

Cálculo do Risco POA: Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos

2025. Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado de Mato Grosso – INDEA/MT

Elaboração, distribuição, informações:

Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado de Mato Grosso

Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal - CISPOA

Palácio Paiaguás – Rua Des. Carlos Avalone, s/n – Centro Político Administrativo

CEP: 78049-903, Cuiabá - MT

Tel.: (66) 3613-6074

www.indea.mt.gov.br

e- mail: cisboa@indea.mt.gov.br

Equipe Técnica:

Coordenador: Márcio Adélio de Carvalho

Karen da costa rocha

Fernanda da Silva Rocco

Carine Baggio Cavalcante

Danielle Malheiros de Almeida

Mérli Carine Schüller

Élida Castro Delmondes

Jociane Cristina Quixabeira dos Santos

Folha resumo

| | | |
|---|--|----------------------------------|
| Macroprocesso: Inspeção de produtos de origem animal | Objetivo: Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R), para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (S.I.S.E.), sujeitos à inspeção periódica e permanente. | |
| Processo: Fiscalizar estabelecimentos e produtos de origem animal | | |
| | Público alvo e demais interessados: Servidores que atuam na inspeção e | Versão do documento: 1 |

| | | |
|--|---|------------|
| Entrega: Segurança e qualidade dos alimentos | fiscalização periódica e permanente de estabelecimentos de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Estadual. | Março/2024 |
| Setor responsável e responsabilidades A Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado de Mato Grosso – INDEA/MT é responsável pela elaboração e atualização deste manual, tendo responsabilidade quanto aos procedimentos descritos no documento. | | |

1. Definições e conceitos

1.1. ABREVIATURAS

CISPOA - Coordenadoria de Inspeção Sanitária De Produtos De Origem Animal

R - Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos

RD - Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento

RP - Risco Associado ao Produto

RV - Risco Associado ao Volume de Produção

DITEC – Diretoria Técnica

SISE - Serviço de Inspeção Sanitária Estadual

SIPOA - Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

2. Ordenamentos

O presente manual possui vigência e prazo indeterminado e será revisado sempre que necessário, no mínimo anualmente, pela Coordenadoria de Inspeção Sanitária De Produtos De Origem Animal (CISPOA).

A publicação e atualização das versões na plataforma oficial do INDEA, para acesso pelo público alvo será de responsabilidade da CISPOA.

3. Objetivo

Este manual tem por objetivo estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R), para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados no INDEA, sujeitos à inspeção periódica e permanente.

4. Procedimentos

A inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente. 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 (FAO, 2008).

O método de inspeção baseado no risco propõe priorizar as inspeções com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos, que tem como intuito monitorar os pontos críticos de controle e mitigar os riscos.

4.1 RESPONSABILIDADES

Caberá ao Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (SISE):

a. Realizar a tabulação dos dados referentes ao Risco Associado ao Volume de Produção (RV), Risco Associado ao Produto (RP) e Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD) para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R) localizados nos municípios do Estado de Mato Grosso que possuam estabelecimentos registrados;

b. Definir as frequências de fiscalização nos estabelecimentos;

c. Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos.

d. Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros, relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

O R de cada estabelecimento será informado anualmente aos monitores para que possam planejar sua rotina de fiscalização.

4.2 ABRANGÊNCIA

A fiscalização com base nos procedimentos para o cálculo do R se aplica aos estabelecimentos SISE sob inspeção periódica e permanente.

4.3 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 seguir abordaremos cada um desses riscos e, por último, como calcular o RE.

4.3.1 Risco associado ao volume de produção (RV)

O RV será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela 1.

Tabela 1. 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 | Até 100.000 kg | P | 1 |
| | 100.001- 250.000 kg | M | 2 |
| | Acima de 250.001 kg | G | 3 |
| Leite (kg) | Até 200.000 kg | P | 1 |
| | 200.001- 600.000 kg | M | 2 |
| | Acima de 600.000 kg | G | 3 |
| Abate | Até 20.000 animais | P | 1 |
| | 20.001 – 50.000 animais | M | 2 |
| | Acima de 50.000 animais | G | 3 |
| Mel | Até 41.000 kg | P | 1 |
| | Acima de 41.000 kg | M | 2 |
| Ovos | Até 7.000.000 UN | P | 1 |
| | 7.000.001- 8.500.000 UN | M | 2 |
| | Acima de 8.500.001 UN | G | 3 |
| Pescado | Até 120.000Kg | P | 1 |
| | Acima de 120.001Kg | M | 2 |

O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

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

4.3.2 Risco associado ao produto (RP)

O RP será caracterizado pela categoria a qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na Norma Interna nº 6/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, como mostra o quadro 1.

Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos sistemas de informação disponíveis para a associação à categoria a que pertencem.

Em casos de ausência de dados por suspensão das atividades, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Quadro 1. Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP)

| Área | Categoria | RP |
|-------|-----------------------------------|----|
| CARNE | Produtos com adição de inibidores | 2 |
| | Produtos em natureza | 2 |

| | | |
|----------------|--|---|
| | Produtos não submetidos a tratamento térmico | 2 |
| | Produtos submetidos a tratamento térmico | 2 |
| | Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção | 3 |
| | | |
| LEITE | Manteiga | 2 |
| | Mistura Láctea | 1 |
| | Produto Lácteo Em Pó | 2 |
| | Produto Lácteo Fermentado | 2 |
| | Produto Lácteo Fundido | 3 |
| | Produto Lácteo Parcialmente Desidratado | 2 |
| | Produto Lácteo Pasteurizado | 3 |
| | Queijo Maturado | 2 |
| | Queijo Não Maturado | 3 |
| | Queijo Ralado | 2 |
| | Ricota | 3 |
| | | |
| MEL | Cera de Abelhas | 1 |
| | Geléia Real | 2 |
| | Mel | 1 |
| | Polen | 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 em natureza | 4 |
| | Produtos não submetidos a tratamento térmico | 4 |

4.3.3 Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD)

O RD será caracterizado pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente.

O RD está representado no quadro 2 e será caracterizado considerando:

- a. As violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;
- b. 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;
- c. Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e
- d. A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.
- e. O Índice de Conformidade (IC) dos relatórios de auditoria, relacionados com os pesos de cada pergunta e calculados de acordo com a média destes pesos.

Os estabelecimentos que não tiverem Relatório de Auditoria para a determinação do IC terão este índice considerado zero.

A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Fiscal Estadual de Defesa Agropecuária, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo de formulário disposto no anexo I.

Quadro 2. Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD):

| Condições para a caracterização do RD | RD |
|---|----|
| <p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM 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>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | 1 |
| <p>IC = 0,80 – 1,0</p> | |
| <p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM 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>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> | 2 |

| | |
|--|---|
| <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | |
| <p>COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; <u>OU</u> COM 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; <u>OU</u> ambos.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | 2 |
| <p>IC = 0,66 – 0,79</p> | |
| <p>COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; <u>OU</u> COM 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; <u>OU</u> ambos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> | 3 |
| <p>IC = 0,51 – 0,65</p> | |
| <p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p> <p>IC = 0,0 – 0,5</p> | 4 |

A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do R será realizada pela avaliação de relatório gerado na última fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

As auditorias não são consideradas fiscalizações locais ou de rotina e não podem ser consideradas no cálculo do RD no momento de sua execução, ou seja, o risco associado ao estabelecimento não deve ser alterado com a finalização da auditoria. Por outro lado, as ações fiscais tomadas durante as auditorias devem ser consideradas no cálculo do RD na fiscalização seguinte

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 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro). O estabelecimento totalmente interdito pelo SIF não estará submetido ao cálculo do R previsto neste manual. No entanto, quando for desinterditado, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Interdições cautelares parciais ou totais (§4º do art. 508, do Decreto nº 9.013 de 2017) e suspensões provisórias do processo produtivo (Inciso II do art. 495, do Decreto nº 9.013 de 2017), se levantadas durante a execução da fiscalização que as determinou, não devem determinar em 4 o valor do RD de forma automática. Caso a ação cautelar de interdição ou suspensão não seja levantada até o final da fiscalização que as determinou, determina-se em 4, de forma automática, o valor do RD.

4.3.4 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 calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$=SE((E18+F18+(2*G18))/4=2,5;2;ARRED(((E18+F18+(2*G18))/4);0))$$

$$R = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$$

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.

4.3.5 Determinação da frequência de fiscalização

Após o cálculo do R deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida no quadro 3.

Quadro 3. Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R):

| R | Estimativa de Risco | Frequência mínima de fiscalização |
|---|---------------------|-----------------------------------|
| 1 | Muito baixo | 60 dias |
| 2 | Baixo | 45 dias |

| | | |
|---|-------|---------|
| 3 | Médio | 30 dias |
| 4 | Alto | 15 dias |

A frequência mínima de fiscalização de entrepostos de produtos de origem animal será Trimestral.

5. Base legal e documentos de referência

5.1 BASE LEGAL

| TIPO | IDENTIFICAÇÃO | ÓRGÃO EMISSOR | ASSUNTO |
|--|---|---------------|---|
| MANUAL | CÁLCULO DE RISCO POA | MAPA | Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R), para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), sujeitos à inspeção periódica. |
| INSTRUÇÃO NORMATIVA | Instrução Normativa nº 138, de 8 de fevereiro de 2022 | MAPA | Estabelece critérios para mensuração do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos, no âmbito da inspeção e fiscalização agropecuária. |
| Norma Interna nº 06/DIPOA/SDA de 10/12/2014 alterada pela Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA de 28 de janeiro de 2016 | DIPOA/SDA/MAPA | 28/01/2016 | Classificação de produtos para registro. |

6. Disposições Gerais

Este manual possui caráter orientativo, sendo destinado aos servidores que atuam na inspeção e fiscalização de estabelecimentos registrados no SISE/CISPOA, tendo sido elaborado a partir da base legal vigente.

As sugestões para aprimoramento ou possíveis correções deste documento devem ser direcionadas à CISPOA, para alinhamento das melhores práticas de mercado, legislação vigente e/ou regulamentações, que não tenham sido contempladas na versão vigente.