



**Manual do DIPOA para Cálculo do
Risco Estimado Associado a
Estabelecimentos**

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos

Missão do Mapa

*“Promover o desenvolvimento sustentável
da agropecuária e a segurança e
competitividade de seus produtos.”*

Brasília - DF
MAPA
2019

©2019 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial e ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

Tiragem:

1ª edição. Ano 2019

Elaboração, distribuição, informações:

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Secretaria de Defesa Agropecuária

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 4º andar, sala 408

CEP: 70043-900, Brasília-DF

Tel.: (61) 3218-2014

E-mail: gab.dipoa@agricultura.gov.br

Homepage: www.agricultura.gov.br

Coordenação Editorial: João Paulo Amaral Haddad – Coordenação-Geral de Avaliação de Risco e Inteligência

Estratégica do Departamento de Suporte e Normas – CGRI/DSN

Diagramação: Janice Algayer – DSN/SDA

Equipe Técnica:

Alexandre Campos da Silva – DIPOA/SDA

Fernando Fagundes Fernandes – DIPOA/SDA

Impresso no Brasil

Printed in Brazil

PREFÁCIO

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.

Alinhado com as diretrizes preconizadas pelo *Codex Alimentarius*, outros padrões internacionais relevantes e em atendimento ao disposto no Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, o DIPOA estabelece neste manual os procedimentos de fiscalização em estabelecimentos sob inspeção federal sujeitos à inspeção periódica.

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1 - OBJETIVO	7
CAPÍTULO 2 - OBRIGAÇÕES	7
CAPÍTULO 3 - ABRANGÊNCIA.....	7
CAPÍTULO 4 - OBTENÇÃO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO	8
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	15
ANEXO	16

CAPÍTULO 1 - 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 Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), sujeitos à inspeção periódica.

CAPÍTULO 2 - OBRIGAÇÕES

Caberá a cada Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA):

- realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R) localizados na unidade da federação correspondente;
- definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;
- fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais 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 I; e
- 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, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no Anexo I.

O R de cada estabelecimento será informado anualmente ao DIPOA pelos SIPOAs no Plano Operativo Anual (POA).

CAPÍTULO 3 - ABRANGÊNCIA

A fiscalização com base nos procedimentos para o cálculo do R se aplica aos estabelecimentos sob inspeção periódica conforme definido no § 3º do art. 11 do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017.

CAPÍTULO 4 - OBTENÇÃO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (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.

- **Risco associado ao volume de produção (RV)**

O risco associado ao volume de produção 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 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
	4.000.001 – 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

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.

- **Risco associado ao produto (RP)**

Risco associado ao produto (RP) será caracterizado pela categoria ao 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 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	

Área	Categoria	RP
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
	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	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

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

Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD) será caracterizada pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente.

O RD está representado Quadro 2 e será caracterizado considerando:

- as 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;
- 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;
- adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e
- a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Fiscal Federal Agropecuário, 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 higiênicosanitária 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 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 higiênicosanitária 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 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>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>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</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 supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

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 serviço de inspeção federal não estará submetido ao cálculo do R previsto nesta norma interna. No entanto, quando for desinterditado, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

- **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:

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

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.

- **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	Anual
2	Baixo	Semestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Quinzenal

A frequência mínima de fiscalização de entrepostos-frigoríficos será anual.
Frequências superiores ao estabelecido neste manual poderão ser definidas pelos SIPOAs.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Risk-based food inspection manual. Roma: FAO, 2008. 85 p.

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/GL 82 Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos, 2013. Disponível em: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/en/>. Acesso em 06 de junho de 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Norma Interna nº 6, de 10 de dezembro de 2014. Estabelece no Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal - SIGSIF o padrão de nomenclatura e a categoria dos produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Federal do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Boletim de Pessoal, Brasília, DF, 2016.

BRASIL. Presidência da República. Decreto 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário da União, Brasília, DF, 2017.

ANEXO 1



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)	
1. IDENTIFICAÇÃO	
1.1 Razão Social (Conforme SIGSIF):	
1.2. Número de Registro:	1.3. () SIF
2. REGISTROS	
SIPOA/SISA/SIFISA Dados a serem enviados a Equipe de Fiscalização	2.1. Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações internacionais, 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(is) de Análise ou de Notificação(ões) Internacional(is):
	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 2.3 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):
EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO Dados gerados durante a fiscalização	2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):
	2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações no SIGSIF (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 o Quadro 2 deste Manual: RD () 1 () 2 () 3 () 4	
3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interdito 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:	

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL