

## **NORMA INTERNA Nº 01 IDAF/SIE/DIPOA, DE 02 DE FEVEREIRO DE 2023**

PRESIDENTE DO INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL DO ACRE - IDAF, no uso de suas atribuições que lhe confere o Decreto nº 48-P de 2 de janeiro de 2023, no uso de suas atribuições legais e regulamentares.

Resolve:

Considerando a Lei Nº. 3.731 de 20 de abril de 2021, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e regulamenta o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal no Estado do Acre- SIE.

Considerando o Decreto Nº 11.120, de 22 de setembro de 2022 que regulamenta A Lei Nº: 3.731 de 20 de abril de 2021, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e regulamenta o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal no Estado do Acre- SIE.

O § 2º do artigo 10 do Decreto Nº 11.120, de 22 de setembro de 2022

Considerando a Instrução Normativa SDA Nº 138, de 8 de fevereiro de 2022 que estabelece os critérios para mensuração do Risco Associado ao Estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos, no âmbito da inspeção e fiscalização agropecuária;

Considerando a necessidade de implementar procedimentos para verificação dos programas de autocontrole por parte do Serviço oficial em sua rotina de fiscalização nos estabelecimentos registrados, tendo em vista a existência de normativas que estabelecem e disciplinam a implantação desses programas nas indústrias;

Considerando a necessidade de padronização das ações de fiscalização nos estabelecimentos SIE, coordenados pela DIPOA.

**Art. 1º** Estabelecer os critérios para mensuração do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R), para determinar a frequência mínima de verificação oficial dos programas de autocontroles em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção do Estado do Acre - IDAF/SIE/DIPOA.

Parágrafo único. Esta norma será aplicada sem prejuízo à realização de ações fiscalizatórias específicas e aos demais programas da DIPOA - Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

**Art. 2°** O Risco Estimado associado ao Estabelecimento será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I - Volume de produção;

II - Tipo de produto;

III- Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

**Art. 3°** O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado de acordo com a classificação do estabelecimento quanto à média do volume de produção dos últimos 12 meses (ANEXO I).

§ 1º O volume de produção da indústria será obtido através dos dados de produção entregues à DIPOA ao final de cada mês por meio do SISDAF;

§ 2º Em caso de estabelecimentos novos, sem histórico de 12 meses de produção ou cuja produção tenha sido interrompida nos últimos 12 meses, o cálculo do RV será baseado na produção máxima diária autorizada.

**Art. 4°** O Risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados (ANEXO II).

§ 1º Os produtos fabricados são obtidos a partir dos dados de produção inseridos no SISDAF mensalmente, e a partir dele é feita a correlação de risco conforme a classificação das categorias dos produtos.

§ 2º No caso do estabelecimento possuir registro de produtos em categorias de RP diferentes, irá prevalecer, para cálculo do RE, aquele de maior valor definido no ANEXO II.

**Art. 5°** O Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD) (ANEXO III) será estabelecido após as fiscalizações do SIE avaliando o desempenho da indústria frente às situações em que foram encontradas não-conformidades, considerando:

I - Violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

II - 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 (características organolépticas não-conformes);

III - Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local;

IV - Identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos;

§ 1º A caracterização do RD será realizada mediante a fiscalização do estabelecimento por equipe oficial da DIPOA, composta por pelo menos um Auditor Fiscal Estadual Médico Veterinário, o qual deverá preencher relatório específico (ANEXO IV);

§ 2º 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 fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

**Art. 6º** 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.

**Art. 7º** O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 04 (quatro).

**Art. 8º** Os estabelecimentos que estiverem inativos, devido interdição total pelo Serviço Oficial, não estarão submetidos ao cálculo previsto nesta Norma Interna.

**Parágrafo único.** O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

**Art. 9º** Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento serão utilizados os valores RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:  **$R = (RV + RP + 2XRD)/4$** .

§ 1º Em casos que o resultado não seja um número inteiro, as seguintes regras de arredondamento serão adotadas:

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 fiscalização serão definidas com base no RE, conforme disposto no ANEXO V.

§ 1º Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser definidas pelo coordenador regional onde está situada a indústria.

**Art. 11°** Caberá aos coordenadores regionais, por suas unidades finalísticas descentralizadas, elaborar o roteiro anual de fiscalizações e promover seu cumprimento, conforme frequência de fiscalizações definidas.

**Parágrafo único** - A equipe responsável pela fiscalização reunirá todos os dados, e após a fiscalização, terminará o preenchimento do relatório e estabelecerá o R para prever a próxima fiscalização. Este relatório deve ficar arquivado na regional pertinente para controle da periodicidade das fiscalizações e deve ser enviado cópia para a DIPOA para ciência.

**Art. 12°** Em casos que a coordenação regional não consiga cumprir a frequência de fiscalizações baseadas no R, em virtude da insuficiência de recursos humanos, caberá ao gerente da DIPOA a convocação de servidores de outra regional para o cumprimento da exigência.

**Art. 13°** Esta Norma Interna entra em vigor 90 dias após a data de sua publicação.

**José Francisco Thum**

Presidente - IDAF

Decreto nº 48-P – DOE nº 13.444/2023

## ANEXOS

### ANEXO I

**Tabela 1.0 - 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 15.000.000 kg	P	1
	15.000.001 - 44.000.000 kg	M	2
	Acima de 44.000.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 4.000.000 kg	P	1
	4000.001 - 13.000.000 kg	M	2
	Acima de 13.000.00 kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000.000 L	P	1
	4.000.001 - 9.000.000 L	M	2
	Acima de 9.000.000 L	G	3
Mel	Até 41.000 kg	P	1
	Acima de 41.000 kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 401.000 kg	P	1
	Acima de 401.000 kg	M	2

## ANEXO II

**Tabela 2.0 - 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 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
Leite	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
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen Desidratado	2
	Própolis	1
		Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção

Ovos	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 3.0 - Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.**

<b>Condições para a caracterização do RD</b>	<b>RD</b>
<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 intermunicipais ou Interestadual (SISBI).</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>	<b>1</b>
<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 intermunicipais ou Interestadual (SISBI).</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> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	<b>2</b>

<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 intermunicipais ou Interestadual (SISBI).; <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>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 intermunicipais ou Interestadual (SISBI).; <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>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4

## ANEXO IV



ESTADO DO ACRE  
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL – IDAF  
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)			
<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>			
1.1 Razão Social (Conforme E-SISBI/SGE):			
1.2. Número de Registro:		1.3. ( ) SIE/SISBI	
<b>2. REGISTROS</b>			
	2.1. Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações intermunicipais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?		( ) Sim ( ) Não
	2.2. Referências (nº do(s) Certificado (s) Oficial(s) de Análise ou de notificação(ões) intermunicipal ou interestadual (SISBI).		
	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?		( ) Sim ( ) Não
	2.4. Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):		
	2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.2 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	<b>2.6 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:</b>	
2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):			
2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISDAF (mapas estatísticos)?		( ) Sim	( ) Não
2.9. Meses/Anos Verificados:			
2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?		( ) Sim	( ) Não
2.11. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):			
2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?		( ) Sim	( ) Não
2.13. Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata:			

### 3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO

3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com a tabela 3.0 desta norma interna):

RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4

3.2. ( ) 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:

3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:

## ANEXO V

**Tabela 5.0 - Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)**

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Anual
2	Baixo	Semestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Quinzenal