimentos	1
Mel	Todos estabelecimentos	1	Todos estabelecimentos	1
Pescado	Até 10.000 Kg	2	Acima de 10.000 Kg	3

Parágrafo único. O volume produzido será definido a partir de dados descritos em planilhas, entregues mensalmente ao serviço de inspeção, ou por meio de informações apresentadas para registro do estabelecimento.

CAPÍTULO II - Risco associado ao produto (RP)

Art. 6º. Risco associado ao produto (RP) será caracterizado pela categoria às quais os produtos estão associados conforme Quadro 2.

Quadro 2. Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP)		
Area	Produto	RP
Carne	Produtos cárneos	5
Leite	Produtos elaborados com leite cru	4
	Produtos não elaborados com leite cru	3
Ovos	Ovos em natureza	2
	Demais produtos	3
Mel		1
Pescado	Pescado	6

§ 1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados nas planilhas de produção, entregues mensalmente ao serviço de inspeção.

§ 2º Se o estabelecimento fabricar produtos de diferentes categorias, será levado em conta, para o cálculo de determinação do RE, a categoria que apresenta maior risco, de acordo com o Quadro 2.

§ 3º Em casos de ausência de dados por suspensão das atividades, a classificação dos

produtos fabricados será obtida com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

CAPÍTULO III - Risco associado ao histórico do estabelecimento (RH)

Art. 7º O Risco associado ao histórico do estabelecimento (RH) será caracterizado pela soma dos valores encontrados pela avaliação da situação do estabelecimento, de acordo com os três itens descritos no Quadro 3.

Quadro 3. Caracterização do risco associado ao histórico do estabelecimento (RH)		
Situação	Sim	Não
O estabelecimento foi alvo de denúncia ou demanda formal de consumidores ou outros órgãos desde a penúltima inspeção ou supervisão?	5	0
O estabelecimento obteve resultado não conforme em análise oficial desde a penúltima inspeção ou supervisão?	6	0
O estabelecimento obteve não conformidade na verificação oficial dos autocontroles da última inspeção ou supervisão?	2	0
O estabelecimento se encontra sob interdição parcial de suas operações?	6	0

§ 1º. Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RH igual a 0 (zero), até a sua primeira fiscalização.

§ 2º O estabelecimento totalmente interdito pelo serviço de inspeção federal não estará submetido ao cálculo do RE. No entanto, quando for desinterditado, terá o RH igual a 6 (seis), até a primeira fiscalização subsequente.

CAPÍTULO IV - Cálculo do Risco Associado ao Estabelecimento (RE)

Art. 8º. O RE é calculado a partir da soma do risco associado ao volume de produção (RV), do risco associados ao produto (RP), e do risco associado ao histórico do estabelecimento (RH). Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$RE = RV + RP + RH$$

CAPÍTULO V - Determinação da frequência mínima de fiscalização

Art. 9º. Após o cálculo do RE deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização, definida no Quadro 4.

Quadro 4. Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)	
RE	Frequência mínima
3 a 4	Semestral
5 a 7	Trimestral
7 a 9	Bimestral
10	Mensal
>10	Quinzenal

Art. 09. Todos os formulários e modelos citados nesta instrução normativa estarão disponíveis no site do CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL ALTO TELES PIRES – CIDESA, <https://cidesaatp.com.br/site/selo-sim> .

Art. 10. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Art. 11. Esta Instrução Normativa revoga a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 007, DE 06 DE AGOSTO DE 2024.

Sorriso-MT, 23 de maio de 2025.

KAROLYNE VIEIRA BASSETTO

COORDENADORA

SIM/CIDESA