

Aula 00

*CNU - Concurso Nacional Unificado
(Área de Agricultura, Meio Ambiente e
Desenvolvimento) Medicina Veterinária
(Pré-Edital)*

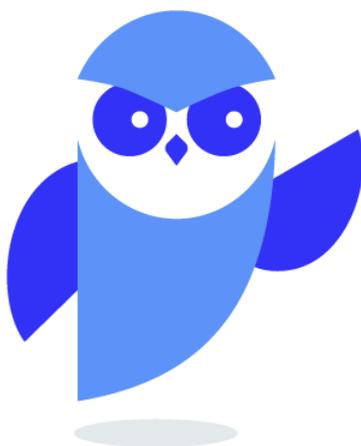
Autor:
Nicolle Fridlund

28 de Setembro de 2023

REGULAMENTAÇÃO BÁSICA

Sumário

Apresentação	2
Desenvolvimento.....	3
1. Introdução.....	3
2. Segurança alimentar x segurança de alimentos	4
3. A importância das regulamentações	5
4. MAPA X ANVISA.....	10
5. Histórico e evolução legal da inspeção sanitária dos produtos de origem animal no Brasil	22
6. Definições importantes para fiscalização de produtos de origem animal	40
7. Programas de autocontrole dos estabelecimentos.....	49
Conclusão	54



APRESENTAÇÃO

Olá! Tudo bem?



Hoje nossa aula será direcionada para apresentar a você o tema **“Regulamentação Básica da Inspeção e os Sistemas de Qualidade de Alimentos”**, de forma a facilitar o seu entendimento quanto aos quesitos legais que devem ser atendidos pelas empresas produtoras de alimentos, **com ênfase nas indústrias de produtos de origem animal**, foco da atuação do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, como órgão regulatório e fiscalizatório.

É bom esclarecer que esta aula não visa transcrever ou copiar todas as legislações existentes na área de alimentos, mas sim esquematizá-las de forma a facilitar seus estudos.

Também é importante ressaltar que muitos dos conceitos trazidos na aula de hoje podem ser revistos em outros momentos, em aulas específicas sobre os diferentes temas.

Seja bem-vindo!

Vamos iniciar nossa atividade de hoje!



DESENVOLVIMENTO

1. Introdução

Para iniciar nosso conteúdo, saiba que é **direito das pessoas terem a expectativa de que os produtos que utilizam/consomem sejam seguros e adequados.**

O **controle sanitário** abrange o conjunto de **medidas regulatórias** impostas pela Administração Pública com o objetivo de **eliminar, reduzir ou evitar riscos** que são associados ao **consumo de alimentos.**

Essas medidas podem abarcar aspectos relacionados à **rotulagem, composição nutricional, identidade e qualidade dos alimentos**, de forma garantir a adoção de **práticas comerciais leais e escolhas corretas e conscientes** por parte do consumidor.

A **atuação dos órgãos de controle** está amparada em **padrões e procedimentos legais**, muitos deles harmonizados internacionalmente.

As atividades regulatórias alcançam tanto os **produtos acabados** como os **insumos e procedimentos** usados na sua produção, compreendendo todas as fases do processo, desde o campo até a entrega do produto ao consumidor.

Em geral, a legislação de segurança dos alimentos exige que as indústrias garantam a presença de uma **especificação detalhada que atenda à legislação** e que seja consistente com os **padrões de composição, de segurança e de Boas Práticas de Fabricação**; garantam que seus fornecedores são **aptos para produzir o produto e/ou matérias-primas** especificadas e que cumprem os **requisitos legais**; estabeleçam e mantenham um **programa de avaliação de riscos para inspeção, teste e análise de produtos** e monitorem e tratem as **reclamações dos consumidores.**

Para isso, as indústrias utilizam **FERRAMENTAS PARA ORIENTAR E DIRECIONAR SEUS PROCESSOS PRODUTIVOS**, com a finalidade de elaborar produtos com os **padrões de qualidade e inocuidade esperados**, de acordo com **requisitos legais, técnicos e exigências específicas de clientes/mercados.** Os parâmetros são constantemente monitorados e verificados através de programas de autocontrole específicos, plano APPCC ou HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), BPF (Boas Práticas de Fabricação) e PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional).

Já a atuação dos órgãos governamentais engloba tanto a **regulamentação** quanto a **fiscalização** nos estabelecimentos de produtos de origem animal para verificar o **atendimento aos parâmetros estabelecidos, com base nas regulamentações vigentes.**



2. Segurança alimentar x segurança de alimentos

O termo "**Segurança Alimentar**" começou a ser utilizado após o fim da Primeira Guerra Mundial. Com a traumática experiência da guerra, vivenciada, sobretudo na Europa, tornou-se claro que um país poderia dominar o outro controlando seu fornecimento de alimentos.

A alimentação seria, assim, uma arma poderosa, principalmente se aplicada por uma potência em um país que não tivesse a capacidade de produzir por conta própria e suficientemente seus alimentos.

Portanto, esta questão adquiria um significado de segurança nacional para cada país, apontando para a necessidade de formação de estoques "estratégicos" de alimentos e fortalecendo a ideia de que a soberania de um país dependia de sua capacidade de autossuprimento de alimentos.

O entendimento de que a questão alimentar está estritamente ligada à capacidade de produção manteve-se até a década de setenta. Na I Conferência Mundial de Segurança Alimentar, promovida pela FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura), em 1974, em um momento em que os estoques mundiais de alimentos estavam bastante escassos, com quebras de safra em importantes países produtores, a ideia de que a Segurança Alimentar estava quase que exclusivamente ligada à produção agrícola era dominante.

É neste contexto que começa a se perceber que, mais do que a oferta, a **capacidade de acesso aos alimentos** por parte dos povos em todo o planeta mostra-se como a **questão crucial para a Segurança Alimentar**.

Embora a fome e a desnutrição sejam as manifestações mais cruéis da situação de insegurança alimentar, e a incapacidade de acesso aos alimentos a sua principal causa, outros aspectos devem também ser considerados, de maneira que se identifiquem as condições necessárias para que prevaleçam melhores condições alimentares, seja nos planos locais e nacionais ou no plano global.

Um primeiro ponto diz respeito à **qualidade dos alimentos e sua sanidade**. Ou seja, todos devem ter acesso a **alimentos de boa qualidade nutricional** e que sejam **isentos de componentes** que possam prejudicar a saúde humana. Estes dois elementos são da maior importância em um contexto atual que favorece o desbalanceamento nutricional das dietas alimentares, bem como o envenenamento dos alimentos, em nome de uma maior produtividade agrícola ou com a utilização de tecnologias cujos efeitos sobre a saúde humana permanecem desconhecidos.

Outro ponto refere-se ao respeito aos **hábitos e à cultura alimentar**. Exige-se aqui que se considere a dimensão do patrimônio cultural que está intrínseco nas preferências alimentares das comunidades locais e nas suas práticas de preparo e consumo. Pretende-se compreender e defender esta herança, que é passada de pais para filhos e que possui uma lógica associada às condições ambientais e sociais daquela comunidade, bem como de sua própria história. Não se



quer dizer com isto que todos os hábitos alimentares são sempre saudáveis. É preciso haver um aprimoramento desses hábitos, quando necessário, mas sempre atento às características específicas desses grupos sociais.

Um terceiro ponto está na **sustentabilidade do sistema alimentar**. A segurança alimentar depende não apenas da existência de um sistema que garanta, presentemente, a produção, distribuição e consumo de alimentos em quantidade e qualidade adequadas, mas que também não venha a comprometer a mesma capacidade futura de produção, distribuição e consumo. Cresce a importância dessa condição frente aos atritos produzidos por modelos alimentares atuais, que colocam em risco a segurança alimentar no futuro.

Dentro da ótica aqui definida, pode-se afirmar que a **segurança alimentar** está regida por determinados princípios. O primeiro deles é que a segurança alimentar e a segurança nutricional são como “duas faces da mesma moeda”, não podendo se garantir uma delas sem que a outra também esteja garantida. O segundo princípio está no fato de que somente será assegurada a segurança alimentar e nutricional através de uma participação conjunta de governo e sociedade, sem que com isto se diluam os papéis específicos que cabe a cada parte. Por fim, é preciso que se considere o direito humano à alimentação como primordial, que antecede a qualquer outra situação, de natureza política ou econômica, pois é parte componente do direito à própria vida.

Já a **“segurança dos alimentos”** entende-se q garantia de que os alimentos **não causarão efeitos adversos à saúde do consumidor** quando são preparados e/ou consumidos de acordo com o uso pretendido. Exige que o **controle da qualidade e da inocuidade seja realizado em toda a cadeia alimentar, desde produção, armazenagem, distribuição, processamento, até o consumo do alimento, in natura ou processado**.

Alguns alimentos possuem **padrões de identidade e qualidade pré-definidos**, ou seja, características microbiológicas, físico-químicas e/ou sensoriais padronizadas, sob as quais o **alimento é considerado apto** para o consumo humano.

3. A importância das regulamentações

Nas etapas envolvidas nos controles de produtos, as **falhas operacionais** que culminam em **danos ou doenças** provocadas são, no mínimo, desagradáveis, podendo inclusive ser fatais. **Por isto, vemos a importância da inocuidade dos alimentos que chegam à mesa do consumidor.**

Em princípios gerais, o foco das indústrias e dos órgãos de regulamentação deve ser sempre na elaboração de **PRODUTOS SEGUROS**.



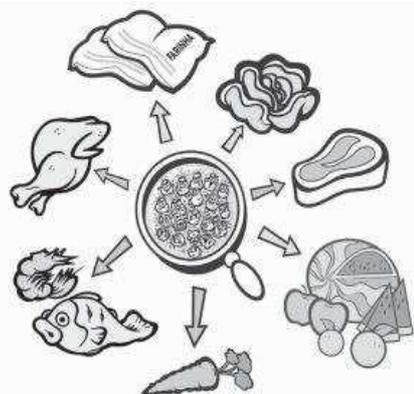
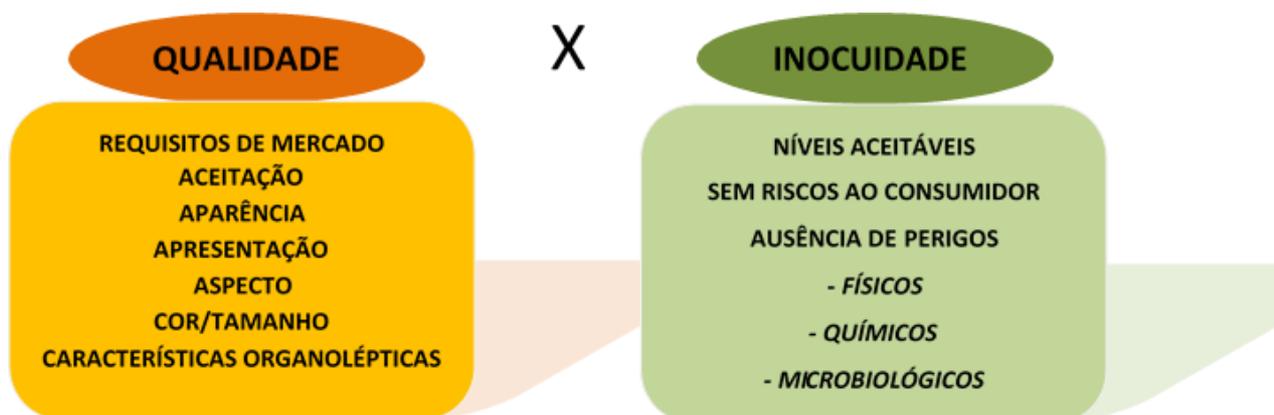
E desse ponto de vista, podemos observar a importância dos **CONTROLES DE FABRICAÇÃO** e da **INSPEÇÃO SANITÁRIA** para a colocação no mercado de produtos que correspondam às expectativas mínimas de qualidade e inocuidade ao consumidor.

Há **dois aspectos distintos**, mas inter-relacionados, que interessam às indústrias produtoras de alimentos.

O primeiro relaciona-se com a **QUALIDADE**, referente à conformidade de determinados requisitos de mercado, tais como a superioridade perceptível de **atributos ou características desejáveis** como o tamanho, a cor, as propriedades organolépticas do produto, etc.

O segundo relaciona-se com a qualidade enquanto sinônimo de **INOCUIDADE** que exige que os produtos não apresentem níveis inaceitáveis de perigos FÍSICOS, QUÍMICOS OU MICROBIOLÓGICOS.

Os governos de muitos países concentram uma porcentagem mais importante dos seus recursos nos aspectos da qualidade **relacionados com a inocuidade**, com o intuito de proteger o consumidor, facilitar o comércio e preservar a reputação do país enquanto fornecedor de produtos seguros, o que pressupõe que o produtor aplica controles adequados para os atributos de qualidade dos seus produtos.



Em relação à **inocuidade**, o quesito **"SEGURANÇA DOS ALIMENTOS"** está diretamente relacionado à possibilidade de sua contaminação física, química ou biológica, provocando as **"Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)"**, também denominadas **"Doenças de Origem Alimentar (DOA)"**, **"Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA)"** ou ainda **"Enfermidades Transmitidas por Alimentos (ETA)"**.

O **controle da qualidade dos alimentos** é da responsabilidade de **todos os envolvidos** nessas atividades: **órgãos governamentais, setor regulado e consumidores**.

Para atender a todos os parâmetros previstos e garantir a segurança dos alimentos, as indústrias devem ter o **controle das operações durante todo o processo**.



Há algum tempo atrás, as primeiras abordagens de garantia da inocuidade dos alimentos baseavam-se **exclusivamente em análises do produto final**.

Hoje, com a evolução das metodologias utilizadas, os controles devem ser executados durante **TODAS AS ETAPAS DA CADEIA PRODUTIVA**.

Dentro deste critério de segurança, a implantação das **ferramentas de qualidade** é fundamental para as **indústrias controlarem seus processos**, evitando ou minimizando a ocorrência de perigos que possam acarretar prejuízos ao consumidor.

Da mesma forma, a participação das diferentes **esferas governamentais** no **CONTROLE DE DOENÇAS DOS ANIMAIS DE PRODUÇÃO E NA INSPEÇÃO SANITÁRIA DENTRO DOS ESTABELECIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL** é importantíssima para identificar animais portadores de doenças no momento do abate e verificar o atendimento aos requisitos sanitários por parte das indústrias.



Portanto, o **controle sanitário dos alimentos** é de **responsabilidade dos estabelecimentos produtores**, garantindo a aplicação de **medidas e práticas corretas higiênico-sanitárias** durante todo o processo de produção, utilizando-se de **ferramentas de controle** (Boas Práticas de Fabricação, Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional, Programas de Autocontrole, Procedimentos Operacionais Padronizados etc.), **EVITANDO** a veiculação de patógenos à população pelos alimentos por práticas inadequadas.

E você, já ouviu falar em **Boas Práticas de Fabricação**, não é?



A adoção das **Boas Práticas de Fabricação (BPF)** tem sido amplamente recomendada pelo *Codex Alimentarius* como um **pré-requisito** significativo à **segurança dos alimentos**.

As BPF são regras básicas aplicáveis em todo o processo produtivo, seja nas indústrias de alimentos, nos fabricantes de medicamentos, nos serviços de alimentação etc.

Além disso, a correta execução dos **procedimentos de Inspeção "ante-mortem" e "post-mortem"** preconizados pela legislação para estabelecimentos de abate é fundamental para garantir que os **animais atendam aos padrões de saúde para serem abatidos e comercializados**, evitando a transmissão de **zoonoses** à população.



O controle das operações em todas as etapas tem como objetivo elaborar produtos seguros e adequados ao consumo humano, mediante:

A formulação de requisitos relativos às **matérias-primas, à composição ao processamento, à distribuição e à utilização** por parte dos consumidores, a serem atendidos durante a **fabricação e manipulação** dos produtos alimentícios específicos; e

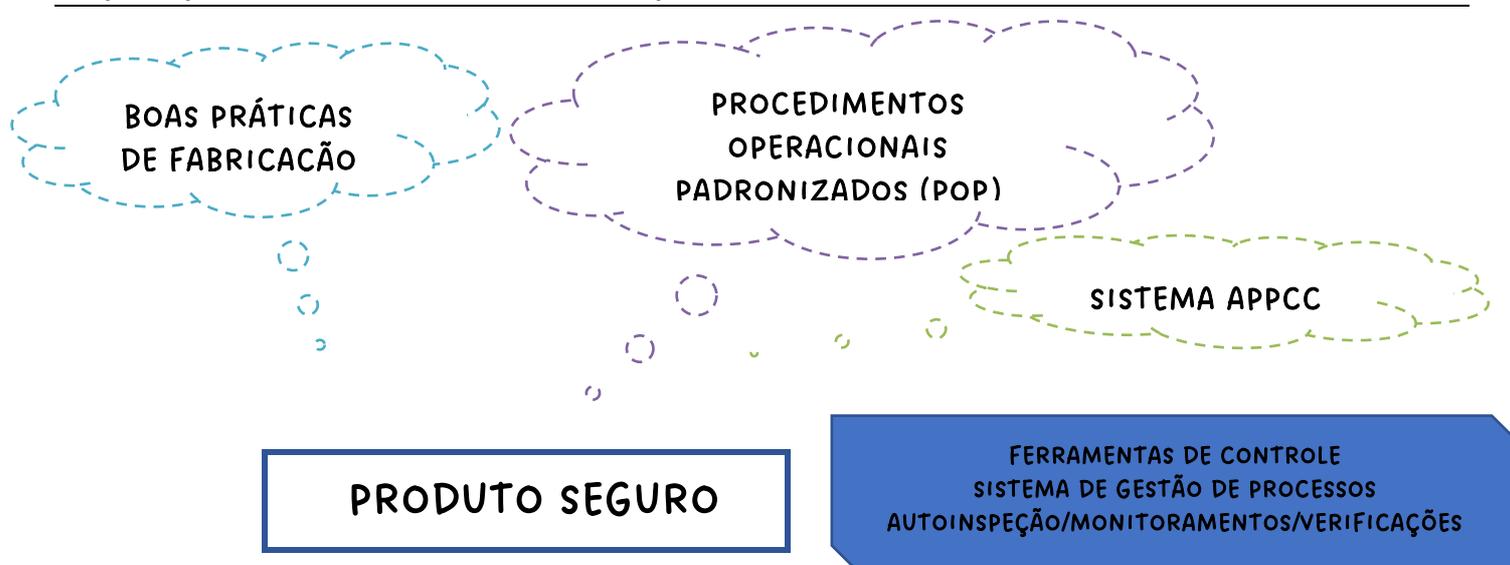
O planejamento, a implementação, o monitoramento e a revisão da **eficácia dos sistemas de controle**.

O fundamento destes controles traduz-se por:

Reduzir o risco de que os alimentos não sejam seguros, adotando **medidas preventivas** que garantam a segurança e a adequação dos alimentos, em uma etapa apropriada da operação mediante o **controle dos perigos**.



As principais ferramentas de controle de processo utilizadas são:



As **ferramentas orientam e direcionam as indústrias durante seus processos produtivos**, com a finalidade de elaborar produtos com os **padrões de qualidade e inocuidade esperados**.

Além dos controles executados durante a produção/elaboração, não podemos esquecer os critérios para **COMERCIALIZAÇÃO** destes alimentos.

A **loja varejista** é o último elo numa cadeia comercial entre o produtor e o consumidor final e representa o ponto extremo em que o controle deve ser aplicado realisticamente ao manuseio e armazenamento do produto.

Sendo assim, a Vigilância Sanitária é o órgão público que trabalha para garantir que os produtos disponibilizados para a população não ofereçam riscos à sua saúde, adotando como instrumento de controle e segurança sanitária o **Manual de Boas Práticas de Fabricação e Prestação de Serviços e a Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC)** que se fundamenta nas recomendações da **Organização Mundial do Comércio (OMC)** e do **Codex Alimentarius**.

Os requisitos básicos para que o alimento tenha um ótimo padrão de qualidade são baseados em **ações de higiene em todas as etapas da produção**.

O **Sistema APPCC** é um método embasado na aplicação de **princípios técnicos e científicos de prevenção**, que tem por finalidade garantir a inocuidade dos processos de produção, manipulação, transporte, distribuição e consumo de alimentos, sendo definido por uma equipe multidisciplinar qualificada para definir os **perigos inerentes àquele produto e àquele processo produtivo**, definindo **PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE** na linha de produção, que serão constantemente monitorados e verificados durante a elaboração do produto.

Compreende um sistema **lógico, preventivo, específico para um processo e um produto**.





Independente da área, o **processo** como um todo deve **ser constantemente monitorado** para que se possa prevenir ou dar o tratamento adequado a erros durante as etapas de produção, elaboração, armazenamento e transporte dos produtos, o objetivo sempre é no **PRODUTO SEGURO**.

E deste ponto de vista, podemos observar a **importância dos controles de fabricação para a colocação no mercado de produtos que correspondam às expectativas mínimas de qualidade e inocuidade**.

Com esse foco, as **regulamentações vigentes** estabelecem padrões as quais as indústrias devem seguir, com o objetivo primordial de **segurança aos consumidores e saúde da população**.



Além de definir as regulamentações, cabe ao poder público fiscalizar as indústrias produtoras.

Nossa aula hoje trará as principais regulamentações vigentes na área de alimentos, com foco nos produtos de origem animal.

4. MAPA X ANVISA

Um assunto importante a ser tratado se refere a uma dúvida muito comum quanto as **competências de regulamentação e fiscalização dos alimentos**.

Afinal, cabe ao MAPA ou à ANVISA?





Aos dois, de acordo com a área! Afinal **responsabilidade do controle de fiscalização de alimentos no Brasil é compartilhada** entre órgãos e entidades da administração pública, com destaque aos órgãos da Agricultura e do Sistema Único de Saúde, cada um dentro da sua esfera de atuação.

Ou seja, no Brasil há **dois setores** da Administração Pública que atuam **mais diretamente** no **controle sanitário de alimentos**: os setores da **agricultura** e da **saúde**.

Nesses dois setores, a execução do **controle de alimentos** compreende as esferas federal, estadual e municipal.

O ente federal do setor da **agricultura** é o **Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa)** e, no setor da **saúde**, a **Anvisa**.



No âmbito da **saúde**, os órgãos de controle são reconhecidos como **vigilância sanitária**.

Enquanto à **ANVISA** cabe o controle dos estabelecimentos comerciais, serviços de alimentação, supermercados, produtos alimentícios expostos à venda e o controle das indústrias processadoras de alguns tipos de alimentos; ao **Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)** cabe o controle da produção primária (animal e vegetal); das indústrias de processamento de produtos de origem animal; beneficiadores de produtos de origem vegetal e processamento de bebidas.

Ou seja, as etapas iniciais da produção de alimentos, como o cultivo, a criação e de animais ou a pesca, são fiscalizadas pelos órgãos da agricultura, além do controle de bebidas e a classificação de vegetais.



Já o controle das etapas de processamento e distribuição dos alimentos é uma **competência compartilhada** entre **órgãos da agricultura e saúde**, que se dividem de acordo com o tipo de produto.



ESQUEMATIZANDO

COMPETÊNCIAS COMPARTILHADAS NO CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS	
MAPA	ANVISA
Produção primária	Estabelecimentos comerciais
Produtos de origem animal	Serviços de Alimentação
Produtos de origem vegetal <i>in natura</i>	Supermercados etc.
Produtos de origem vegetal minimamente processados (vegetais descascados, picados, higienizados e embalados)	Produtos expostos à venda
Bebidas e produtos para o preparo de bebidas (incluindo bebidas alcoólicas e não alcoólicas, vinagre e polpas de frutas)	Indústrias processadoras de outros alimentos



FIQUE ATENTO!

Há outros órgãos e instituições da Administração Pública que atuam na regulação de alimentos, mas com olhares distintos, como **Inmetro**, que trata principalmente de questões de metrologia, e o **Sistema Nacional de Defesa do Consumidor**, que tutela os direitos dos consumidores.

Em alguns momentos da cadeia há atuação também do **Ministério Público**, interferindo em situações em que há prejuízos ao consumidor. Como por exemplo, podemos citar as fraudes em produtos formulados ou a adição de água em excesso nas carcaças de frango.

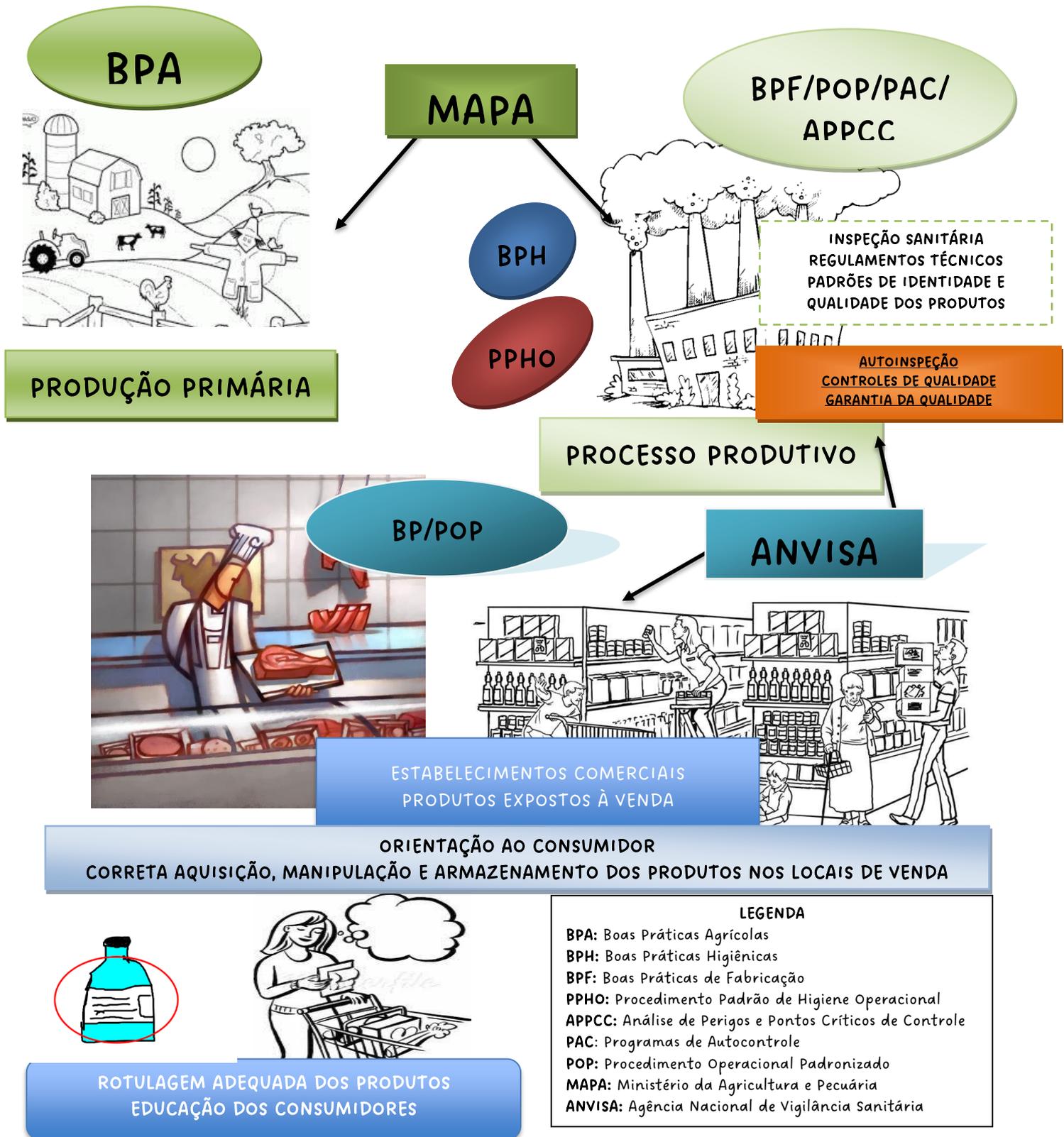
Nesses casos, as multas para as empresas fraudadoras podem ser estipuladas não só pelos órgãos fiscalizadores responsáveis, mas também pelo Ministério Público.



EXEMPLIFICANDO



O desenho ilustrativo abaixo demonstra a **competência compartilhada entre os órgãos governamentais no controle e fiscalização dos alimentos**, dando uma ideia da intervenção de cada um na cadeia produtiva:



Sobre a atuação da ANVISA:

O marco legal que possibilitou maior agilidade a toda a **estrutura de Vigilância Sanitária no Brasil** se deu com a **criação da ANVISA**, tornando o **controle de produtos mais eficiente**.

A criação da ANVISA impulsionou uma nova dinâmica para saúde no Brasil uma vez que essa autarquia começou a **regular e fiscalizar** todos os setores diretamente relacionados à saúde no país, especialmente as indústrias farmacêuticas e seus processos.

A ideia era colocar as indústrias locais em consonância com o ambiente regulatório mundial, atribuindo-lhes a **responsabilidade de controle de qualidade** de seus produtos e **cumprimento das BPF** por meio da criação e execução de regulamentações, bem como através da **prática constante da fiscalização**.



O termo **“Boas Práticas de Fabricação (BPF)”** origina-se do inglês **“Good Manufacturing Practices (GMP)”**, usado para designar um **conjunto de ações e critérios que objetiva**, especialmente, **assegurar a qualidade de produtos e serviços que lidam diretamente com a manipulação de alimentos ou produtos farmacêuticos**.

Na **área de alimentos**, temos o seguinte conceito da ANVISA:

As **Boas Práticas de Fabricação (BPF)** abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos.

A **legislação sanitária federal** regulamenta essas **medidas em caráter geral**, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e serviço de alimentação, e também **específico**, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos.

Compete aos Serviços de Vigilância Sanitária Estaduais e Municipais o estabelecimento de **normas complementares**, de forma a abranger **aspectos sanitários mais específicos** à sua localidade, não podendo contrariar as normas federais.





As **ações de Vigilância Sanitária (VISA)** são **AÇÕES DO ESTADO** e é indispensável reconhecer a necessidade de aplicação da imposição legal de poder – dever de **fiscalizar e autuar** os responsáveis por práticas que apresentem riscos à saúde individual e coletiva, situação que determina a de investir/designar os profissionais de VISA para o exercício da função de fiscal.

O conjunto de responsabilidades e compromissos compõe os planos de ação de vigilância sanitária, inseridos nos Planos Estaduais e Municipais de Saúde.

A infraestrutura para as ações de Vigilância Sanitária deve contemplar recursos humanos, estrutura legal, física, operacional e administrativa, recursos materiais, cadastro dos estabelecimentos, sistema de informação e planos de ação.

As ações de Vigilância Sanitária caracterizam-se por procedimentos de orientação, cadastramento, inspeção, investigação, notificação, controle e monitoramento, os quais demandam ações, como:

Atendimento ao público, deslocamentos, coleta de análises fiscais, apreensão e inutilização de produtos, interdição de estabelecimentos e produtos, instauração de processos, elaboração de relatórios e ofícios, registro e divulgação de dados etc.

Como já vimos, as regulamentações se baseiam em **ANÁLISE DE RISCO** para a tomada de decisões sobre a inocuidade do alimento, desde a origem até o consumo.



De uma forma geral, o controle sanitário dos alimentos caracteriza-se pelos controles de pré-mercado e pós-mercado.

Controle pré-mercado de alimentos: medidas adotadas pela vigilância sanitária **ANTES** do início da atividade de um estabelecimento e da **fabricação ou importação de produtos**.

Este tipo de controle compreende a **concessão da licença sanitária** aos estabelecimentos, a **regularização de produtos** e a **licença de importação**. O licenciamento atesta que o estabelecimento **cumpe com os procedimentos legais** necessários à proteção dos consumidores e à garantia da qualidade dos produtos.

Controle pós-mercado de alimentos: abrange as medidas adotadas **APÓS** o início das atividades de uma empresa e da **comercialização de um alimento** e, como o controle pré-mercado, também **avalia o cumprimento das exigências legais**. Ele é complementar às atividades de licenciamento e regularização de produtos, tendo como foco os riscos e problemas que acontecem **durante o processo de fabricação, distribuição ou comercialização** de um alimento. Inclui as atividades de **monitoramento de amostras de produtos** coletadas no mercado para verificar o **atendimento ao padrão** e aos **limites de contaminantes** definidos na legislação. A avaliação das **condições de conservação e armazenamento** do produto nos locais de distribuição e comercialização

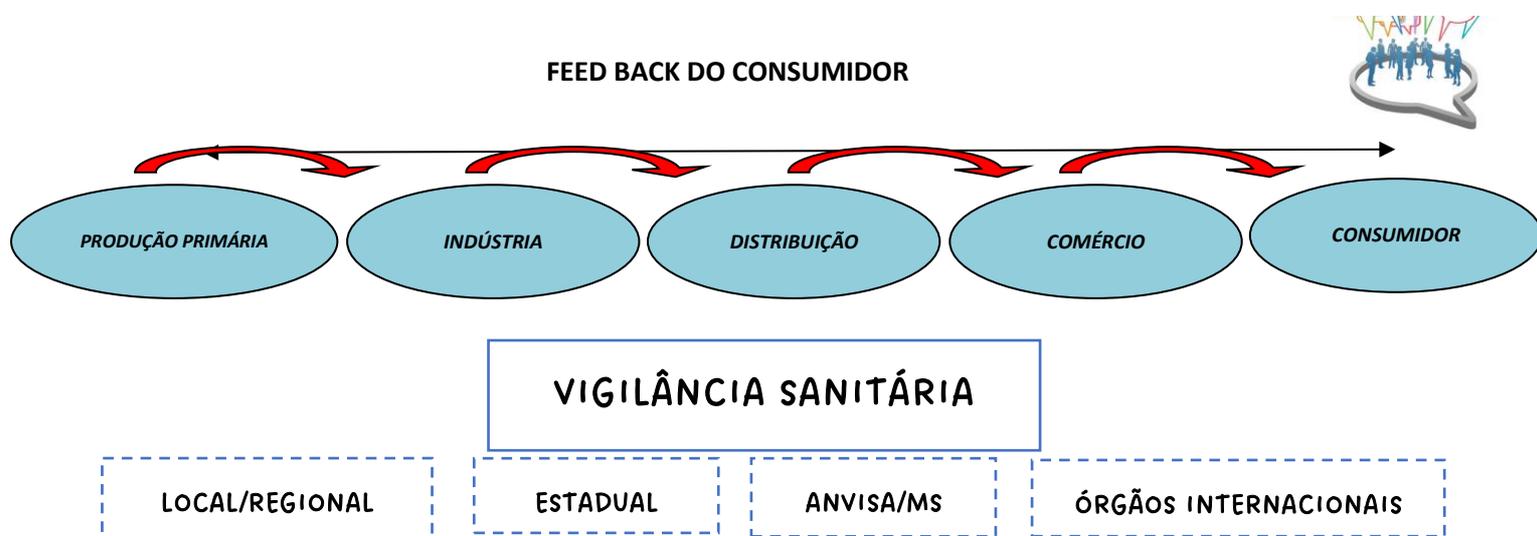
No controle pós-mercado há necessidade de estudos para avaliação de riscos e elaboração de produtos seguros ao consumo/utilização.

O consumidor adquire um importante papel, pois fornece informações à vigilância sanitária sobre a segurança e eficácia do produto consumido/utilizado.



EXEMPLIFICANDO





A seguir, temos um resumo sobre a evolução das legislações da ANVISA na área de alimentos:

Anteriormente à publicação das **leis brasileiras** relacionadas a alimentos, os problemas de alimentação e nutrição eram discutidos no âmbito de Congressos e reuniões de comissões governamentais, resultando, na maioria das vezes, apenas na publicação de material didático e informativo.

A publicação das primeiras leis ocorreu no final da década de 60, destacando-se, em 1969, o **Decreto-Lei nº 986**. Esse, apesar de apresentar definições e procedimentos que foram posteriormente incorporados em outras publicações, ainda continua vigente devido à sua abrangência. A publicação estabelece definições sobre alimentos, procedimentos para o registro e controle, rotulagem, critérios de fiscalização e detecção de alterações.

Em 1977, ocorreu a publicação da Resolução nº 33 da CNNPA (Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos), que orientava os fabricantes de alimentos quanto aos princípios gerais de higiene a serem adotados em todas as etapas, desde a obtenção da matéria prima até a distribuição dos alimentos. Essa publicação marcou o início da prática do controle sanitário.

No Brasil, o final da década de 1990 foi marcado por importantes publicações na área de alimentos, como reflexo das discussões intensas no cenário internacional. Antes da abertura do comércio internacional de alimentos, a avaliação e gestão de riscos e as regulamentações eram bem menos estruturadas e possuíam um caráter mais local. O processo de regulamentação seguia uma sequência menos pré-estabelecida, com base no conhecimento dos níveis dos perigos ou de indicadores nos produtos.

No ano de 1997, a **Portaria nº 326/SVS/MS**, ainda vigente atualmente, abordou novamente a questão do controle sanitário. Esta norma estabeleceu os **requisitos gerais (essenciais) de higiene e de Boas Práticas de Fabricação para alimentos produzidos/fabricados para consumo humano**,



através da aprovação do "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos".

Neste mesmo ano, a **Portaria nº 368/1997** do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), aprovou o "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos", para atender a demanda de fiscalização das fábricas sob o âmbito do MAPA.

A **RDC nº 275**, publicada em **2002**, visava complementar publicações anteriores e aperfeiçoar o controle sanitário dos alimentos, por meio do "Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados" e a "Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". Esta norma está vigente até hoje e padroniza as ações de controle sanitário, harmoniza as ações de inspeção sanitária e complementa os procedimentos da Portaria nº 326/SVS/MS.

Assim, em relação à higiene e às Boas Práticas de Fabricação dos alimentos, apesar dos intervalos de tempo entre as publicações, pode-se observar uma melhoria contínua de procedimentos, visando o aperfeiçoamento das ações dos controles sanitários e a proteção à saúde do consumidor.



Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997

Baseada no Código Internacional Recomendado de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos CAC/VOL. A, Ed. 2 (1985), do *Codex Alimentarius*, e harmonizada no Mercosul, essa Portaria estabelece os **requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.**

RDC nº 275/2002

Essa Resolução foi desenvolvida com o propósito de atualizar a legislação geral, introduzindo o **controle contínuo das BPF e os Procedimentos Operacionais Padronizados**, além de promover a harmonização das ações de **inspeção sanitária** por meio de instrumento genérico de verificação das BPF. Portanto, é ato normativo complementar à Portaria SVS/MS nº 326/97.



Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993

Precursora na regulamentação desse tema, essa Portaria dispõe, entre outras matérias, sobre as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos. Estabelece o Regulamento Técnico para inspeção sanitária de alimentos.

Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo.

RDC nº 52/2014

Alterou o âmbito de aplicação da RDC nº 216/2004, incluindo as unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde.



ESCLARECENDO!

Existem várias outras normativas da ANVISA referentes às Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de alimentos.

Todas essas normas podem ser facilmente consultadas [aqui](#):



Fonte: ANVISA



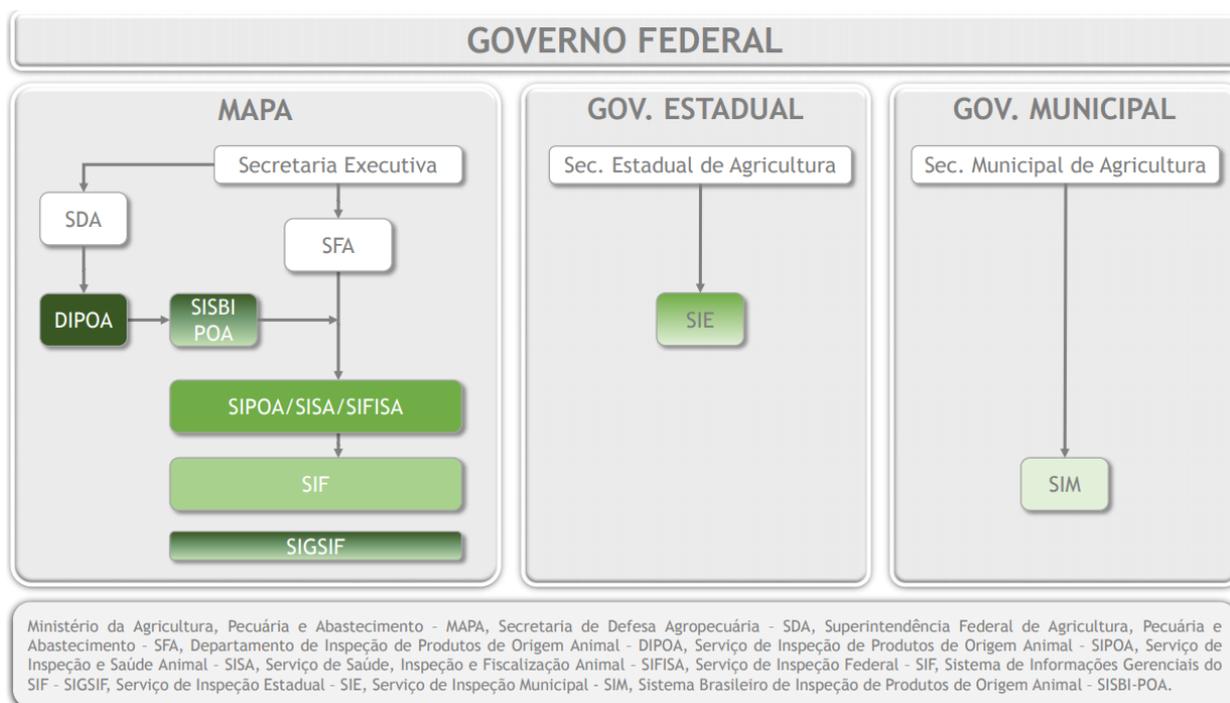
Sobre a atuação do MAPA

O Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA atua como **órgão regulamentador e fiscalizador** das **indústrias de produtos de origem animal no âmbito federal** e **as agências reguladoras e secretarias nos âmbitos estaduais e municipais**. A regulamentação ocorre através de Leis, Decretos, Portarias, Instruções Normativas e Circulares que definem e norteiam as indústrias na elaboração de seus produtos.

A **Inspeção de Produtos de Origem Animal** no âmbito do Ministério da Agricultura e Pecuária é da competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, subordinado à Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA.

As ações de Inspeção são desenvolvidas em todo o Brasil com **respaldo na legislação que regula as atividades a ela relacionadas** e cabe ao DIPOA a coordenação, em nível nacional, da aplicação das leis, normas regulamentadas e critérios para a garantia da qualidade e a da segurança dos produtos de origem animal.

A oferta de alimentos de origem animal aptos ao consumo, resguardadas as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas é o resultado final da atuação do DIPOA em todo o território brasileiro.



Para garantir produtos de origem animal que não sejam prejudiciais à saúde e o cumprimento das legislações nacional e estrangeiras, o DIPOA conta, ainda, com os **Serviços de Inspeção Federal – SIF**, atuantes junto a **cada estabelecimento registrado** no DIPOA.

O **Serviço de Inspeção Federal**, conhecido mundialmente pela sigla **S.I.F.** e vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, é o responsável por **assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo**, bem como de **produtos importados**.

Atualmente, o SIF tem atuação em mais de 5 mil estabelecimentos brasileiros, todos sob a supervisão do DIPOA.



O selo surgiu quando foi editado o primeiro regulamento para a criação do serviço de inspeção dentro dos estabelecimentos processadores. Até receber o carimbo do SIF, o produto atravessa diversas etapas de fiscalização e inspeção, cujas ações são orientadas e coordenadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA/Mapa).

Todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do MAPA são registrados e aprovados pelo S.I.F. visando garantir produtos com **certificação sanitária e tecnológica** para o consumidor brasileiro, respeitando as **legislações** nacionais e internacionais vigentes.

Atualmente, o Brasil exporta seus produtos de origem animal para mais de 180 países, se destacando como um dos principais exportadores mundiais, transmitindo segurança dos produtos sob fiscalização do DIPOA por meio do selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).



Porém, a Inspeção de Produtos de Origem Animal no país **não é exclusividade** do Ministério da Agricultura e Pecuária. Os Estados e Municípios têm legislações específicas quanto à matéria.

Sendo assim, é também compromisso do DIPOA/SDA/MAPA promover a **integração entre os Serviços de Inspeção Estaduais e Municipais**.



Essa integração acontece por ações de gestão do **Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA**, composto pelo **Serviço de Inspeção Federal – SIF**, pelos **Serviços de Inspeção Estaduais – SIE** e pelos **Serviços de Inspeção Municipal – SIM**.



FALAREMOS DAQUI A POUCO SOBRE AS DIFERENÇAS ENTRE O SIM, SIE, SIF E SISBI.

5. Histórico e evolução legal da inspeção sanitária dos produtos de origem animal no Brasil

A Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, instituiu a **obrigatoriedade da inspeção sanitária de produtos de origem animal** no Brasil, atribuindo a responsabilidade de execução aos Governos Federal, Estadual e Municipal, de acordo com o âmbito do comércio atendido pela indústria.

Dois anos depois, o Decreto 30.691 de 29 de março de 1952 aprovou o “*Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA*”, o qual definiu as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Este Regulamento ficou vigente **desde 1952 até 2017**, ou seja, durante 65 anos. No final de março de 2017, como parte das ações do MAPA em resposta à “Operação Carne Fraca”, o RIISPOA foi atualizado e publicado através do **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Esse Decreto já sofreu algumas alterações nestes últimos anos.

A modernização do RIISPOA era uma necessidade real, considerando os avanços tecnológicos e também conceituais que tivemos ao longo das últimas décadas.

Portanto...

O **Decreto nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017** regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.





Ou seja, o Decreto publicado em 2017 aprovou o novo **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - RIISPOA**, que tem como objetivo disciplinar a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Brasil. O Decreto nº 9.013/2017 já sofreu algumas atualizações ao longo dos anos. A mais recente foi em agosto de 2020, com a publicação do Decreto nº 10.468/2020.

Essa é a nossa legislação FEDERAL atualmente vigente!

Sempre que os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não possuem uma legislação própria, terão que atender a legislação federal, conforme descrito no Art. 3º do Decreto nº 9.013/2017:



*Art. 3º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal **serão regidas por este Decreto, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria.***

Que tal agora atualizar nossos conhecimentos e ver o que esse novo Regulamento trouxe em seu texto?





JURISPRUDÊNCIA

Art. 5º. Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 7º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Lembre-se que em 1989, a Lei nº 7.889 estabeleceu três níveis de inspeção, dependendo da abrangência da área de comercialização da indústria.

- ✓ Para o comércio no próprio município o registro é obtido junto às Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios (Serviço de Inspeção Municipal – SIM);
- ✓ Para o comércio em nível intermunicipal (dentro do mesmo Estado), o registro é obtido junto às Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Estados (Serviço de Inspeção Estadual - SIE);
- ✓ Para comercialização interestadual ou internacional, o registro é obtido junto ao MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Serviço de Inspeção Federal – SIF).



Portanto, todos os estabelecimentos que elaboram produtos de origem animal, **obrigatoriamente devem dispor de REGISTRO** (independentemente da instância) e **INSPEÇÃO** para evitar a permanência na ilegalidade. Vamos ver alguns exemplos abaixo:



EXEMPLIFICANDO



PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE COMERCIALIZAÇÃO SOMENTE
NO MUNICÍPIO
(NESTE EXEMPLO, NA CIDADE DE ITAPEVA)



PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE COMERCIALIZAÇÃO SOMENTE
NO ESTADO
(NESTE EXEMPLO, NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO)



PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE COMERCIALIZAÇÃO
INTERESTADUAL (TODO O PAÍS) E INTERNACIONAL (QUANDO
HABILITADO PARA O MERCADO DE DESTINO OU QUANDO O PAÍS
DE DESTINO NÃO POSSUI EXIGÊNCIAS ESPECÍFICAS)

Em 2006, o [Decreto nº 5.741/2006](#) regulamentou o funcionamento do [Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária \(SUASA\)](#), como parte da [Lei nº 8.171/1991](#) (Lei Agrícola) – esta legislação é muito importante no contexto da Inspeção Sanitária.



TOME NOTA!

O [SUASA](#) é um novo sistema de inspeção, organizado de forma **unificada, descentralizada e integrada entre a União** (através do MAPA), que coordena o sistema, como Instância Central e Superior, os **estados e Distrito Federal**, como Instância Intermediária, e os **municípios**, incluindo microrregião, território, associação ou consórcios de municípios como Instância Local, vinculada à



Instância Intermediária, através de adesão voluntária. Seu **objetivo** é garantir a **saúde dos animais e a sanidade dos vegetais, a idoneidade dos insumos e dos serviços e a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica dos produtos finais destinados ao consumo.**

Fazem parte do SUASA quatro subsistemas brasileiros de inspeção e fiscalização, isto é:

- ✓ **Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA;**
- ✓ Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – SISBI-POV;
- ✓ Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas;
- ✓ Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários.

Ou seja, temos um novo sistema de inspeção dos produtos de origem animal possível no nosso país e este sistema é chamado de **SISBI-POA**.

O **SISBI-POA** tem por objetivo a harmonização e padronização dos procedimentos de inspeção dos produtos de origem animal.



**ATENÇÃO
DECORE!**

O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA), padroniza e harmoniza os **procedimentos de inspeção de produtos de origem animal** para garantir a inocuidade e segurança alimentar.



Os estados, o Distrito Federal e os municípios podem solicitar a **equivalência dos seus Serviços de Inspeção** e assim empresas registradas recebem a chancela do SISBI, podendo comercializar seus produtos no território nacional.

Para a agricultura familiar, a importância da implantação do SUASA é a facilitação da produção e inserção dos produtos no mercado formal – local, regional e nacional. Após a adesão dos entes federados ao SUASA, todo o trabalho de seus serviços de inspeção será regido pela sua própria legislação (lei, decreto, portaria, resolução etc.). Ou seja, é a própria legislação do estado ou do município que definirá os critérios e procedimentos de inspeção e de aprovação de plantas de instalações e o registro dos estabelecimentos, desde que não fira os princípios legais do SUASA. Nesse contexto, as auditorias processuais previstas para serem feitas nos serviços integrantes do SUASA servirão para constatar se da forma como está sendo executado o serviço de inspeção, há ou não eficácia e eficiência com relação à qualidade higiênico-sanitária, à inocuidade e à segurança de alimentos, e se o serviço dispõe de estrutura e equipe técnica compatível com as atribuições.

Exemplo de um produto que possui chancela do SISBI e, portanto, pode ser comercializado no território nacional



O reconhecimento da equivalência é base para a adesão dos serviços ao SUASA. **Equivalência** significa obter os **mesmos resultados em termos de qualidade higiênico-sanitária e inocuidade dos produtos**, mesmo que o serviço de inspeção do estado ou município tenha sua própria legislação e que utilize critérios e procedimentos de inspeção e de aprovação de plantas de instalações e o registro dos estabelecimentos, diferentes dos outros serviços de inspeção. Ou seja, o foco do SUASA está em garantir a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos destinados ao consumo e é neste aspecto a exigência da equivalência entre os serviços, em que será constatada a eficiência e eficácia do serviço proponente através das auditorias processuais.

Equivalência de serviços de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitem alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.



PRESTE MAIS
ATENÇÃO!

O Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA) trouxe a seguinte definição, no Art.

10:

(...) X - equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras; (...)

Ainda, o Decreto prevê:

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio **interestadual ou internacional**, de que trata este Decreto, são de **competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal - SIF**, vinculado ao **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**.

§ 1º A inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na Lei nº 1.283, de 1950, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio internacional. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual **poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios**, desde que haja **reconhecimento da equivalência** dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem **comércio municipal e intermunicipal** serão regidas por este Decreto, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria.

Art. 4º Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional. (...)





FIQUE ATENTO!

Os entes federados que não aderirem ao SUASA continuarão regidos pela Lei nº 7.889/1989. Nesse caso os produtos inspecionados pelos **serviços de inspeção estadual ou municipal** só poderão ser **comercializados no respectivo estado ou município**.



EXEMPLIFICANDO





ESCLARECENDO!



Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem **sob o SIF** podem realizar **comércio internacional**.

Todos os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, **devem ser submetidos à fiscalização** e sua classificação abrange:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem; e
- ~~VII - de produtos não comestíveis.~~ (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Esta classificação está descrita no "Título II - Da Classificação Geral" (Art. 16) do RIISPOA

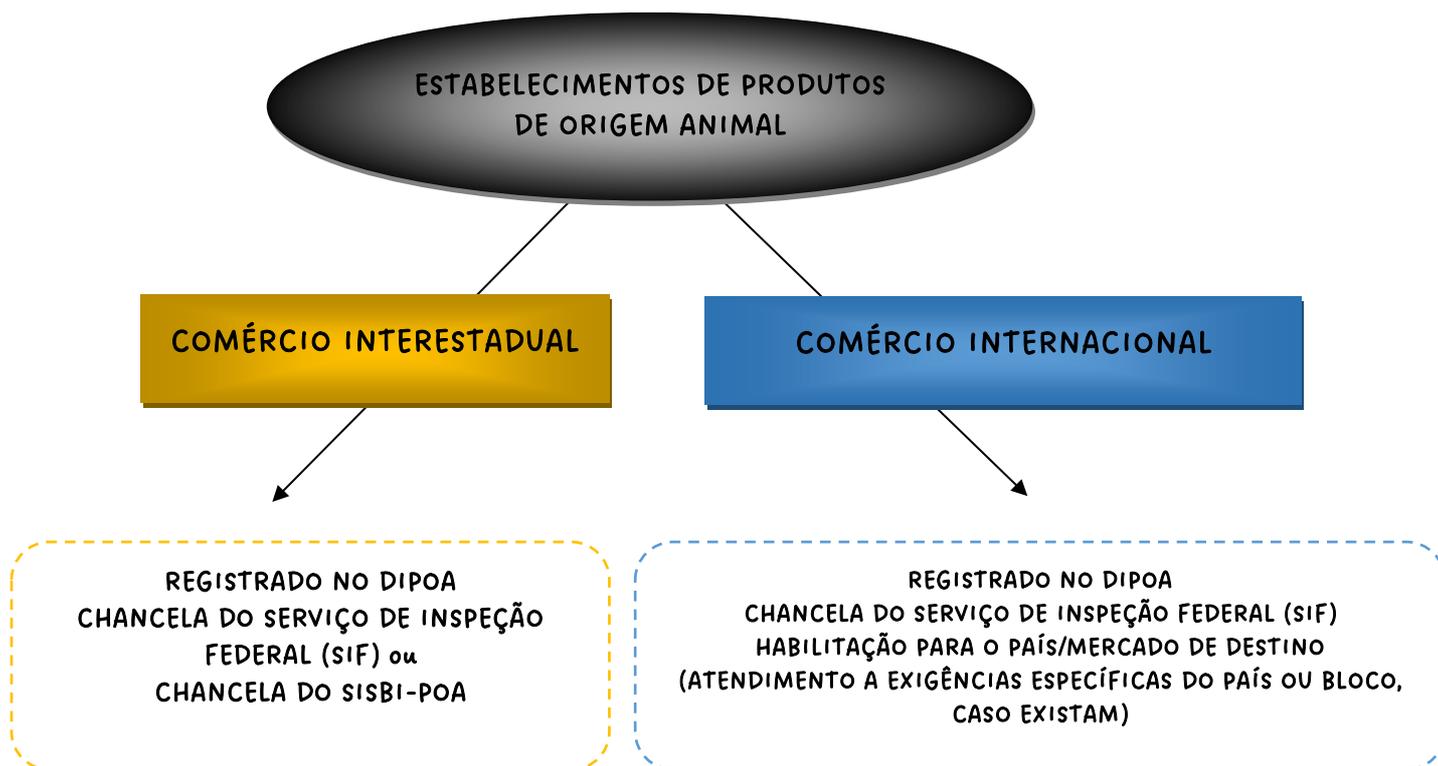
Vamos continuar nosso raciocínio:

Quando o estabelecimento **comercializar produtos no âmbito interestadual** (exemplo: produção no Paraná e comercialização em São Paulo), a inspeção é privativa do Ministério da Agricultura (DIPOA/MAPA), nos casos não inseridos no SUASA.

No caso de **comércio internacional** (exemplo: exportação para Arábia Saudita), a inspeção é privativa do Ministério da Agricultura (DIPOA/MAPA).



No caso de **comércio internacional**, além do registro no DIPOA/MAPA, o estabelecimento deverá atender a **regulamentação do país de destino** do produto e ser devidamente habilitado para este fim, caso existam exigências específicas para exportação.



Art. 25 (RIISPOA). Todo estabelecimento que realize **o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal** deve estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou relacionado junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação, conforme disposto na [Lei nº 1.283, de 1950](#), e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

§ 1º Para a **realização do comércio internacional** de produtos de origem animal, além do registro, o estabelecimento deve **atender aos requisitos sanitários específicos dos países ou dos blocos de países importadores**.

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção e de fiscalização de forma a proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária, de acordo com os requisitos firmados em acordos sanitários internacionais.



A inspeção sanitária é baseada nos **controles de processo**, fundamentando-se nas **verificações sistemáticas de fatores que possam interferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos ofertados ao consumidor.**

Conforme veremos no quadro abaixo, os procedimentos de inspeção dentro da cadeia de produtos de origem animal são de extrema relevância na produção/elaboração de alimentos:



IMPORTÂNCIA DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	
Prevenção de riscos ao consumidor (saúde pública)	
Coibição da fraude econômica	
Fiscalização dos controles de processo	
Padrões de identidade e qualidade	
Análises microbiológicas e físico-químicas	
Controle de resíduos e contaminantes	
Atendimento à legislação nacional (para produtos comercializados no mercado interno)	
Atendimento à legislação internacional (para produtos comercializados no mercado externo)	
Certificação sanitária dos produtos	



A base da inspeção nos estabelecimentos de carnes consiste na **inspeção ante e post-mortem dos animais**. É através da inspeção ante-mortem que o Médico Veterinário avalia as condições de saúde do lote e se aqueles animais estão aptos para o abate. Já na inspeção post-mortem, o Médico Veterinário avalia as carcaças e órgãos, fazendo o julgamento de lesões observadas e a correta destinação (liberação, aproveitamento condicional, condenação).

Conforme o RIISPOA:

Art. 11. A inspeção federal será realizada em **caráter permanente ou periódico**.
(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º A inspeção federal em **caráter permanente** consiste na **presença do serviço oficial de inspeção** para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização **ante mortem e post mortem**, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 14. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º A inspeção federal em **caráter periódico** consiste na **presença do serviço oficial de inspeção** para a realização dos procedimentos de **inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos** registrados ou relacionados e **nas outras instalações industriais dos estabelecimentos** de que trata o § 1º, excetuado o abate.
(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



PRESTE MAIS
ATENÇÃO!

A **inspeção ante e post-mortem** dos animais avalia os aspectos relacionados à **saúde pública e saúde animal**.

Além disso, os demais **controles de processo** realizados no estabelecimento, direta ou indiretamente ligados à **qualidade higiênico-sanitária do produto final** devem ser implantados para as garantias necessárias ao consumidor.



Como vimos na aula de hoje, a legislação vem sofrendo modificações ao longo dos anos para enquadrar-se nos conceitos modernos de “segurança dos alimentos” definidos pelos organismos internacionais de referência, como a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), Organização Mundial da Saúde (OMS) e Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS), além de buscar **EQUIVALÊNCIA** com a legislação de grandes e importantes mercados importadores, como por exemplo, União Europeia e Estados Unidos.

Além disto, a literatura especializada e os números dos informes epidemiológicos relacionam a maioria dos casos de **DTA (Doenças Transmitidas por Alimentos)** com **práticas operacionais inadequadas sob o ponto de vista higiênico-sanitário**, o que faz crescer a necessidade de **práticas mais seguras de produção**.

Neste contexto, o MAPA atualizou seus métodos de fiscalização e definiu a implantação obrigatória pelas indústrias de produtos de origem animal, sob a égide do SIF, de ferramentas de autocontrole.



Veremos a seguir como foi esta evolução:

Em 1996, a Circular nº 245/96/DCI/DIPOA determinou a implantação do programa PPHO (Procedimento Padrão de Higiene Operacional) nas indústrias de produtos de origem animal.

Um ano depois, em 1997, a Portaria nº 368/1997 aprovou o “Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos”, estabelecendo requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração de alimentos para consumo humano.

No mesmo ano, a Circular nº 201/1997/DCI/DIPOA delineou os procedimentos de verificação do PPHO e a Circular nº 272/97/DIPOA determinou a implantação do PPHO e do ARCPC (Análise de Risco e Controle de Pontos Críticos), hoje denominado APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) em estabelecimentos envolvidos com o comércio internacional de carnes e produtos cárneos, leite e produtos lácteos, mel e produtos apícolas. Seguindo a tendência mundial de preocupação com a saúde pública e redução de surtos e doenças de origem alimentar, em 1998 foi publicada a Portaria nº 46, instituindo o Sistema APPCC a ser implementado gradativamente nas indústrias de produtos de origem animal sob SIF.



Em 2003, a Circular nº 369/2003/DCI/DIPOA, baseada em legislações da União Europeia, forneceu instruções para elaboração e implantação do PPHO e APPCC nos estabelecimentos habilitados à exportação de carnes para União Europeia e Canadá.

Finalmente em **2005**, o MAPA lançou as Circulares nº 175 e 176/2005/CGPE/DIPOA, consideradas como um **DIVISOR DE ÁGUAS** para os segmentos da Inspeção Federal. Substituiu-se o modelo anterior de Inspeção, baseado no acompanhamento contínuo e sistemático de todos os fatores que poderiam afetar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos, pela verificação oficial da implantação e manutenção dos chamados **"Programas de Autocontrole"** da empresa fiscalizada, através dos Elementos de Inspeção estabelecidos para o Serviço Oficial. A Circular nº 175/2005/CGPE/DIPOA trouxe um manual de orientação sobre os procedimentos de verificação que o Serviço de Inspeção deveria realizar nos programas de autocontrole dos fabricantes de produtos de origem animal, definindo os critérios a serem seguidos. Já a Circular nº 176/2005/CGPE/DIPOA trouxe modificações das instruções para verificação do PPHO e aplicação dos procedimentos de verificação dos Elementos de Inspeção estabelecidos na Circular nº 175/2005/CGPE/DIPOA.

Inicialmente, o âmbito de aplicação destas duas Circulares foi para estabelecimentos produtores de carne bovina para os Estados Unidos, estendendo-se em seguidas para os demais mercados, como União Europeia e Canadá. Nos anos seguintes, foram publicadas outras normas estabelecendo as diretrizes para aplicação das Circulares nº 175 e 176/2005/CGPE/DIPOA no setor de carne de aves e suínos, caracterizando um grande avanço na fiscalização das atividades destes estabelecimentos. Em 2010 o MAPA publicou o Ofício Circular nº 12/2010/GAB/DIPOA, com orientações para padronizar as frequências e planilhas utilizadas para a verificação oficial nos fabricantes de aves e suínos.

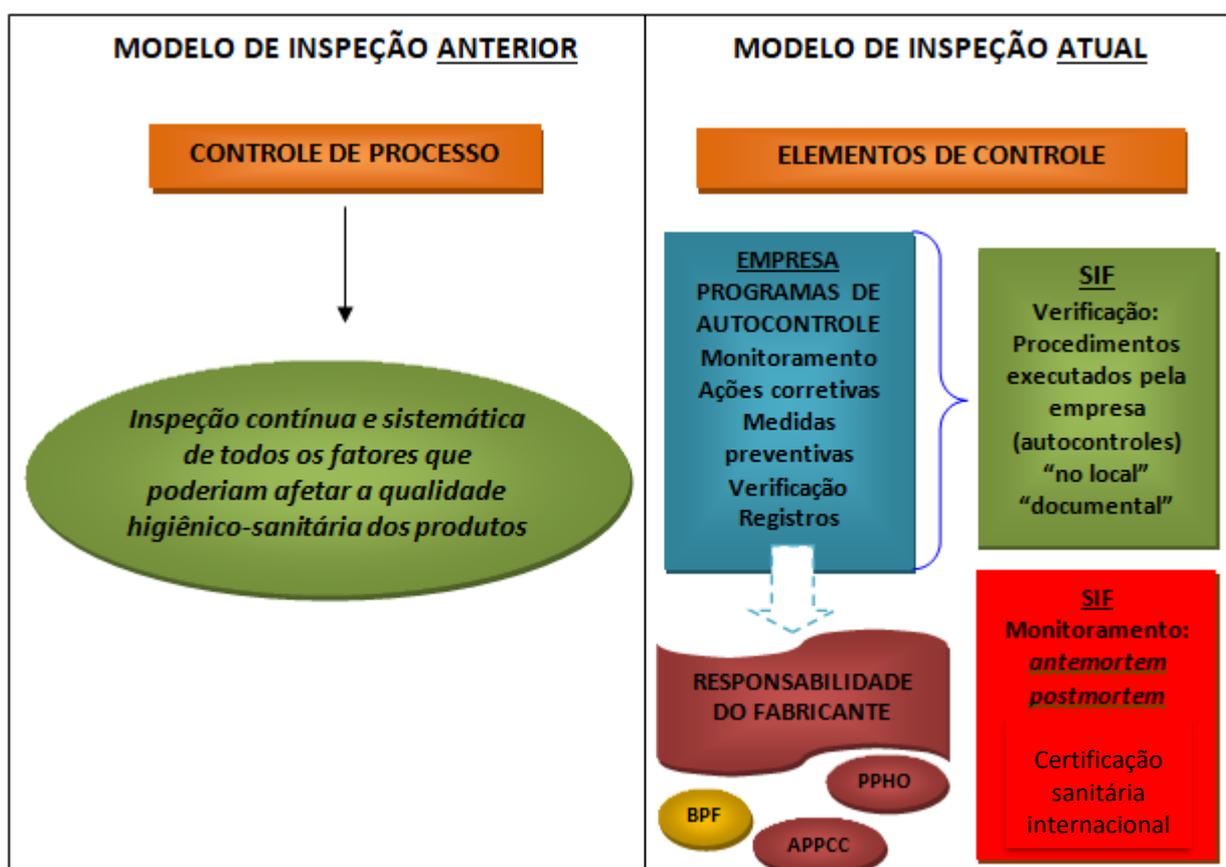
Paralelamente à evolução dos programas de autocontrole, a Circular nº 668/2006/CGPE/DIPOA trouxe as **diretrizes para aplicação do APPCC** para as indústrias de aves.



Em 2017, as Circulares nº 175, 176/2005/CGPE/DIPOA e o Ofício-Circular nº 12/2010/GAB/DIPOA foram **revogados**, estabelecendo-se nova metodologia e frequência de verificação dos autocontroles pelo Serviço Oficial, de acordo com a **Norma Interna DIPOA/SDA nº 01/2017 – MAPA**.

Ou seja, o modelo de Inspeção atual baseia-se na inspeção e fiscalização, tendo como base a **verificação da aplicação e eficácia dos programas de autocontrole implantados pela indústria, na garantia da produção de um alimento seguro ao consumidor.**

A responsabilidade pela qualidade e inocuidade dos produtos é da empresa fabricante, cabendo à Inspeção Oficial a verificação dos procedimentos de controle executados.



O FOCO NESTES CONTROLES RESPONSABILIZA O SETOR PRODUTIVO PELA ELABORAÇÃO DE SEUS PRODUTOS



Devido à crescente expansão do mercado mundial de alimentos, a necessidade de atendimento às exigências de grandes blocos importadores de produtos de origem animal do Brasil e a preocupação com a elaboração de **produtos seguros** pelos setores produtivos, o **desenvolvimento e aperfeiçoamento dos programas de autocontrole se tornaram imprescindíveis para as indústrias de alimentos.**

As modernas legislações dirigidas ao controle sanitário de alimentos tratam esses programas como requisitos básicos para a garantia da inocuidade dos produtos. Dentro deste contexto, acompanhando os avanços das legislações no tocante às responsabilidades dos fabricantes e de forma complementar as atividades rotineiras de inspeção, o **MAPA inseriu nas suas tarefas rotineiras a avaliação da implantação e da execução dos programas de autocontrole por parte da indústria inspecionada.**

Esses programas incluem, entre outros, o **Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO (SSOP)**, o **Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (HACCP)** e as **Boas Práticas de Fabricação – BPF (GMP).**

Ou seja, desde 2005 o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) instituiu a verificação dos programas de autocontroles.

Na sequência, o **Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006**, em seus artigos 6º, 10, 84 e 85 de seu Anexo, instituiu, de forma mais abrangente a obrigatoriedade dos estabelecimentos implantarem o autocontrole bem como que o Serviço Oficial estabelecesse a respectiva forma e frequência de sua verificação, além do estabelecido na Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997.

Com o tempo, a verificação oficial nos moldes da implantada em 2005 foi estendida para **todas as classificações de estabelecimentos sob inspeção federal**, incluindo as outras áreas como leite, mel, ovos, pescado, suínos, aves, subprodutos, sem, no entanto, sua devida harmonização e revisão.

Com a publicação do **Decreto nº 8.444, de 06 de maio de 2015** (hoje revogado pelo novo RIISPOA), que determina que a inspeção federal seja instalada em caráter permanente somente nos estabelecimentos que realizam atividades de abate e, posteriormente, com a publicação da **Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA, de 06 de novembro de 2015**, que estabeleceu a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados ou relacionados no SIF sujeitos à inspeção periódica, as frequências estabelecidas para verificação oficial voltadas aos autocontroles das empresas tornaram-se incongruentes, sendo necessário atualizar os procedimentos e estabelecer novas frequências de avaliação, o que foi definido pela publicação da Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017 – MAPA.





ATENÇÃO DECORE!

Hoje, as atividades realizadas pelo **Serviço de Inspeção Federal** compreendem a [inspeção tradicional e a verificação oficial dos autocontroles](#).

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento.

O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção (AI), unidades de inspeção (UI), pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais (PSO), os pontos críticos de controle (PCC) definidos ao APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

Na sequência teremos um resumo das legislações básicas do MAPA que norteiam a atividade de inspeção industrial e sanitária nos estabelecimentos de produtos de origem animal:



Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950

Estabelece a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989

Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências



Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações

Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Aprova o RIISPOA.

Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022

Dispõe sobre os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e sobre a organização e os procedimentos aplicados pela defesa agropecuária aos agentes das cadeias produtivas do setor agropecuário; institui o Programa de Incentivo à Conformidade em Defesa Agropecuária, a Comissão Especial de Recursos de Defesa Agropecuária e o Programa de Vigilância em Defesa Agropecuária para Fronteiras Internacionais (Vigifronteiras).

Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991

Dispõe sobre a política agrícola.

Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006

Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.

Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997

Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Portaria MAPA nº 711, de 01 de novembro de 1995

Aprova as normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos.

Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de bovinos e bubalinos e seus derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF)

Orienta a execução das atividades de inspeção e fiscalização dos bovinos, bubalinos e seus derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Federal assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.



Portaria SDA/MAPA nº 210, de 10 de novembro de 1998

Aprova o Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves.

Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018

Aprova os Regulamentos Técnicos que fixam a identidade e as características de qualidade que devem apresentar o leite cru refrigerado, o leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A.

Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018

Estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial.

Instrução Normativa nº 78, de 26 de novembro de 2018

Estabelece os requisitos e procedimentos para o registro de provas zootécnicas visando o controle leiteiro e avaliação genética de animais com aptidão leiteira.

Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021: Aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Instrução Normativa nº 56, de 06 de novembro de 2008

Estabelece procedimentos gerais de Recomendações de Boas Práticas de Bem-estar para Animais de Produção e de Interesse Econômico – REBEM, abrangendo os sistemas de produção e o transporte.

6. Definições importantes para fiscalização de produtos de origem animal

Vamos ver agora algumas definições e conceitos que são importantes de você saber:

Programas de Autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, para garantir as Boas Práticas de Fabricação (BPF). **(Veja também a definição trazida pelo RIISPOA).**



Elementos de Controle: são os procedimentos adotados pela Inspeção Oficial para avaliar se os programas de autocontrole estão sendo executados na forma preconizada, através das verificações oficiais “no local” e “documental”, ou seja, avaliando a execução do autocontrole pelo fabricante durante o processo (no local) e realizando a revisão dos registros gerados (documental). A comparação dos resultados da verificação “no local”, com os resultados da verificação “documental” fornecem evidências da eficácia dos programas de autocontrole.

Verificação “no local”: inspeção realizada através da observação visual para avaliar se um determinado procedimento e/ou operação está sendo ou foi realizado corretamente, na forma prevista no programa de autocontrole do estabelecimento.

Verificação “documental”: revisão dos documentos de suporte do estabelecimento, relacionados a determinado programa de autocontrole, visando avaliar se este está sendo executado corretamente e se denotam a realidade observada na indústria.

Monitoramento: é a realização de uma sequência planejada de observações e medições dos parâmetros de controle, para avaliar se uma determinada etapa do processo está sob controle. É executado para identificar:

- *Conformidade na execução da etapa;*
- *Desvios (não conformidade);*
- *Tomadas das ações corretivas para restabelecer a conformidade.*

Verificação: É realizada em uma etapa geralmente posterior à aplicação das ações corretivas, para checar a eficiência tanto dos procedimentos de monitoria quanto das ações corretivas adotadas, se foram ou não eficientes para o retorno da conformidade naquela etapa. **(Veja também a definição trazida pelo Codex Alimentarius).**

Documentos de suporte: corresponde aos programas de autocontrole, a literatura que serviu de base científica ao desenvolvimento do programa pela empresa fiscalizada, os registros do monitoramento, ações corretivas e medidas preventivas aplicadas, os registros da verificação, os resultados de análises laboratoriais de água, gelo, produto, instalações/equipamentos etc.

Verificação Oficial: verificação realizada pelo Serviço Oficial durante suas atividades.

Ação corretiva: ações desencadeadas no processo e/ou no produto para corrigir um desvio detectado durante os procedimentos de monitoramento e/ou verificação. São as ações adotadas para eliminar a causa de uma não conformidade detectada ou outra situação indesejável. **(Veja também a definição trazida pelo Codex Alimentarius).**



Medida preventiva: medidas tomadas para evitar o aparecimento ou a reincidência de um determinado desvio no processo e/ou no produto. Refere-se às ações adotadas para eliminar a causa de uma potencial não conformidade ou outra potencial situação indesejável.

Amostra representativa: quantidade de amostra estatisticamente calculada, representativa do universo amostrado, tomada para fins de análise para liberação do lote de material ou produto.

Adequado: se entende como suficiente para alcançar a finalidade proposta.

Inocuidade: ausência de contaminantes biológicos, químicos ou físicos no alimento, que poderiam afetar a saúde do consumidor final, causando-lhe alguma enfermidade ou lesão.

Alimento seguro: alimento que, ao ser ingerido, não causará riscos à saúde ou a integridade física do consumidor.

Segurança dos alimentos: garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.

Perigo: agente biológico, químico ou físico presente no alimento ou condição do alimento com potencial para causar efeitos adversos à saúde.

O Codex Alimentarius traz os PRINCÍPIOS GERAIS DA HIGIENE DOS ALIMENTOS e nele temos algumas definições importantes:

Nível aceitável: Um nível de perigo em um alimento ou abaixo do qual o alimento é considerado seguro, de acordo com seu uso pretendido.

Contaminante: Qualquer agente biológico, químico ou físico, matéria estranha ou outras substâncias não intencionalmente adicionadas aos alimentos que possam comprometer a segurança dos alimentos ou sua aptidão.

Contaminação: A introdução ou ocorrência de um contaminante no alimento ou no ambiente do alimento.

Medida de controle: Qualquer ação ou atividade que possa ser usada para prevenir ou eliminar um perigo ou reduzi-lo a um nível aceitável.

Ação corretiva: Qualquer ação tomada quando ocorre um desvio a fim de restabelecer o controle, segregar e determinar a disposição do produto afetado, se houver, e prevenir ou minimizar a reincidência do desvio. São as ações a serem adotadas quando um limite crítico é excedido.



Ponto Crítico de Controle (PCC): Uma etapa na qual uma medida ou medidas de controle, essencial(is) para controlar um perigo significativo, é/são aplicada em um sistema APPCC. Ou seja, a falha no controle em um PCC resulta na produção de alimento com alta probabilidade de causar problemas.

Limite crítico: Um critério, observável ou mensurável, relativo a uma medida de controle em um PCC, que separa a aceitação da rejeição do alimento.

Desvio: Não cumprimento de um limite crítico ou em seguir um procedimento de BPH.



Boas práticas de higiene (BPHs): base de todos os sistemas de higiene alimentar para apoiar a produção de alimentos seguros e adequados.

Plano APPCC: Documentação ou conjunto de documentos, elaborado de acordo com os princípios do APPCC, para garantir o controle dos perigos significativos na produção de alimentos.

Sistema APPCC: O desenvolvimento de um plano APPCC e a implementação dos procedimentos de acordo com esse plano.

Perigo: Um agente biológico, químico ou físico nos alimentos com potencial para causar um efeito adverso à saúde.



Perigo significativo: Um perigo identificado por uma análise de perigo, com probabilidade razoável de ocorrer em um nível inaceitável na ausência de controle, e para o qual o controle é essencial, dado o uso pretendido do alimento.

Análise de perigos: O processo de coleta e avaliação de informações sobre os perigos identificados nas matérias-primas e outros ingredientes, o meio ambiente, no processo ou no alimento e as condições que levam a sua presença para decidir se esses perigos são significativos ou não.

Monitorar: O ato de conduzir uma sequência planejada de observações ou medições de parâmetros de controle para avaliar se uma medida de controle está sob controle.

Programa de pré-requisitos: Programas incluindo Boas Práticas de Higiene, Boas Práticas Agrícolas e Boas Práticas de Fabricação, bem como outras práticas e procedimentos, como treinamento e rastreabilidade, que estabelecem as condições ambientais e operacionais básicas que estabelecem as bases para a implementação de um sistema APPCC.

Diagrama de fluxo: Uma representação sistemática da sequência de etapas usadas na produção ou fabricação de alimentos.

Etapas: Um ponto, procedimento, operação ou estágio na cadeia de alimentos, incluindo matérias-primas materiais, desde a produção primária até o consumo final.

Validação de medidas de controle: Obtenção de evidências de que uma medida de controle ou combinação de medidas de controle, se devidamente implementadas, são capazes de controlar o perigo para um resultado específico.

Verificação: Aplicação de métodos, procedimentos, testes e demais avaliações, além do monitoramento, para determinar se uma medida de controle está ou vem funcionando conforme pretendido.



O RIISPOA também trouxe alguns conceitos importantes. Vamos ver quais são:

Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos.

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal.

Análise fiscal: análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente.

Animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro.

Animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras.

Espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente.

Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.

Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos.

Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras.

Espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária ([Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017](#)).

Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização.

Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.

Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável.



Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações.

Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos.

Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação.

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Auditoria: procedimento técnico-administrativo conduzido por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



a) apurar o desempenho do serviço de inspeção federal local junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Auditoria de unidade descentralizada: procedimento técnico-administrativo conduzido por equipe composta por servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e liderada por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de apurar o desempenho do serviço e que poderá incluir auditorias por amostragem em estabelecimentos registrados. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Central de certificação: unidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento apta a emitir certificados sanitários nacionais ou internacionais, guias de trânsito e outros documentos definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do referido Ministério, para respaldar o trânsito nacional ou internacional de produtos de origem animal. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



Recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Serviço de inspeção federal – SIF: unidade técnico-administrativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



Ainda, o RIISPOA define, em seu Artigo 74, o seguinte:

“Art. 74. Os estabelecimentos devem **dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos**, contendo **registros sistematizados e auditáveis** que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole **devem incluir** o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole **não devem se limitar** ao disposto no § 1º

§ 2º-A Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos”.

Vamos agora entender um pouquinho sobre esses *tais* programas de autocontrole!



ACORDE!

7. Programas de autocontrole dos estabelecimentos

Todo o processo de produção de alimentos, aplicando-se os modernos instrumentos de gerenciamento voltados para a qualidade, é visualizado como um **macroprocesso**. Esse macroprocesso, do ponto de vista da inocuidade do produto, é composto de **vários processos**, agrupados, basicamente **em quatro grandes categorias**: *matéria-prima, instalações e equipamentos, pessoal e metodologia de produção*, todos eles, direta ou indiretamente, envolvidos na qualidade higiênico-sanitária do produto final.

MACROPROCESSO



A análise detalhada do macroprocesso permitiu extrair, inicialmente, das quatro grandes categorias acima mencionadas, os programas de autocontrole que foram implantados pela empresa e são submetidos à verificação pelo Serviço Oficial.



Conforme definido em 2005 pela Circular nº 175/CGPE/DIPOA (*hoje revogada*), os procedimentos adotados pela Inspeção Oficial para verificar a implantação e manutenção dos programas de autocontrole do estabelecimento eram denominados de “Elementos de Inspeção”.

Hoje, são chamados de Elementos de Controle.



Abaixo temos a relação dos “**Elementos de Controle**”, que são utilizados pela fiscalização para avaliação dos controles implantados pelos estabelecimentos:

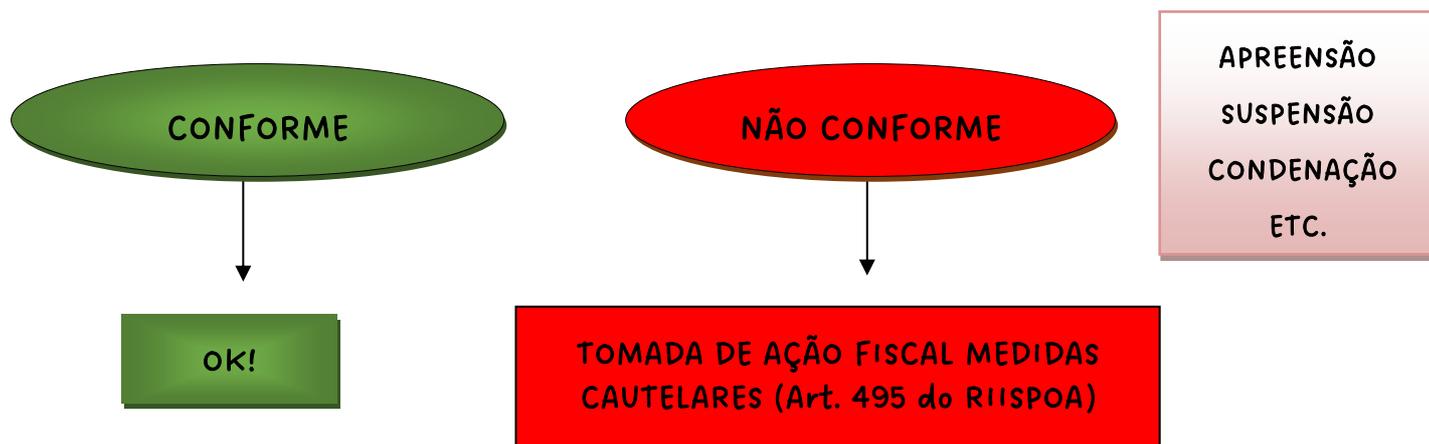
- × Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)
- × Água de abastecimento;
- × Controle Integrado de Pragas;
- × Higiene Industrial e Operacional (PPHO);
- × Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários
- × Procedimentos Sanitários Operacionais;
- × Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas para aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem;
- × Controle de temperaturas;
- × Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- × Análises Laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação);
- × Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- × Rastreabilidade e Recolhimento;
- × Respaldo para certificação oficial;
- × Bem-estar animal;
- × Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

Como regra, o **Elemento de Controle** ou, em outras palavras, a verificação oficial da implantação e manutenção dos programas de autocontrole, *fundamenta-se na inspeção do processo e na revisão dos registros de monitoramento dos programas de autocontrole da indústria*.





A conclusão ou impressão final deve ser o resultado da interpretação dos achados com base nos conhecimentos técnico-científicos, sobre o assunto em questão, dos servidores envolvidos nessa atividade.



O MAPA padronizou através das normativas publicadas, os requisitos para elaboração dos PAC (programas de autocontrole), determinando que **cada estabelecimento deve desenvolver, implementar e manter procedimentos descritos** que sejam capazes de prevenir, controlar e corrigir qualquer não conformidade relacionada ao processo e/ou ao produto.

Mas, o que é exatamente um PROGRAMA DE AUTOCONTROLE?



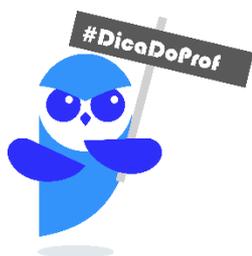
Um **PROGRAMA DE AUTOCONTROLE** é um documento descrito que padroniza as atividades e/ou procedimentos que devem ser desenvolvidos por alguém em um determinado local/área. Como já vimos nas definições, são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos.



PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

São programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, para garantir as Boas Práticas de Fabricação (BPF).





Se, durante os procedimentos de monitoramento e verificação a empresa detectar algum desvio, porém tomar as **ações corretivas e medidas preventivas** adequadas para **restabelecer a conformidade no processo** (ou seja, no nosso exemplo, se a mesa for higienizada corretamente), registrando estas ações nas planilhas de controle, o **programa de autocontrole está funcionando adequadamente e é suficiente para a manutenção do processo dentro dos padrões previstos**.

Porém, se durante a **verificação oficial**, o Serviço de Inspeção encontrar alguma **falha nos procedimentos realizados**, sem ações efetivas pela empresa, imediatamente são tomadas **AÇÕES FISCAIS/MEDIDAS CAUTELARES** de acordo com o caso (por exemplo: suspensão da atividade no local até nova higienização).

A empresa é **notificada da irregularidade**, e deve determinar as ações imediatas e planejadas que irá executar para corrigir a não conformidade evidenciada, de forma a atender o seu programa de autocontrole e garantir o processo e a elaboração de produtos inócuos, que atendam às especificações estabelecidas.



ESCLARECENDO!

De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste num **conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção Federal com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento**.

A verificação oficial se dá in loco ou de forma documental abrangendo os **procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte**.

DEU PARA ENTENDER?





Vamos agora ver um exemplo de questão sobre o assunto?

Assinale a alternativa que apresenta, respectivamente, as definições de: boas práticas de fabricação de alimentos - BPF - e análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC.

- a) Práticas para a produção de um alimento de forma higiênica; sistema preventivo-corretivo, para a fabricação de produtos exportados e de prolongada vida de prateleira.
- b) Práticas para a determinação do padrão de identidade e qualidade de alimentos; sistema preventivo-corretivo, específico para a fabricação de alimentos de alto risco.
- c) Práticas para preparar a indústria para a produção de alimentos inócuos; sistema processo-produto específico para corrigir falhas de inocuidade nos produtos.
- d) Práticas para a produção de alimentos de forma higiênica; sistema lógico, preventivo, processo-produto específico, para o controle efetivo de perigos.
- e) Práticas para a produção de alimentos isentos de perigos; sistema produto-específico, preventivo-corretivo, para evitar a entrada de perigos nas linhas de produção.



GABARITO

Resposta: **alternativa "d"**.

d) Práticas para a produção de alimentos de forma higiênica; sistema lógico, preventivo, processo-produto específico, para o controle efetivo de perigos.

Comentários:

As **Boas Práticas de Fabricação (BPF)** são práticas para a produção de alimentos de forma higiênica. São critérios baseados principalmente em requisitos de higiene, desde o material utilizado nas instalações, nos equipamentos e utensílios utilizados no processo, os procedimentos para evitar contaminações cruzadas, a correta seleção e cuidados com as matérias-primas que serão utilizadas, as formas de contenção e manejo dos resíduos, a prevenção da entrada e



proliferação de pragas na área industrial, as práticas de asseio pessoal e os hábitos dos manipuladores de alimentos, os procedimentos de limpeza e sanitização em todos os setores fabris, enfim, critérios de boas práticas de fabricação que são considerados pré-requisitos para a implantação de qualquer ferramenta de qualidade dentro da fábrica, imprescindíveis para a segurança dos alimentos gerados.

CONCLUSÃO

Chegamos ao final da aula de hoje, na qual abordamos algumas das principais legislações que norteiam os sistemas de qualidade de alimentos e a inspeção sanitária de produtos de origem animal.

Esperamos que a aula tenha sido proveitosa e você tenha aprendido bastante!

Qualquer dúvida que tenha, estamos disponíveis no Fórum.



Por hoje é só...!

Um grande e forte abraço!

Professora Nicolle



ESSA LEI TODO MUNDO CONHECE: PIRATARIA É CRIME.

Mas é sempre bom revisar o porquê e como você pode ser prejudicado com essa prática.



1

Professor investe seu tempo para elaborar os cursos e o site os coloca à venda.



2

Pirata divulga ilicitamente (grupos de rateio), utilizando-se do anonimato, nomes falsos ou laranjas (geralmente o pirata se anuncia como formador de "grupos solidários" de rateio que não visam lucro).



3

Pirata cria alunos fake praticando falsidade ideológica, comprando cursos do site em nome de pessoas aleatórias (usando nome, CPF, endereço e telefone de terceiros sem autorização).



4

Pirata compra, muitas vezes, clonando cartões de crédito (por vezes o sistema anti-fraude não consegue identificar o golpe a tempo).



5

Pirata fere os Termos de Uso, adultera as aulas e retira a identificação dos arquivos PDF (justamente porque a atividade é ilegal e ele não quer que seus fakes sejam identificados).



6

Pirata revende as aulas protegidas por direitos autorais, praticando concorrência desleal e em flagrante desrespeito à Lei de Direitos Autorais (Lei 9.610/98).



7

Concurseiro(a) desinformado participa de rateio, achando que nada disso está acontecendo e esperando se tornar servidor público para exigir o cumprimento das leis.



8

O professor que elaborou o curso não ganha nada, o site não recebe nada, e a pessoa que praticou todos os ilícitos anteriores (pirata) fica com o lucro.



Deixando de lado esse mar de sujeira, aproveitamos para agradecer a todos que adquirem os cursos honestamente e permitem que o site continue existindo.