



Agência de Defesa e Fiscalização
Agropecuária do Estado
de Pernambuco

RESOLUÇÃO Nº 011/2025

A DIRETORIA PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO - ADAGRO, no uso de suas atribuições legais e;

Considerando a Portaria nº 59, de 12 de abril de 2019, publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, no Diário Oficial da União em 16 de abril de 2019, nº 73, seção 1, página 45, que reconheceu o Serviço de Inspeção Estadual de Pernambuco com equivalência junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

Considerando a necessidade de padronização dos procedimentos para definição da frequência de fiscalizações/inspeções realizadas pelo Serviço de Inspeção Estadual;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual, sob regime de inspeção periódica.

§ 1º Os procedimentos para o cálculo do RE para determinar a frequência mínima de fiscalização se aplicam aos seguintes estabelecimentos:

I – Carne e Derivados, exceto estabelecimentos de abate

II – Leite e Derivados

III – Ovos e Derivados

IV – Pescado e Derivados, exceto estabelecimentos de abate

V – Produtos de Abelha e Derivados

§ 2º Os procedimentos para o cálculo do RE para determinar a frequência mínima de fiscalização não se aplicam aos seguintes estabelecimentos relacionados:

I – Entrepastos de produtos de origem animal;

Art. 2º O RE será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I – volume de produção;

II – produto; e

III – desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

Art. 3º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento para cálculo inicial será obtido com base nas informações declaradas pelo responsável legal para o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Estadual.

§ 2º O volume produzido pelo estabelecimento nos anos posteriores será obtido nos mapas estatísticos de produção informados pelo estabelecimento.

Art. 4º O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos sistemas de informação disponíveis, para associação a categoria a que pertencem.

§ 2º O cálculo terá como base o produto com maior RP produzido pelo estabelecimento.

5º O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I – As 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;

II – As 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;

III – Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e

IV – A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

V – O programa de autocontrole implantado e implementado.

§ 1º A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Fiscal Estadual Agropecuário, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo IV.

§ 2º A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado no último de fiscalização realizada no estabelecimento.

§ 3º As ações fiscais relacionadas no item III caracterizam-se pela emissão de autos de infração e intimação.

§ 4º As supervisões/auditorias não são consideradas fiscalizações locais ou de rotina e não podem ser consideradas no cálculo do RD no momento de sua execução.

§ 5º Para fins de aplicação desta resolução, considera-se Programa de Autocontrole o Manual escrito, implantado e implementado conforme norma complementar estadual em todos os seus elementos de controle.

§ 6º O estabelecimento que não tenha Programa de Autocontrole escrito ou que seja identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem, terá RD 4 (quatro) automaticamente.

Art. 6º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro ou relacionamento, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 7º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 8º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção estadual não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta instrução de serviço.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 9º Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula: $RE = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$.

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I - Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

II - Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

III - se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

Art. 10 O RD será utilizado para definição do cronograma anual de inspeções periódicas.

Art. 11 As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo V desta instrução de serviço.

§ 1º A frequência mínima de fiscalização de entrepostos de produtos de origem animal será anual.

Art. 12 Caberá a Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA):

I - Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos;

II - Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III - Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos;

Art. 13 Esta resolução entra em vigor na data da sua publicação.

VANIA LUCIA DE ASSIS SANTANA
DIRETORA - PRESIDENTE



Documento assinado eletronicamente por **Vania Lucia Santana registrado(a) civilmente como Vania Lucia de Assis Santana**, em 29/04/2025, às 15:17, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **66234372** e o código CRC **0633907B**.

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO
Av. Caxangá, 2200, - Bairro Cordeiro, Recife/PE - CEP 50.711-000, Telefone: (81) 3181-4511

ANEXO I

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

Categoria	Quantidade média produzida (mensal)	Unidade	RV
Cárneos	até 3.000	Kg	1
	3.001 até 9.000	Kg	2
	Acima de 9.001	Kg	3
Leite	Até 5.000	Kg	1
	5.001 até 25.000	Kg	2
	Acima de 25.000	Kg	3
Leite	Até 45.000	L	1
	45.001 até 300.000	L	2
	Acima de 300.000	L	3
Produtos de abelha	Até 40.000*	Kg	1
	Acima de 40.001*	Kg	2
Pescados	Até 5.000	Kg	1
	Acima de 5.000 Kg	Kg	2

ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Categoria	tipo	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	1
	Caseinato 1	1
	Farinha Láctea 2	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil) 1	1
	Lactose 1	1
	Leitelho 2	2
	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	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
	Mel de quaisquer espécies	1
	Geleia Real e Geleia Real Liofilizada	2
	Polen e Polen desidratado	2
	Propólis	1
Ovos	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos com ação de inibidores	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
Pescado	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 processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	3
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2

ANEXO III

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. SEM 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.	1

	<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> <p><u>COM programa de autocontrole implantado e implementado.</u></p>	
2	<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.</p> <p>SEM 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.</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> <p><u>COM programa de autocontrole implantado e implementado</u></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 análise oficial; OU</p> <p>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; OU ambos.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem.</p> <p><u>COM Programa de Autocontrole escrito totalmente e implantado total ou parcialmente.</u></p>	
3	<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</p> <p>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; OU ambos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem.</p> <p><u>COM Programa de Autocontrole escrito e implantado parcialmente ou SEM implantação.</u></p>	
4	<p>SITUAÇÕES DE RELEVÂNCIA PERANTE AOS RISCOS ANTERIORES:</p> <p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem; OU</p> <p>SEM Programa de Autocontrole escrito; OU ambos.</p>	

ANEXO IV

RE	Estimativa de risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Semestral
2	Baixo	Trimestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Mensal

ANEXO V

Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)

Identificação do estabelecimento	
Razão social:	
Nome fantasia:	SIE:
Endereço completo:	
CNPJ/CPF:	Inscrição Estadual:
Telefone:	e-mail:
Classificação:	
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados	
<input type="checkbox"/> Granja Avícola	
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado	
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	
<input type="checkbox"/> Granja Leiteira	
<input type="checkbox"/> Queijaria Artesanal	
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos	
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelha	
SISBI: () Sim () Não	Agroindústria de pequeno porte () Sim () Não
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?	
() Sim () Não	
2.1.1 Nº do(s) Laudo(s) de Análise (s) Oficial(is):	
2.2 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?	
() Sim () Não	
2.2.1 Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
2.3 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local ou em atividades de auditoria?	
() Sim () Não	
2.3.1 Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
2.4 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de matéria prima, produtos e rotulagem?	
() Sim () Não	
2.5 O estabelecimento possui Programa de Autocontrole implantado?	
() Sim () Não	
2.5.1 O Programa de Autocontrole está totalmente implementado?	
() Sim () Não	
2.6 O estabelecimento fornece, dentro dos prazos legais definidos, as informações referentes aos dados de produção e comercialização (mapas estatísticos):	

(<input type="checkbox"/>) Sim (<input type="checkbox"/>) Não
2.6.1 Meses verificados (mapas estatísticos):
2.7 Período considerado para avaliação da caracterização de risco:
3. ESTIMATIVA DO RD PARA A PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO
3.1 Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o anexo III deste manual)
RD (<input type="checkbox"/>) 1 (<input type="checkbox"/>) 2 (<input type="checkbox"/>) 3 (<input type="checkbox"/>) 4
3.2. (<input type="checkbox"/>) 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:
4. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABALECIMENTO (RE)
RV:
RP:
RD
RE = RV + RP + 2.RD/4