

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 03 DE 08 DE OUTUBRO 2025.

Estabelece as frequências a serem utilizadas na inspeção e fiscalização para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados ou relacionados junto ao CONVALE e fixa os procedimentos para cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento e dá outras providências

O Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Regional – CONVALE, no uso de suas atribuições legais conforme poderes que lhe conferem, RESOLVE:

CAPÍTULO I – Critérios Gerais:

Art. 1º. Ficam definidos frequências mínimas de verificação oficial dos autocontroles implantados nos estabelecimentos registrados ou relacionados ao CONVALE, bem como os modelos de planilhas e frequências de supervisões.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção poderá ser executado de forma permanente ou periódica:

I - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais, a fim de acompanhar a inspeção *ante-mortem*, *pós-mortem* e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos em regulamento específico e, enquanto isso não está estabelecido, será utilizada como parâmetro para inspeção/fiscalização a legislação federal específica pertinente. Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

II - Nos demais estabelecimentos previstos nesta Instrução Normativa, ou seja, unidades de industrialização, beneficiamento, manipulação e armazenagem de produtos de origem animal, a inspeção será executada de forma periódica, que terá a frequência de execução de inspeção estabelecida, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 3º. A verificação dos autocontroles será realizada por Médico Veterinário ou por profissional do Serviço de Inspeção lotado no Serviço de Inspeção do CONVALE, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único. O Médico Veterinário é responsável pela coordenação e pela orientação das atividades desempenhadas pelos profissionais de nível técnico.

Art. 4º. A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* e/ou documental.

§1º - As verificações *in loco* nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter periódico e a frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados ou relacionados sob inspeção instalada em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

§2º - As verificações *in loco* nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanentes serão aplicadas quinzenalmente.

CAPÍTULO II - Risco associado ao volume de produção (RV)

Art. 5º. O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme Quadro 1.

Quadro 1: Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)				
Pequeno (P)		Grande (G)		
Área	Volume mensal	R	Volume mensal	V
Carne	Até 750.000 Kg	2	Acima de 750.000 Kg	
Leite	Até 250.000 Kg ou L	1	Acima de 250.000 Kg ou L	
Ovos	Todos estabelecimentos	1		
Mel	Todos estabelecimentos	1		
Pescado	Até 40.000 Kg	2	Acima de 40.000 Kg	

Parágrafo único. O volume produzido será definido a partir de dados descritos em planilhas entregues mensalmente ao serviço de inspeção ou a informações apresentadas para registro do estabelecimento.

CAPÍTULO II - Risco associado ao produto (RP)

Art. 6º. Risco associado ao produto (RP) será caracterizado pela categoria aos quais os produtos produzidos estão associados conforme mostra o Quadro 2.

Quadro 2. Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP)

Área	Produto	R
		P
Carne	Produtos cárneos	5
Leite	Produtos elaborados com leite cru	4
	Produtos não elaborados com leite cru	3
OVOS	Ovos em natureza	2
	Demais produtos	3
Mel	Mel	1
Pescado	Pescado	6

§ 1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados nas planilhas de produção entregues mensalmente ao serviço de inspeção.

§ 2º 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.

§ 3º Em casos de ausência de dados por suspensão das atividades, a classificação dos produtos fabricados será obtida com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

CAPÍTULO III - Risco associado ao histórico do estabelecimento (RH)

Art. 7º 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	Sim	Não
O estabelecimento foi alvo de denúncia ou demanda formal 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 ou supervisão?	6	0

O estabelecimento obteve não conformidade na verificação oficial dos autocontroles da última inspeção ou supervisão?	2	0
O estabelecimento se encontra sob interdição parcial de suas operações?	6	0

§ 1º. Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado RH igual a 0 (zero), até a sua primeira fiscalização.

§ 2º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção federal não estará submetido ao cálculo do RE. No entanto, quando for desinterditado, terá o RH igual a 6 (seis), até a primeira fiscalização subsequente.

CAPÍTULO IV - Cálculo do Risco Associado ao Estabelecimento (RE)

Art. 8º. 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:

$$RE = RV + RP + RH$$

CAPÍTULO V - Determinação da frequência mínima de fiscalização

Art. 9º. Após o cálculo do RE deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida no Quadro 4.

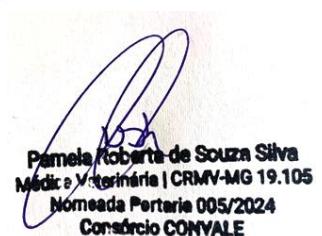
Quadro 4. Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)	
RE	Frequência mínima
2 a 4	Semestral
5 a 7	Trimestral
8 e 9	Bimestral
10	Mensal
>10	Quinzenal

Art. 10. O cálculo de risco será refeito após cada inspeção realizada ou caso haja alteração do volume produzido ou registros de novos produtos.

Art 11. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Uberaba, de 08 de outubro 2025.

CELSO PIRES DE OLIVEIRA
Presidente



Pamela Roberto de Souza Silva
Médic e Veterinária | CRMV-MG 19.105
Nomeada Portaria 005/2024
Consórcio CONVALE

ANEXO I

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)

1. IDENTIFICAÇÃO	
1.1. Razão Social:	
1.2. Número de Registro no SIM:	
2. REGISTROS	
2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
2.2. Referências (nº dos laudos de análise ou Certificados Oficiais de Análise).	
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? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
2.4. Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas).	
2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA).	
2.6. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA).	
2.7. O estabelecimento fornece ao SIM – CONVALE todas as informações referentes aos mapas estatísticos? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
2.8. Meses/Anos Verificados.	
2.9. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
2.10. Referências (nº dos Autos de Infração, Termos de Interdição, Termos de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização).	
2.11. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
2.12. 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 referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento).	
RD <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4	

3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado 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: