INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003, DE 03 DE MARÇO DE 2026.

Estabelece 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 executado pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – SIM□CODEMA.

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO MÉDIO ARAGUAIA – CODEMA, associação pública de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 09.237.626/0001□90, com sede administrativa no Município de Canarana/MT, por intermédio de seu Presidente, no uso de suas atribuições legais e estatutárias,

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 executado pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – SIM- CODEMA sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º O padrão da nomenclatura dos produtos de origem animal é composto dos seguintes elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécie animal e característica, quando aplicável.

Art. 3º Para a composição da nomenclatura dos produtos de origem animal ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – Componente principal: é o elemento básico que compõe o produto.

II – Processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que levem à alteração de suas características originais.

III – Método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização.

IV – Espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto.

– Característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

§ 1º A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 2º No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, estes são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 3º Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 4º O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção, produto e desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável.

Art. 5º 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 através dos registros de produção entregues ao Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio Intermunicipal do Sertão do Araripe Pernambucano.

§ 2º Em caso de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas previamente, usadas para o registro do estabelecimento.

Art. 6º 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 pelos estabelecimentos, de acordo com os padrões de nomenclaturas e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no Anexo III.

§ 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.

Art. 7º 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.

IV– A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

Parágrafo único. 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 supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 8º 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 3 até a sua primeira fiscalização.

Art. 9º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4.

Art. 10. O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – SIM- CODEMA não estará submetido ao cálculo do RE.

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

Art. 11. Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD aplicando- se a fórmula:

RE = (RV + RP + 2xRD) / 4.

Parágrafo único. 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.

I– Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade.

II– Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior; se ele for par, não se modifica; se for ímpar, incrementa-se uma unidade.

Art. 12. O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Instrução Normativa implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação.

Art. 13. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

VILSON BIGUELINI:46070443187 Assinado de forma digital por VILSON BIGUELINI:46070443187 Dados: 2026.03.07 09:15:54 -03'00'

Canarana – MT, 03 de março de 2026.

VILSON BIGUELINI PRESIDENTE DO CODEMA

gov.br Documento assinado digitalmente
GUILHERME JUNIOR POZZOBON
Data: 07/03/2026 09:50:28-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Revisado

GUILHERME JUNIOR POZZOBON

COORDENADOR SIM/CODEMA

ANEXO I

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO QUANTO AO VOLUME PRODUZIDO PARA CARACTERIZAÇÃO DO RISCO (RV).

ÁREA DO PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
Carne	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Até 5.000 Kg mês	P	1
	Abatedouro Frigorífico	Até 7.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	De 5.001 Kg a 10.000 Kg mês	M	2
	Abatedouro Frigorífico	De 7.001 Kg a 30.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Acima de 10.000 Kg mês	G	3
	Abatedouro Frigorífico	Acima de 30.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Acima de 10.000 Kg mês	G	3

Leite (Kg)	Até 3.000 Kg mês	P	1
	De 3.001 a 18.000 mês	M	2
	Acima de 18.000 mês	G	3
Leite (L)	Até 40.000 L mês	P	1
	De 40.001 a 100.000 mês	M	2
	Acima de 100.000 L mês	G	3
Mel	Até 20 ton. ano	P	1
	Acima de 20 ton. ano	M	2
Ovos	*	P	1
Pescado	Até 9.000 Kg mês	P	1
	De 9.001 Kg a 18.000 Kg mês	M	2
	Acima de 18.000 Kg mês	G	3

ANEXO II

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRODUTOS PARA CARACTERIZAÇÃO DO RP.

ÁREA DO PRODUTO	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
	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
	Geleia real	2
	Geleia 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	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 CARACTERIZAÇÃO DO RD	RD
- SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. - 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. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	1

- SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
- SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. - 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. - COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. - SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
- 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 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; OU ambos. -SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. - SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
- COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

ANEXO IV

TABELA PARA A DEFINIÇÃO DA FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE NO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO

FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO	RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO
Anual	1
Semestral	2
Bimestral	3
Mensal	4

ANEXO V

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)

1. IDENTIFICAÇÃO
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO (RD)
1.2. Número de Registro no **SIM:**
2. REGISTROS
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? ( ) Sim ( ) Não
2.2. Referências (nº dos laudos de análise ou Certificados Oficiais de Análise).
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 das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas).
2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA).
2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção.
2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA).

2.8. O estabelecimento fornece ao **SIM – CISAPE** todas as informações referentes

aos mapas estatísticos? ( ) Sim ( ) Não
2.9. Meses/Anos Verificados.
2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização? ( ) Sim ( ) Não
2.11. Referências (nº dos Autos de Infração, Termos de Interdição, Termos 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 o Anexo **III** da Norma do **SIM – CISAPE** referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento). **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: