

**SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA
E CONTROLE DE ZONÓSES**

ATOS DA SUBSECRETARIA

PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 555, DE 08 DE JUNHO DE 2020.

Dispõe sobre a frequência para a verificação oficial dos programas de autocontrole dos processos de produção desenvolvidos e implementados pelos estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM–RIO/POA.

A SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZONÓSES, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea a, inciso VII, do art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO o disposto no § 3º do artigo 5º do Decreto-Rio nº 46.310, de 01 de agosto de 2019, que prevê a definição da frequência a ser adotada para verificação oficial dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos;

Resolve:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado associado ao estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro.

§ 1º Nos abatedouros frigoríficos das espécies de açougue e de caça, a frequência mínima de verificação oficial dos programas de autocontrole será quinzenal.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos no Decreto-Rio nº 46.310 de 01 de agosto de 2019, o RE que definirá a frequência mínima de verificação oficial dos programas de autocontrole será obtido pela caracterização de riscos associados a:

I – volume de produção;

II - categoria de produto; e

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

Art. 2º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, 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. 3º O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º 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.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

§3º O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

- I– as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas 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.

§4º Nos casos em que o estabelecimento tenha produtos de riscos distintos registrados, para efeito de cálculo do RD, será considerado sempre o de maior risco no momento da verificação oficial.

Art. 4º Enquanto as condições definidas nos incisos I, II, III e IV não forem conhecidas, o RE será calculado considerando o valor do RD igual a 1 (um).

Art. 5º A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo IV.

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 4 (quatro).

Art. 8º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta portaria.

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 de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula: $RE = (RV+RP+2xRD)/4$.

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

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 tabela disposta no Anexo V desta portaria.

§ 1º A frequência mínima de fiscalização de entrepostos de produtos de origem animal será anual.

§ 2º Frequências superiores ao estabelecido nesta portaria poderão ser definidas pelo SIM-RIO/POA.

Art.11 - Caberá ao SIM-RIO/POA:

I – realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos localizados;

II – definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III – 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, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV; e

IV – fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de outros órgãos relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV.

Art. 12. Havendo alterações nos valores do RE do estabelecimento, este novo valor deverá ser inserido no SISVISA pelo técnico responsável.

Art. 13. Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação.

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 Produzido (diário)	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 1.000 Kg	P	1
	1.000 kg – 10.000 Kg	M	2
	Acima de 10.000 Kg	G	3
Leite (Kg)	Até 2.000 Kg	P	1
	2.000 – 25.000 Kg	M	2
	Acima de 25.000 Kg	G	3
Leite (L)	Até 2.000 L	P	1
	2.000 – 20.000 L	M	2
	Acima de 20.000 L	G	3
Mel	Até 150 Kg	P	1
	Acima de 150 Kg	M	2
Ovos de galinha	Até 3.600 ovos	P	1
	3.600 – 20.000 ovos	M	2
	Acima de 20.000 ovos	G	3
Ovos de codorna	Até 18.000 ovos	P	1
	18.000 – 100.000 ovos	M	2
	Acima de 100.000 ovos	G	3
Pesca do	Até 4.000 Kg	P	1
	4.000 – 10.000 Kg	M	2
	Acima de 10.000 Kg	G	3

ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Área do Produto	Categoria	RP
	Produtos com adição de inibidores	2

Carne	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
	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	

Área do Produto	Categoria	RP
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
	Polen	2
	Polen 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	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

ANEXO III

Tabela de 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.</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>	<p>1</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.</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>	<p>2</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</p> <p>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>QU</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>	<p>2</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</p> <p>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 ambos</u>.</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

PREFEITURA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO
SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE
DE ZONÓSES,
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)		
1. IDENTIFICAÇÃO		
1.1 Razão Social (Conforme Cadastro SISVISA):		
1.2. Número de Registro no SIM:		
2. REGISTROS		
SIM-RIO/POA (Dados a serem enviados à Equipe de Fiscalização)	2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> 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?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
	2.3. Referências nº(s) 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 SISVISA/e-SISBI (mapas estatísticos)?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não

2.8. Meses/Anos Verificados:	
2.9. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização no período ?	() Sim () Não
2.10. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Edital (is) 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 o Anexo III desta norma: 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. Edital de Interdição:	
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:	

ANEXO V

Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento	Frequência mínima de fiscalização
1	Anual
2	Semestral
3	Bimestral
4	Quinzenal