

ANEXO 2

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

Área	Volume produzido Mensalmente	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne (kg)	Até 10.000	P	1
	10.000 – 30.000	M	2
	Acima de 30.001	G	3
Leite (kg) (L)	Até 40.000	P	1
	40.001 – 100.000	M	2
	Acima de 100.001	G	3
Mel	-	P	1
Ovos	-	P	1
Pescado (kg)	Até 100.000	P	1
	100.001 – 200.000	M	2
	Acima de 200.001	G	3

Quadro 1. Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

Área	Categoria	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	3
	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
	Fracionamento de produtos cárneos inspecionados	2
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	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	

## ANEXO 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
	Fracionamento de produtos lácteos inspecionados	2
<b>Mel</b>	Mel e derivados	1
<b>Ovos</b>	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
<b>Pescado</b>	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	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

## ANEXO 2

Quadro 2. Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
Média de 0 – 2 não conformidades nos últimos seis meses Ausência de processo administrativo nos últimos doze meses Ausência de qualquer agravante	1
Média de 0 – 2 não conformidades nos últimos seis meses Presença de processo administrativo nos últimos doze meses ou de qualquer agravante	2
Média de 2 – 5 não conformidades nos últimos seis meses Ausência de processo administrativo nos últimos doze meses Ausência de qualquer agravante	2
Média de 2 – 5 não conformidades nos últimos seis meses Presença de processo administrativo nos últimos doze meses ou de qualquer agravante	3
Média acima de 6 não conformidades nos últimos seis meses Ausência de processo administrativo nos últimos doze meses Ausência de qualquer agravante	3
Média acima de 6 não conformidades nos últimos seis meses Presença de processo administrativo nos últimos doze meses ou de qualquer agravante	4

\*Obs. A presença de agravantes ou mais de um processo administrativo além dos enquadrados acima, soma 1 ao RD, sendo máxima soma de 5.

Quadro 3. Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE):

R	Estimativo de Risco	Frequência de Fiscalização
1	Muito Baixo	Intervalo máximo de 90 dias
2	Baixo	Intervalo máximo de 60 dias
3	Médio	Intervalo máximo de 45 dias
4	Alto	Intervalo máximo de 15 dias