

Inspeção Veterinária dos produtos de origem animal

com base em Risco

*novos paradigmas de raciocínio, planejamento e prática da
Inspeção Sanitária*

Importância dentro do SISBI

Profa. Simone de Carvalho Balian
FMVZ-USP

Inspeção

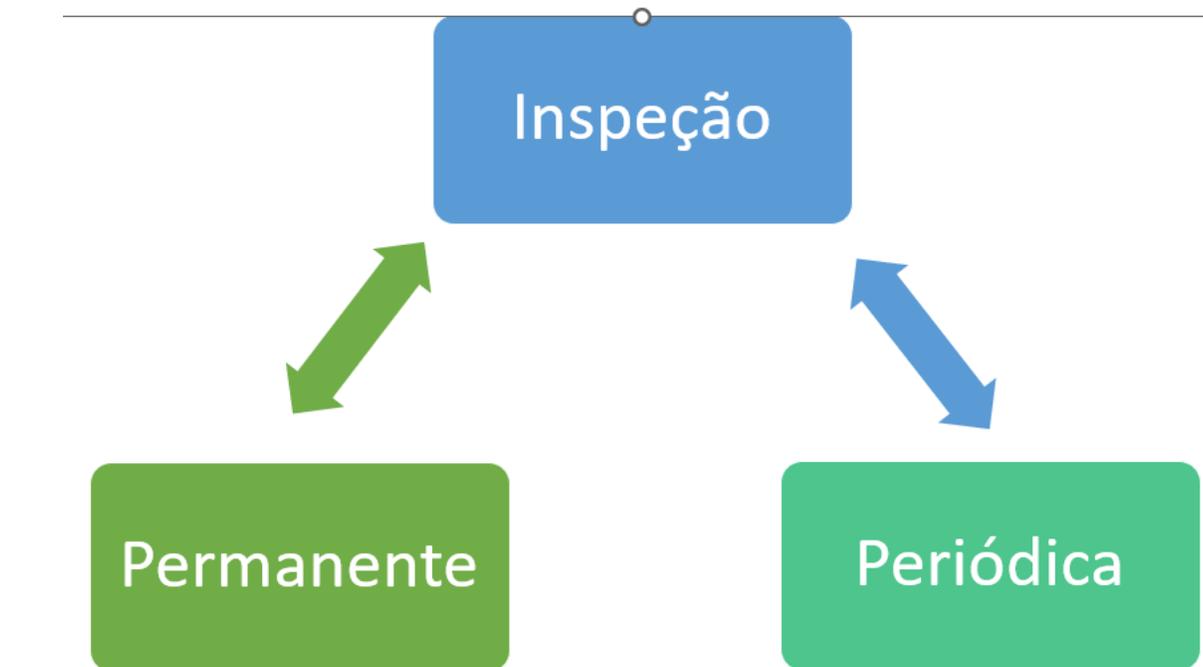
Permanente

Periódica



RIISPOA – Decreto 9.013/20217 alterado pelo Decreto 10.468/2020

[Link: D9013 \(planalto.gov.br\)](http://planalto.gov.br)



**Todos os
Abatedouros-Frigoríficos
sob Serviço de Inspeção
Federal**

Estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Federal, porém

NI nº 2 /DIPOA/SDA, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2015

Art. 1º § 2º Os procedimentos para o cálculo do RE para determinar a frequência mínima de fiscalização **não se aplicam aos seguintes estabelecimentos relacionados: I – casas atacadistas; II – curtumes; III – estábulos leiteiros; e IV – queijarias.**

1 - Qual a justificativa para a utilização da Análise de Risco - AR e a Inteligência Estratégica - IE na Inspeção Veterinária dos produtos de origem animal?

IE - Processos que analisam dados e auxiliam a tomada de decisões, transformando em conhecimento para agir, permitindo contextualizar as prioridades na Inspeção.

- Diversos patógenos
- Produtos diversificados
- Empresas de diferentes naturezas e portes
- Agentes emergentes
- Disponibilidade de recursos físicos e humanos

TORNA-SE NECESSÁRIO:

= inspeção otimizada baseada no risco da ocorrência de problemas relevantes

= transformando questões complexas em situações simples para atingir eficiência e eficácia nas ações

2 - Como estimar o Risco do Estabelecimento de produto de origem animal?

- Risco estimado: NI 2 de 06/11/2015 e Manual do DIPOA do Risco Estimado do Estabelecimento(*).

Fatores para estimar o Risco do Estabelecimento e executar a Inspeção baseada em Risco

FATOR 1 - Risco associado ao volume de produção., quanto o estabelecimento produz por mês de cada produto – mapa estatístico de produção. Se não tiver esses dados já disponíveis, vamos utilizar o que está documentando no registro oficial do estabelecimento;

FATOR 2 - Risco associado ao produto (água, sal, cozimento, defumação, ácidos, etc), ver NI 6 de 10/12/2014 – lista de produtos e suas categorias e no*;

FATOR 3 - Risco associado ao desempenho do estabelecimento:

- Existência de violações de padrões de identidade e qualidade microbiológicos, físico-químicos, e resíduos de contaminantes;
- Reclamações e denúncias por consumidores;
- Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante processos de fiscalizações e
- Detecção de fraudes e adulterações que colocam em risco a Saúde Pública

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

Classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do **Risco** associado ao **Volume** de produto (**RV**)

P - pequeno

M - médio

G - grande

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	

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>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

Caracterização do **Risco** associado ao **Desempenho** do estabelecimento, quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (**RD**)

Cálculo do **Risco Estimado** associado ao estabelecimento - **R**

O **R** é calculado a partir da média aritmética dos riscos associados ao volume (**RV**) de produção, à categoria do produto (**RP**) e ao desempenho (**RD**) do estabelecimento em atender a legislação.

Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$\mathbf{R = (RV+RP+2xRD)/4}$$

Síntese : INSPEÇÃO VETERINÁRIA BASEADA EM RISCO

Norma Interna – 2 DIPOA/DAS – 06/11/2015

Manual do DIPOA para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento

- Risco associado ao volume e capacidade de produção do estabelecimento
- Risco associado ao tipo de produto, de acordo com a categoria – NI 6 DIPOA/DAS – 10/12/2014
- Risco associado ao desempenho do estabelecimento no cumprimento das exigências legais

Referências Básicas

- NI (Norma Interna) nº 2 /DIPOA/SDA, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2015
acesso: https://enagro.agricultura.gov.br/cursos-e-capacitacao/material-didatico-pasta/arquivos/NormalInterna_02.2015Texto.pdf
- Manual do DIPOA para cálculo de Risco Estimado associado ao Estabelecimento acesso: https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/calculo_risco_estabelecimento_poa
- RIISPOA Decreto 9.013/2017 alterado pelo Decreto 10.468/2020 acesso: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm