

## RESOLUÇÃO CIDERSU 27 DE 05 DE NOVEMBRO DE 2024

Regulamenta o procedimento padrão de fiscalização com base em risco nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM pelo Serviço de Inspeção Municipal promovidas pelos técnicos do SIM nos municípios consorciados e Revoga a Resolução nº 16 de 10 de abril de 2023.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável, no uso das atribuições legais, especialmente o que lhe confere o artigo 39, inciso VIII do Estatuto do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável e tendo em vista o previsto na legislação municipal de cada ente consorciado,

### REGULAMENTA:

#### CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre o procedimento operacional padrão que possibilita regulamentar as fiscalizações que serão realizadas nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal pelos fiscais do SIM nos municípios consorciados ao Cidersu.

Art. 2º Consideram-se, para efeitos da presente Resolução e demais Resoluções editadas pelo Cidersu a fiscalização como sendo ação ou efeito de fiscalizar, realizar vigilância ou praticar atividade de fiscal, podendo tais ações serem aplicadas em todos os estabelecimentos registrados no SIM.

Art. 3º A presente resolução visa estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do Termo de Inspeção *in loco* e/ou documental, que visa à verificação física/estrutural e a verificação dos programas de autocontrole do estabelecimento a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 4º Constitui, ainda, objeto da presente Resolução estabelecer, na forma do Anexo II, o modelo único de plano de ação a ser utilizado para a correção das não conformidades constatadas em inspeção, bem como para verificação oficial de atendimento.

Art. 5º Os relatórios de inspeções deverão ser aplicados por um fiscal com formação em Medicina Veterinária e que compõe o quadro de servidores do Cidersu.

Art. 6º A aplicação dos Termos se dará por meio da avaliação *in loco* e/ou documental, o relatório do anexo I, e o plano de ação - anexo II, podendo este último ser entregue ao SIM na forma física e/ou online.

Art. 7º A aplicação do Termo de Inspeção *in loco*, Anexo I, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CIDERSU, será aplicada de acordo com análise de risco do estabelecimento.

§ 1º Em cumprimento ao Programa de Auto-Controle/análise documental, os elementos contidos no Termo de Inspeção *in loco* serão verificados na periodicidade mínima uma vez ao ano.

§ 2º As fiscalizações periódicas *in loco* serão executadas sempre que necessário de acordo com grau de risco do estabelecimento.

  
Cidade de Carvalhópolis  
Município do Brasil  
PREFEITO MUNICIPAL

§ 3º Os Termos de inspeção em estabelecimentos devem ser gerados e concluídos até o término do período da inspeção, em duas vias, sendo uma via (original) deve ficar em poder do SIM, e outra via (cópia) deverá ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do plano de ação, na forma definida no Anexo II.

§ 4º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 8º Fica estabelecido o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação do plano de ação com as medidas corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas, sendo que o plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo II.

§ 1º O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

§ 2º Os técnicos do SIM definirão as classificações de análise de risco (R) dos estabelecimentos através do volume de produção (RV), risco associado ao produto (RP) e desempenho do estabelecimento (RD), conforme fórmula prevista no § 4º desta Resolução.

§ 3º O desempenho do estabelecimento (RD) será definido pelos técnicos do SIM, através porcentagem de não conformidades que o estabelecimento obter em cada inspeção, com base na fórmula abaixo:

$$\frac{\text{Número de itens}}{\text{Número de NC'S}} \times 100\%$$

Onde

NC'S = Número de Não-Conformidades encontradas durante a inspeção no estabelecimento

§ 4º A classificação de análise de risco (R) a ser executada pelos técnicos do SIM seguirá a seguinte fórmula:

$$R = [RV + RP + (2 \times RD)]$$

4

Onde

R = Análise de Risco

RV = Volume recebido

RP = Risco associado ao Produto

RD = Desempenho do Estabelecimento

a) O Volume Recebido será aferido mensalmente e terá como base o volume de recebimento da matéria prima a ser comprovada mediante MEP – Mapa Estatístico de Produção.

§ 5º A análise de risco (R) encontrada na fórmula acima implica na classificação do Grau de Risco do Estabelecimento, conforme tabela abaixo:

*Le*  
Câmara de Vereadores Pinto  
Câmara Municipal  
PREFEITURA MUNICIPAL

| Grau de Risco | Pontuação R | Frequência |
|---------------|-------------|------------|
| I             | 1 a 2       | Semestral  |
| II            | 2,1 a 3     | Trimestral |
| III           | 3,1 a 4     | Mensal     |
| IV            | Acima de 4  | Quinzenal  |

§6º Também poderá ser levada em consideração a gravidade que a não conformidade apresentar.

§7º O fiscal responsável pela inspeção poderá descrever que o estabelecimento possui não conformidade com gravidade alta (indício de risco sanitário e/ou fraude econômica, sendo considerado este o grau máximo e isso será levado em consideração na frequência de inspeção, descrevendo assim qual frequência sugere que seja realizado o próximo relatório).

• **VOLUME RECEBIDO: (RV)**

| ÁREA       | VOLUME PRODUZIDO     | CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | RV |
|------------|----------------------|----------------------------------|----|
| CARNE      | Até 9.000 kg         | P                                | 1  |
|            | 9.001 Kg a 30.000 kg | M                                | 2  |
|            | Acima de 30.001 kg   | G                                | 3  |
| LEITE (LT) | Até 4.500 L          | P                                | 1  |
|            | 4.501 – 13.500 L     | M                                | 2  |
|            |                      | G                                | 3  |

*Ed*  
Edvaldo Pereira de Melo Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

Acima de 13.501 L

|         |                     |   |   |
|---------|---------------------|---|---|
| OVOS    | --                  | P | 1 |
| PESCADO | Até 200.000 kg      | P | 1 |
|         | Acima de 201.000 kg | M | 2 |
| MEL     | Até 15.000 kg       | P | 1 |
|         | Acima de 15.001 kg  | M | 2 |

• **RISCO DO PRODUTO: (RP)**

ÁREA / CATEGORIA RP

Carne

Produtos com adição de inibidores 2

Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não 3  
de outros ingredientes

Produtos em natureza 2

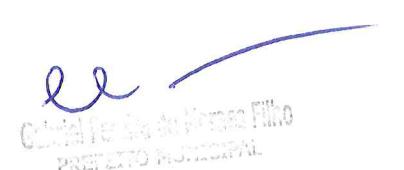
Produtos não submetidos a tratamento térmico 2

*le*   
Cleber de Moraes Filho  
PRATICANTE MUNICIPAL

|   |   |
|---|---|
| Produtos processados termicamente – esterilização comercial | 1 |
| Produtos submetidos a hidrólise                             | 1 |
| Produtos submetidos a tratamento térmico                    | 2 |
| Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção           | 3 |

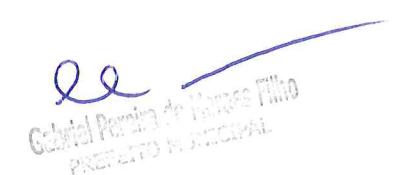
**Leite**

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Caseína                             | 1 |
| Caseinato                           | 1 |
| Farinha Láctea                      | 2 |
| Gordura Anidra de Leite (ButterOil) | 1 |
| Lactose                             | 1 |
| Leitelho                            | 2 |
| Manteiga                            | 2 |
| Margarina                           | 1 |
| Mistura Láctea                      | 1 |



Cláudia da Motta Filho  
PROJETO MATERNA

|   |   |
|---|---|
| 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 Proteico                 | 2 |
| Produto Lácteo Uht                      | 2 |
| Queijo Maturado                         | 2 |
| Queijo Mofado                           | 2 |



Gabriel Pereira de Macedo Filho  
PROFESSOR DE AGROPECUÁRIA

|                      |   |
|----------------------|---|
| 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 |

*El*  
Edilson Ferreira da Motta Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

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 4

*El* ✓  
Cida Pereira da Menezes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

não de outros ingredientes

|   |   |
|---|---|
| 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 |

• DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO: (RD)

| Grau de Risco | Porcentagem                    |
|---------------|--------------------------------|
| RISCO 1       | 0 a 7 % de NC's no relatório   |
| RISCO 2       | 08 a 35 % de NC's no relatório |
| RISCO 3       | 36 a 60 % de NC's no relatório |
| RISCO 4       | Acima de 61%                   |



Carvalhópolis - MG  
José Fábio de Souza Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

Art. 9º Ficam aprovados os anexos I e II da presente resolução publicados no sítio do Cidersu, no seguinte endereço:  
<https://www.cidersu.mg.gov.br/resolucoes-anexos>

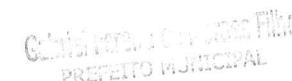
Art. 10 As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto nesta Resolução.

Art. 11 Esta Resolução passa a valer a partir da data de sua publicação.

Carvalhópolis, 05 de novembro de 2024.



**Gabriel Pereira de Moraes Filho**  
**Presidente do Cidersu**



Gabriel Pereira de Moraes Filho  
Cidersu – Consórcio Intermunicipal  
PREFEITO MUNICIPAL