

NORMA INTERNA IDAF/SIE/DIPOA Nº 01, DE 08 DE MARÇO 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. 2º 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. 3º 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. 4º 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. 5º 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.

§ 1° 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.

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 5.000 kg	P	1
	5.001 - 10.000 kg	M	2
	Acima de 10.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 30.000 kg	P	1
	30.001 - 90.000 kg	M	2
	Acima de 90.000 kg	G	3
Leite (L)	Até 30.000 L	P	1
	30.001 - 90.000 L	M	2
	Acima de 90.000 L	G	3
Mel	Até 15.000 kg	P	1
	Acima de 15.000 kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 15.000 kg	P	1
	Acima de 15.000 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

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

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.</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>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.</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>	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; <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; <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)			
1. IDENTIFICAÇÃO			
1.1 Razão Social (Conforme E-SISBI/SGE):			
1.2. Número de Registro:		1.3. () SIE/SISBI	
2. REGISTROS			
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. 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	
2.3. Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):			
2.4. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.2 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):		2.5 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:	
2.6. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):			
2.7. O estabelecimento insere corretamente as informações no SISDAF (mapas estatísticos)?		() Sim	() Não
2.8. Meses/Anos Verificados:			
2.9. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?		() Sim	() Não
2.10. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):			
2.11. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?		() Sim	() Não
2.12. 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