Assinado digitalmente
ANTONIO GUSTAVO FAVATO
COSTA:11956214771
25/10/2023 - 13:10:43

Assinado digitalmente
NEMROD EMERICK:27048542896
25/10/2023 - 13:11:16

PORTARIA INTERNA N° 009/2023

Estabelece normas para classificação de grau de risco, sendo parte fundamental para o planejamento da periodicidade das inspeções nos que recebem, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expedem matérias-primas e produtos de origem animal destinados ao consumo humano, conforme Lei Federal 1283/1950, Decreto Federal 10468/2020 Lei Municipal nº 3.784/2023 e Decreto Municipal nº 13.128/2023.

O Prefeito do Município de Alegre - ES, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei nº 3.784/2023, resolve:

CAPÍTULO I

Objetivo

Art. 1º Esta Portaria tem por objetivo definir parâmetros para estabelecer os procedimentos para a realização do planejamento da periodicidade das inspeções conforme a classificação grau de risco de cada agroindústria considerando seu Risco Estimado - **RE**.

Art. 2º A Inspeção com base na classificação do grau de risco se aplica aos estabelecimentos sob inspeção periódica.

Art. 3º Os estabelecimentos agroindustriais de fabricação de produtos de origem animal, que terão a periodicidade de inspeção definida através do Grau de Risco são classificados em:

I - De carnes e derivados;

II - De pescado e derivados;

III - De ovos e derivados;

IV - De leite e derivados; e

V - De produtos de abelhas e derivados.

CAPÍTULO II

Dos parâmetros

Art. 3º O Risco Estimado **RE** será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I – Risco Estimado pela quantidade de produtos processados no estabelecimento – **RQ**;

Documento digital, verifique em:https://alegre.essencialbpms.com.br/governo-digital.html#!/portal/
Identificador: a8507039baaac140225f547e06f4b40a

II – Risco Estimado ao Produto- **RP**; e

III – Risco Estimado associado ao desempenho do estabelecimento no atendimento à legislação – **RD**.

Art. 4º O Risco Estimado pela quantidade de produtos processados no estabelecimento – **RQ** tem como referência:

I - Carnes e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3
13 a 19	4
20 ou mais	5

II – Leite e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3
13 a 19	4
20 ou mais	5

III – Ovos e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3

IV- Pescado e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3
13 a 19	4
20 ou mais	5

V – Produtos de abelhas e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3

Documento digital, verifique em:https://alegre.essencialbpms.com.br/governo-digital.html#!/portal/
Identificador: a8507039baaac140225f547e06f4b40a

Art. 5º O Risco Estimado ao Produto- **RP** tem como referência:

I – Carne e derivados:

Tipo de produto	**RP**
In natura	2
Submetido a tratamento térmico (congelamento)	2
Com adição de inibidores	2
Submetido a tratamento térmico (cocção, defumação)	3
Misto ou composto por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	4

II – Leite e derivados:

Tipo de produto	**RP**
Queijo de baixa umidade (massa dura): até 35,9% de umidade	1
Queijo de média umidade (massa semi-dura): de 36% a 45,9% de umidade	2
Doce de leite	2
Manteiga	2
Requeijão	2
Queijo de alta temperatura (massa branda ou macios): de 46% até 54,9% de umidade	3
Produto lácteo fermentado	3
Queijo de muita alta umidade (massa branda ou mole): superior a 55% de umidade	4
Pasteurizado (leite fluido)	5

III – Ovos e derivados:

Tipo de produto	**RP**
In natura	2
Submetido a tratamento térmico	3

IV – Pescado e derivados:

Tipo de produto	**RP**
Submetido a tratamento térmico (congelamento, glaciamento)	2
Submetido a tratamento térmico (cocção)	3
Misto ou composto por diferentes categorias de pescados, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
In natura (resfriado)	4

Documento digital, verifique em:https://alegre.essencialbpms.com.br/governo-digital.html#!/portal/
Identificador: a8507039baaac140225f547e06f4b40a

V – Produtos de abelhas e derivados:

Tipo de produto	RP
Composto de produtos de abelha	1
Mel/ mel de abelhas sem ferrão	1
Própolis	1
Demais produtos apícolas	1
Geléia real	2
Pólen	2

Art. 6º O Risco Estimado associado ao desempenho do estabelecimento no atendimento à legislação – **RD** tem como referência:

I – Comum a todas as categorias de agroindústria:

Desempenho do estabelecimento	RD
Ausência de inconformidades em análises fiscais. Ausência de reclamações, denúncias e/ ou demandas formais. Ausência se risco à saúde pública, fraude, falsificação ou adulteração.	1
Inconformidades em análises fiscais. Reclamações, denúncias e/ou demandas formais.	2
Detecção de não conformidades durante a fiscalização, com adoção de ações fiscais.	3
Manual de boas práticas de fabricação/autocontroles não implementados e/ou irregularidades não preenchidos ou com falhas no preenchimento	4
Reincidência em: inconformidade em análises fiscais; reclamações, denúncias e/ou demandas formais; não conformidade com adoção de medidas fiscais; e/ou risco eminente à saúde pública, indício de fraude, falsificação ou adulteração	5

Art. 7º A caracterização do Risco associado ao Desempenho do estabelacimento é definida de acordo com o Relatório que se encontra no anexo I.

Art. 8º O relatório pertinente ao RD será preenchido e terá validade da seguinte forma:

I - Estabelecimentos novos: junto com a entrega do certificado de registro, sendo RD 1 se Manual de BPF/autocontroles implementados ou RD 4 se Manual de BPF/autocontroles não implementado até entrega de novo Relatório;

II- Estabelecimento sob interdição pa rcial: RD 4, até primeira fiscalização subsequente ou resultado de nova análise fiscal;

III - Estabelecimento interditado: RD 4, após desinterdição, até primeira fiscalização subsequente ou resultado de nova análise fiscal;

IV- Durante fiscalização/vistoria: em caso de inconformidade em análises fiscais; detecção de não conformidade com adoção de ações fiscais; inconformidade no

preenchimento dos autocontroles e/ou risco à saúde pública, indício de fraude, falsificação ou adulteração.

Art. 9º Fórmula para cálculo do Risco Estimado: **RE = (RQ+RP1+RP2+RD)/4**

I - Onde RP1 E RP2 se refere aos dois produtos com maior risco.

II - Para arrendondar, caso o resultado não seja um numero inteiro:

III- algarismo decimal seguinte menor que 5: anterior não modifica

IV- algarismo decimal seguinte igual a 5: anterior par não modifica, anterior impar aumenta para o par seguinte

V- algarismo decimal maior que 5: incrementa-se uma unidade ao anterior

Exemplo: 2,4 = 2; 2,5 = 2; 3,5 = 4; 2,6 = 3

Art. 10 No caso de estabeleciementos que produzam apenas um produto, a fórmula para cálculo de Risco Estimado é: RE = (RQ + RP + RD)/3

Art. 11 A frequencia mínima de inspeção será aplicada com baseno Risco Estimado cnforme tabela abaixo:

I – Tabela de periodicidade de inspeção conforme Risco Estimado dos estabelecimentos:

Risco Estimado - RE	Frequencia
1	Semestral
2	Quadrimestral
3	Trimestral
4	Bimestral
5	Mensal

Art. 12 Normas complementares à execução desta Portaria poderão ser expedidas pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo único. Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas Federais ou estaduais pertinentes.

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

Publique-se, Registre-se e comunique-se.

Alegre, 24 de outubro de 2023.

Nemrod Emerick
Prefeito Municipal de Alegre

Antônio Gustavo Favato Costa
Secretário Executivo de Desenvolvimento Rural

Anexo I

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DOS RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO – RD

DATA:	**Nº:**

1. Identificação estabelecimento	
Nome fantasia	CNPJ
Responsável pelo estabelecimento:	CPF

2. Registros de dados enviados a equipe de fiscalização	
Foram identificadas alterações nos parâmetros de identidade e de qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos, detectadas em análises fiscais?	[ ] não [ ] sim (referências) _____
Foram identificadas alterações nos parâmetros microbiológicos ou reincidência nos físico-químicos na água, detectada em análises fiscais?	[ ] não [ ] sim (referências) _____
Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicação de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitário dos produtos?	[ ] não [ ] sim (referências) _____

3. Registro de dados gerados durante a fiscalização	
O estabelecimento mantém registros e planilhas atualizados (autocontroles, mapas estatísticos)?	[ ] não [ ] sim (referências) _____
Foram adotadas ações fiscais (auto de infração) decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização no estabelecimento?	[ ] não [ ] sim (referências) _____
Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	[ ] não [ ] sim (referências) _____

4. Risco estimado associado ao desempenho do estabelecimento
RD: [ ]1 [ ]2 [ ]3 [ ]4 [ ]5
Onde: 1 – Ausência de inconformidades em análises fiscais, ausência de reclamações, denúncias e/ou demandas formais. Ausência de risco à saúde pública, fraude, falsificação ou adulteração. 2 – Inconformidades em análises fiscais, reclamações, denúncias e/ou demandas formais. 3 – Detecção de não conformidades durante a fiscalização com adoção de ações fiscais. 4 – Manual de boas práticas/ autocontroles não implantados e/ou irregulares, não preenchidos, com falhas de preenchimento. 5 – Reincidência em inconformidade em análises fiscais, não conformidades com adoção de medidas fiscais e/ou risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração.
[ ] dispensada a caracterização do risco pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme os documentos a seguir: _____ A sua caraterização de risco associado ao desempenho fica condicionada ao retorno das atividades após liberação.

Documento digital, verifique em:https://alegre.essencialbpms.com.br/governo-digital.html#!/portal/
Identificador: a8507039baaac140225f547e06f4b40a

_____ Assinatura Servidor do SIM	_____ Assinatura responsável Estabelecimento **1ª via do SIM/ 2ª via estabelecimento**