

INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZONOSSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA
ATOS DA PRESIDENTE
PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 774, DE 03 DE JULHO DE 2025.

Define a periodicidade das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM-RIO/POA.

A PRESIDENTE DO INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZONOSSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA - S/IVISA-RIO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, e

CONSIDERANDO, a delegação de competência prevista no inciso II, do art. 143, do Decreto Rio nº 55.808, de 18 de março de 2025, que dispõe sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do Rio de Janeiro - SIM-RIO/POA.

RESOLVE:

Seção I
Das Disposições Gerais

Art. 1º Fica definida a periodicidade das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM-RIO/POA.

§ 1º A periodicidade guardará conexão direta com a classificação de risco, segundo os parâmetros disciplinados no presente ato.

§ 2º Para efeito desta Portaria, entende-se por análise oficial a amostra ou item de ensaio coletados, lacrados e encaminhados para o laboratório oficial ou o laboratório credenciado, acompanhados de requisição de análise do SIM-RIO/POA.

Art. 2º A classificação de risco será determinada pela média simples de fatores específicos, assim representados na fórmula:

$[(2 \times \textit{resultado das análises das coletas oficiais}) + \textit{risco da produção} + \textit{tipo do produto} + \textit{autocontroles}] / 5.$

Seção II
Dos Fatores de Risco

Subseção I

Fator: resultado das análises das coletas oficiais

Art. 3º O resultado das análises das coletas oficiais será calculado levando-se em conta o resultado das análises e a reincidência em não conformidade, pela média simples entre ambos, considerando:

I - resultado das análises, definido pelo risco associado aos resultados das análises oficiais, em razão das não conformidades apresentadas nos laudos microbiológicos e físico-químicos da água e dos produtos, segundo a tabela a seguir:

RESULTADOS DAS ANÁLISES	RISCO
-------------------------	-------

Todas as análises conformes ou nenhuma não conforme	1
Até 15% não conformes	2
Entre 16% e 30% não conformes	3
Acima de 30% não conformes	4

II - *reincidência em não conformidade*, definida pelo risco associado à prática recorrente de inconformidades, segundo a tabela a seguir:

REINCIDÊNCIA EM ANÁLISES OFICIAIS	RISCO
Ausência de reincidência	1
Até 2 não conformidades em reincidências diretas	2
Acima de 3 não conformidades em reincidências diretas	3

Parágrafo único. Para os efeitos desta norma, considera-se reincidência direta a não conformidade que ocorre de forma sequencial, em duas ou mais coletas oficiais, sendo:

I - ausência de reincidência, quando inexistir análises em sequência com resultado não conforme;

II - até duas não conformidades em reincidências diretas quando houver duas análises em sequência com resultado não conforme;

III - três ou mais não conformidades em reincidências diretas quando houver duas análises em sequência como resultado não conforme.

Subseção II

Fator: *risco da produção*

Art. 4º O *risco da produção* será calculado levando-se em conta o *volume de produção* e o *número de produtos registrados no SIM-RIO/POA*, sendo realizada a média simples entre ambos, sendo:

I - *volume de produção*, definido pelo risco relacionado ao porte do estabelecimento, associado ao volume de produção:

CLASSIFICAÇÃO	VOLUME PRODUZIDO	PORTE	RISCO
Carne	Até 1.000 kg	Pequeno	1
	Acima de 1.000 até 10.000 kg	Médio	2
	Acima de 10.000 kg	Grande	3
Leite (kg)	Até 2.000 kg	Pequeno	1
	Acima de 2.000 até 25.000 kg	Médio	2
	Acima de 25.000 kg	Grande	3
Leite (L)	Até 2.000 L	Pequeno	1
	Acima de 2.000 até 20.000 L	Médio	2
	Acima de 20.000 L	Grande	3
Mel	Até 150 kg	Pequeno	1
	Acima de 150 kg	Médio	2
Ovos de galinha	Até 3.600 unidades	Pequeno	1
	Acima de 3.600 até 20.000 unidades	Médio	2

	Acima de 20.000 unidades	Grande	3
Ovos de codorna	Até 18.000 unidades	Pequeno	1
	Acima de 18.000 até 100.000 unidades	Médio	2
	Acima de 100.000 unidades	Grande	3
Pescado	Até 4.000 kg	Pequeno	1
	Acima de 4.000 até 10.000 kg	Médio	2
	Acima de 10.000 kg	Grande	3

II - *número de produtos registrados*, definido pelo risco associado ao número de produtos registrados por estabelecimentos junto ao SIM-RIO/POA:

NÚMERO DE PRODUTOS REGISTRADOS	RISCO
Até 5	1
Entre 6 e 10	2
Entre 11 e 20	3
Acima de 20	4

Subseção III

Fator: *tipo de produto*

Art. 5º *Tipo de produto*, definido pelo risco associado às categorias de processo tecnológico envolvidos na produção, segundo os escopos carne, pescado, ovo, leite e mel, onde serão avaliados os produtos registrados junto ao SIMPOA:

CLASSIFICAÇÃO	CATEGORIA	RISCO
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 (cozção)	3
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha láctea	2
	Gordura anidra de leite (<i>butter oil</i>)	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
	Produto lácteo UHT	2
	Queijo maturado	2
	Queijo mofado	2
	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
	Geleia Real	2
	Geleia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
	Própolis	1
Ovo	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 não de outros ingredientes	4
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

Parágrafo único. Havendo mais de um produto, será realizada a média simples do risco de cada um deles.

Subseção IV **Fator: *autocontroles***

Art. 6º O risco associado à ausência da implementação de *autocontroles*, será avaliada pela quantidade de documentos exigidos e efetivamente implantados pelo estabelecimento, conforme última vistoria realizada:

AUTOCONTROLES DO ESTABELECIMENTO	RISCO
Implantação de todos os autocontroles	1
Entre 6 e 10 autocontroles implantados	2
Menos de 5 autocontroles implantados	3
Ausência de autocontroles implantados	4

Seção III **Da Classificação de Risco**

Art. 7º O risco será classificado conforme tabela a seguir apresentada:

RISCO	CLASSIFICAÇÃO
1	Muito Baixo
2	Baixo
3	Médio
4	Alto

Parágrafo único. A ocorrência de resultado fracionado até 0,5 (cinco décimos), corresponderá ao número inteiro imediatamente anterior e, a partir deste, o número inteiro seguinte.

Seção IV **Da Periodicidade das Análises Oficiais**

Art. 8º A periodicidade das análises oficiais microbiológicas de produto e da água de abastecimento será definida mediante o resultado do cálculo da classificação de risco, conforme demonstrado na tabela abaixo:

RISCO	CLASSIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA
1	Muito Baixo	Anual

2	Baixo	Semestral
3	Médio	Trimestral
4	Alto	Mensal

Art. 9º Para as análises físico-químicas de produto e água de abastecimento será considerada frequência anual.

Art. 10. Fica definido o período de 12 (doze) meses para a realização dos cálculos.

Seção V Da Coleta de Amostras

Art. 11. O cronograma das coletas de amostra será definido pelo SIM-RIO/POA para cada estabelecimento, sendo o elenco de produtos elaborados e seus proporcionais quantitativos determinados em razão dos processos industriais envolvidos, em sincronia com a capacidade laboratorial disponibilizada.

§ 1º O cronograma, os produtos e os quantitativos poderão ser alterados a qualquer tempo pelo SIM-RIO/POA, respeitada a periodicidade mínima exigida.

§ 2º Coleta de outros produtos, assim como de matérias-primas relacionadas à industrialização, poderá ser solicitada pelo SIM-RIO/POA.

Art. 12. As coletas das amostras devem ser realizados por servidor fiscal do SIM-RIO/POA ou na presença deste, com preenchimento do Termo de Apreensão de Amostra para Análise, carimbado e assinado, onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do estabelecimento, do produto coletado e da numeração de cada laque utilizado.

§ 1º Fica o estabelecimento responsabilizado por encaminhar a(s) amostra(s) lacrada(s) ao laboratório oficial ou laboratório credenciado pelo IVISA-RIO.

§ 2º Devem ser respeitados os critérios de recepção de amostras divulgados pelo laboratório responsável pelas análises.

§ 3º No caso de impedimentos na coleta e no envio de amostras, paralisação temporária ou retorno da produção dos estabelecimentos selecionados, o SIM-RIO/POA deverá ser imediatamente comunicado, a fim de realizar os ajustes necessários no cronograma.

Art. 13. As amostras oficiais para as análises microbiológicas e físico-químicas devem ser coletas proporcionalmente ao número de produtos industrializados, conforme a seguir demonstrado:

QUANTIDADE DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS	QUANTIDADE DE PRODUTOS PARA ANÁLISE
De 01 a 05 produtos	01 produto
De 06 a 10 produtos	02 produtos diferentes
Acima de 11 produtos	03 produtos diferentes

Art. 14. As amostras serão identificadas, manuseadas, acondicionadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a inviolabilidade e a integridade biológica, física e química.

§ 1º A autenticidade das amostras será garantida pelo servidor competente que estiver procedendo à coleta.

§ 2º A coleta de amostra de produtos para análises físico-químicas será realizada em triplicata, constituída de amostra de prova, contraprova do laboratório e contraprova da empresa, considerando o lote ou partida.

§ 3º A coleta de amostra de produtos para realização de análises microbiológicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

§ 4º A coleta de amostra de água de abastecimento para realização de análises físico-químicas e microbiológicas será unitária, constituída apenas da amostra de prova.

Art. 15. Os resultados recebidos até o último dia útil do mês deverão ser consolidados em planilha e enviados via correio eletrônico oportunamente disponibilizado pelo SIM-RIO/POA, até o dia 10 do mês subsequente.

Seção VI Dos Laboratórios Competentes

Art. 16. Havendo insuficiência de capacidade técnica para a realização das análises físico-químicas e/ou microbiológicas pelo laboratório oficial do IVISA-RIO, as amostras poderão ser encaminhadas para laboratório externo devidamente credenciado, segundo a metodologia utilizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pela rede de Laboratórios Nacionais Agropecuários - LANAGROS.

§ 1º Inicialmente, o IVISA-RIO poderá selecionar laboratório que detenha capacidade técnica de processar o elenco de análises microbiológicas e físico-químicas estritamente no escopo carne, dos estabelecimentos de produtos de origem animal detentores de registro no SIM-RIO/POA na data desta Portaria.

§ 2º O IVISA-RIO, oportunamente, realizará chamamento público para o credenciamento de laboratórios tecnicamente capacitados e que demonstrem interesse em processar as análises microbiológicas e físico-químicas dos produtos de origem animal e da água de abastecimento industrial, dos estabelecimentos que venham a obter registro junto ao SIM-RIO/POA.

Art. 17. As listas com as análises físico-químicas e microbiológicas exigíveis para os produtos de origem animal, assim como os parâmetros analíticos utilizados para cada um deles são as relacionadas no anuário dos Programas de Controle de Alimentos de Origem Animal, publicado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, acessível no sítio eletrônico <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuarios-programas>.

Art. 18. A incapacidade técnica de laboratório credenciado, demonstrada durante a vigência de seu credenciamento acarretará descredenciamento unilateral, sem prejuízo da aplicação de sanção administrativa cabível, a critério da autoridade superior do IVISA-RIO.

Seção VII Das Disposições Finais

Art. 19. As despesas decorrentes das análises oficiais processadas por laboratório credenciado pelo IVISA-RIO serão de responsabilidade dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM-RIO/POA.

Parágrafo único. A não emissão do laudo de análise por parte do laboratório credenciado, em face de inadimplência ensejará a aplicação, pelo SIM-RIO/POA, da penalidade de multa em desfavor do estabelecimento de produtos de origem animal inadimplente, na forma do art. 136, do Decreto Rio nº 55.808, de 18 de março de 2025.

Art. 20. Os casos omissos e as situações não previstas serão resolvidos pelo Coordenador de Inspeção Agropecuária do IVISA-RIO.

Art. 21. Fica revogada a Portaria "N" S/SUBVISA nº 564, de 8 de junho de 2020.

Art. 22. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.