

RESOLUÇÃO Nº 05 DE 04 DE DEZEMBRO DE 2023

Altera a Resolução Nº 04 de 12 de novembro de 2021 do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba - CISPAR.

O presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba – CISPAR, no uso de suas atribuições legais conforme poderes que lhe conferem o Estatuto e o Protocolo de Intenções do Consórcio CISPAR, RESOLVE:

Art. 1º - O § 1º do Art. 3º da Resolução Nº 04 de 12 de novembro de 2021 do CISPAR passa a vigorar com a seguinte redação:

“As verificações in loco nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente serão aplicadas quinzenalmente.”


Art. 2º - Fica revogado o anexo I da Resolução Nº 04 de 12 de novembro de 2021 do CISPAR.

Art. 3º - O Anexo II da Resolução Nº 04 de 12 de novembro de 2021 do CISPAR passa a vigorar conforme as alterações constantes do Anexo I desta resolução.

Art. 4º - O Anexo III da Resolução Nº 04 de 12 de novembro de 2021 do CISPAR passa a vigorar conforme as alterações constantes do Anexo II desta resolução.

Art. 2º - Esta resolução entra em vigor em 01 de janeiro de 2024.

Patos de Minas, 04 de dezembro de 2023



Rhenys da Silva Cambraia
Presidente do CISPAR

ANEXO I

PROCEDIMENTOS PARA CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)

O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção, tipo de produto e ao histórico do estabelecimento quanto às ações de inspeção e 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 Quadro 1.

O volume produzido será definido a partir dos dados dos Mapas de produção entregues mensalmente ao serviço de inspeção ou a informações apresentadas para registro do estabelecimento.

Quadro 1. Classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido para caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

| Área | Pequeno (P) | | Grande (G) | |
|---------|---------------------------|----|--------------------------|----|
| | Volume mensal | RV | Volume mensal | RV |
| Carne | Até 750.000 Kg | 2 | Acima de 750.000 Kg | 3 |
| Leite | Até 250.000 Kg ou L | 1 | Acima de 250.000 Kg ou L | 2 |
| Ovos | Todos os estabelecimentos | 1 | - | - |
| Mel | Todos os estabelecimentos | 1 | - | - |
| Pescado | Até 40.000 Kg | 2 | Acima de 40.000 Kg | 3 |

• **Risco Associado ao Produto (RP)**

Risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pela categoria aos quais os produtos fabricados estão associados conforme mostra o Quadro 2.

Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados dos Mapas de produção entregues mensalmente ao serviço de inspeção.

Se o estabelecimento fabricar produtos de diferentes categorias, será levado em conta para o cálculo de determinação do RE a categoria que apresenta maior risco, de acordo com o Quadro 2.

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 2. Classificação das categorias de produtos para caracterização do Risco Associado ao Produto (RP):

| Área | Produto | RP |
|---------|---|----|
| Carne | Produtos submetidos a tratamento térmico – cocção | 5 |
| | Demais produtos cárneos | 4 |
| Leite | Produtos elaborados com leite cru | 4 |
| | Produtos não elaborados com leite cru | 3 |
| Ovos | Ovos em natureza | 2 |
| | Demais produtos | 3 |
| Mel | Mel e produtos das abelhas | 1 |
| Pescado | Pescado | 6 |

- **Risco Associado ao Histórico do Estabelecimento (RH)**

O Risco Associado ao Histórico do Estabelecimento (RH) será caracterizado pela soma dos valores encontrados pela avaliação da situação do estabelecimento, de acordo com os três itens descritos no Quadro 3.

Quadro 3. Caracterização do risco associado ao histórico do estabelecimento (RH)

| Situação | RH | |
|---|-----|-----|
| | Sim | Não |
| O estabelecimento foi alvo de denúncia ou demanda formal, considerada procedente, de consumidores ou outros órgãos desde a penúltima inspeção ou supervisão? | 5 | 0 |
| O estabelecimento obteve resultado não conforme em análise oficial desde a penúltima inspeção? | 6 | 0 |
| O estabelecimento obteve não conformidade, que tenha levado a adoção de ação fiscal, na verificação oficial dos autocontroles da última inspeção ou supervisão? | 2 | 0 |
| O estabelecimento se encontra sob interdição parcial de suas operações? | 6 | 0 |

Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RH igual a 0 (zero), até a sua primeira fiscalização.

O estabelecimento totalmente interdito pelo serviço de inspeção do CIPAR não estará submetido ao cálculo do RE. No entanto, quando for desinterditado, terá RH igual a 6 (seis), até a primeira fiscalização subsequente.

- **Cálculo de Risco Associado ao Estabelecimento (RE)**

O RE é calculado a partir da soma do risco associado ao volume de produção (RV), do risco associado ao produto (RP) e do risco associado ao histórico do estabelecimento (RH). Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$RE = RV + RP + RH$$

- **Determinação da frequência mínima de fiscalização**

Após o cálculo do RE deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida no Quadro 4.

Quadro 4. Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE):

| RE | Frequência mínima |
|--------|-------------------|
| 2 | Anual |
| 3 a 4 | Semestral |
| 5 ou 6 | Trimestral |
| 7 a 9 | Bimestral |
| 10 | Mensal |
| > 10 | Quinzenal |

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI
TABELA DE CÁLCULO DE RISCO E FREQUÊNCIA DE INSPEÇÃO PERIÓDICA

ESTABELECIMENTO REGISTRO SI N°: _____ Data da Inspeção: _____

1 - Risco Associado ao Produto (RP)

| Area | Produto | RP |
|---------|---|----|
| Carne | Produto submetido a tratamento térmico - cocção | 5 |
| | Produtos cárneos | 4 |
| Leite | Produtos lácteos elaborados com leite cru | 4 |
| | Produtos lácteos não elaborados com leite cru | 3 |
| Ovos | Ovos em natureza | 2 |
| | Demais produtos | 3 |
| Mel | Mel | 3 |
| Pescado | Pescado | 6 |
| RP = | | |

2 - Risco Associado ao Histórico do Estabelecimento (RH)

| Situação | RH | |
|---|-----|-----|
| | Sim | Não |
| O estabelecimento foi alvo de denúncia ou demanda formal, considerada procedente, de consumidores ou outros órgãos desde a penúltima inspeção? | 5 | 0 |
| O estabelecimento obteve resultado não conforme em análise oficial desde a penúltima inspeção? | 6 | 0 |
| O estabelecimento obteve não conformidade, que tenha levado a adoção de ação fiscal, na verificação oficial dos autocontroles da última inspeção? | 2 | 0 |
| RH = | | |

3 - Risco Associado ao Volume de Produção (RV)

| Área | Pequeno (P) | | Grande (G) | |
|---------|------------------------|----|--------------------------|----|
| | Volume mensal | RV | Volume mensal | RV |
| Carne | Até 750.000 Kg | 2 | Acima de 750.000 Kg | 3 |
| Leite | Até 250.000 Kg ou L | 1 | Acima de 250.000 Kg ou L | 2 |
| Ovos | Todos estabelecimentos | 1 | - | - |
| Mel | Todos estabelecimentos | 1 | - | - |
| Pescado | Até 40.000 Kg | 2 | Acima de 40.000 Kg | 3 |
| RV = | | | | |

4 - Cálculo do Risco Associado ao Estabelecimento (RE)

RE = RP + RH + RV

RE = _____

Frequência mínima de fiscalização

| RE | Frequência mínima |
|--------|-------------------|
| 2 | Anual |
| 3 a 4 | Semestral |
| 5 ou 6 | Trimestral |
| 7 a 9 | Bimestral |
| 10 | Mensal |
| >10 | Quinzenal |

Assinatura do responsável pelo cálculo



ANEXO II

MODELO OFICIAIS DE PLANILHAS DE VERIFICAÇÃO DOS AUTOCONTROLES, RELATÓRIOS DE NÃO CONFORMIDADE (RNC) E PLANO DE AÇÃO

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO PARANAÍBA - CISPAR - MG
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- SIM

PLANILHA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTO DE CONTROLE (IN LOCO)
 Anexo II - Resolução CISPAR Nº 05/2023
 CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE



| | | | | |
|--------------|--|----------|--|--------|
| Razão social | | Fantasia | | Nº SIM |
|--------------|--|----------|--|--------|

A - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

B - ELEMENTOS DE INSPEÇÃO

| CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS | | C | INC | Hora | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|---------------------------------|--|---|-----|------|--|
| Área / instalação / equipamento | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM | | C | INC | Hora | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|---|--|---|-----|------|--|
| Matéria prima / Insumo | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS | | C | INC | Hora | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|---|--|---|-----|------|--|
| Área / instalação / funcionário | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO | | C | INC | Hora | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|---|--|---|-----|------|--|
| Área / instalação / equipamento / operação | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| BEM ESTAR ANIMAL | | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|------------------------------|--|---|----|------|--|
| Etapas avaliadas | | | | | |
| Transporte/Recepção/Descarga | | | | | |
| Condição/Manuseio | | | | | |
| Pendura/Contenção | | | | | |
| Inerabilitação | | | | | |
| Sangria | | | | | |
| Escaldagem | | | | | |

ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

| Hora | PCC | Resultado das mensurações e observações | Aspectos observados | Resultado da avaliação | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|------|-----|---|---------------------|------------------------|--|
| | | | () Monitoramento | () C () NC | |
| | | | () Ação Corretiva | () C () NC | |
| | | | () Registro | () C () NC | |
| | | | () Verificação | () C () NC | |
| | | | () Monitoramento | () C () NC | |
| | | | () Ação Corretiva | () C () NC | |
| | | | () Registro | () C () NC | |
| | | | () Verificação | () C () NC | |

HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL

| Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/Instrumento | C | NC | Hora | Pre / Operacional | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|---|---|----|------|-------------------------|--|
| Área | | | | () Pré () Operacional | |
| | | | | () Pré () Operacional | |
| | | | | () Pré () Operacional | |
| | | | | () Pré () Operacional | |
| | | | | () Pré () Operacional | |

MANUTENÇÃO (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO)

| Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/Instrumento | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|---|---|----|------|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

| Ponto de coleta | Cloro residual livre (ppm) | pH | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|-----------------|----------------------------|----|---|----|------|--|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

CONTROLE DE TEMPERATURAS

| Áreas / instalação / equipamento / produto / operação | Temperatura aferida | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|---|---------------------|---|----|------|--|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER), EXCLUSIVO RUMINANTES

| Áreas / Instalação / Operação / MER | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber |
|-------------------------------------|---|----|------|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| Responsáveis pela verificação oficial | Cargo | Data |
|---------------------------------------|-------|------|
| | | |
| | | |
| | | |



CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO PARANAÍBA - CISPAR - MG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL- SIM

PLANILHA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTO DE CONTROLE (IN LOCO)

Anexo II - Resolução CISPAR Nº 05/2023

CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA



| Rádio social | | Fornecedor | | Nº SIM |
|--|--|------------|------|--|
| A - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | | |
| B - ELEMENTOS DE INSPEÇÃO | | | | |
| CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações finais adotadas, quando caber |
| | Área / instalação / equipamento | | | |
| CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações finais adotadas, quando caber |
| | Matéria-prima / Insumo | | | |
| HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações finais adotadas, quando caber |
| | Área / instalação / funcionário | | | |
| PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações finais adotadas, quando caber |
| | Área / instalação / equipamento / operação | | | |
| EXAMES LABORATORIAIS E DE CONTROLE | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações finais adotadas, quando caber |
| | Área / instalação / equipamento / produto | | | |

HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL

| Área / Instalação / Equipamento / Utensílio / Instrumento / Unidade | C | NC | Hora | Pre / Operacional | Não conformidade observada e ações finais adotadas, quando couber |
|---|---|----|------|-------------------------|---|
| | | | | () Pre () Operacional | |
| | | | | () Pre () Operacional | |
| | | | | () Pre () Operacional | |
| | | | | () Pre () Operacional | |

MANUTENÇÃO (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO)

| Área / Instalação / equipamento / Identificação / Instrumento | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações finais adotadas, quando couber |
|---|---|----|------|---|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

| Ponto de coleta | Cloro residual livre (ppm) | pH | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações finais adotadas, quando couber |
|-----------------|----------------------------|----|---|----|------|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

CONTROLE DE TEMPERATURAS

| Área / Instalação / equipamento / produto / operação | Temperatura aferida | C | NC | Hora | Não conformidade observada e ações finais adotadas, quando couber |
|--|---------------------|---|----|------|---|
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Responsáveis pela verificação oficial

| Nome | Cargo | Data |
|------|-------|------|
| | | |
| | | |



