

Aula 00

*ADAB (Técnico em Fiscalização
Agropecuário) Defesa Sanitária Animal,
Vegetal e Inspeção de Produtos
Agropecuários (Pós-Edital)*

Autor:

Nicolle Fridlund

17 de Fevereiro de 2024

Sumário

Apresentação.....	2
Desenvolvimento.....	3
2.1 <i>ABRANGÊNCIA DA FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....</i>	3
2.2 <i>CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS.....</i>	17
2.3 <i>FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS.....</i>	24
2.4 <i>OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS.....</i>	30
2.5 <i>HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS.....</i>	37
2.6 <i>LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950.....</i>	41
Questões.....	46
Gabarito.....	47
Questões comentadas.....	48
Conclusão.....	53



APRESENTAÇÃO

Olá, querido aluno!

É muito bom tê-lo conosco.



Na aula de hoje, veremos alguns conceitos básicos que norteiam a área de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Nosso objetivo é dar algumas noções sobre a abrangência da fiscalização e os critérios de funcionamento e higiene dos estabelecimentos de produtos de origem animal, segundo o **Decreto nº 9.013/2017** (e suas alterações), que aprovou o **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA**.

ESCLARECENDO!



É importante que saiba que temos as legislações federais, aprovadas no âmbito de órgãos como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que podem ser cobradas em qualquer concurso público. Porém, as unidades federativas (UF) e os municípios do Brasil também podem possuir suas legislações próprias, as quais podem ser objeto de alguma questão em prova. Por isso, é sempre bom ficar atento ao conteúdo programático e as legislações citadas no edital.

**A partir de agora, começamos a preparar você para ser aprovado no concurso público que almeja.
Não é uma jornada fácil, porém vamos caminhar juntos!**

Conte com a gente sempre!

Vamos começar?



DESENVOLVIMENTO

2.1 ABRANGÊNCIA DA FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Em 2017, foi publicado o **Decreto nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017**, que regulamentou 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, esse Decreto aprovou o **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - RIISPOA**, que disciplina 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 última foi em agosto de 2020, após a publicação do Decreto nº 10.468/2020.

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.***

Veremos alguns requisitos trazidos pelo RIISPOA daqui a pouco na aula.

Para iniciarmos o conteúdo, é importante você saber que a fiscalização de alimentos no Brasil é de **RESPONSABILIDADE COMPARTILHADA!**



ESCLARECENDO!



A 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.

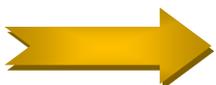
Lembre-se que vimos na aula demonstrativa, que em 1989, a **Lei nº 7.889** estabeleceu três níveis de inspeção, dependendo da abrangência da **área de comercialização da indústria**.

- ✓ 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:



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.



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 e está em processo de implantação



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.





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, no Art. 2º:

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. (...)



EXEMPLO





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



EXEMPLIFICANDO

INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO ESTABELECIMENTOS DE POA



Competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal SIF/MAPA

INTERESTADUAL OU INTERNACIONAL



Pode ser realizada pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que **EQUIVALÊNCIA (SISBI/SUASA)**



Casas atacadistas que recebem e armazenam POA



Caráter **supletivo** às atividades de fiscalização sanitária local (órgão da saúde) **PARA REINSPEÇÃO (produtos prontos para comercialização)**



ESCLARECENDO!

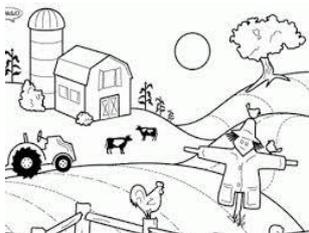


Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional.

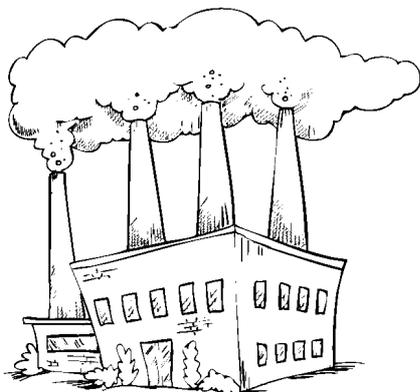


O Art. 6º do RIISPOA descreve onde a inspeção e a fiscalização serão realizadas. Vamos ver:

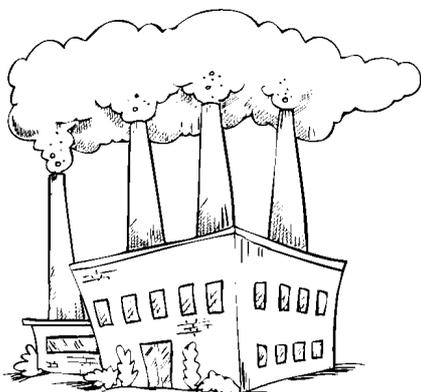
Propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de POA



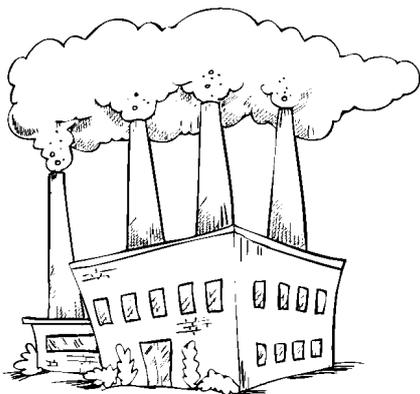
Estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização



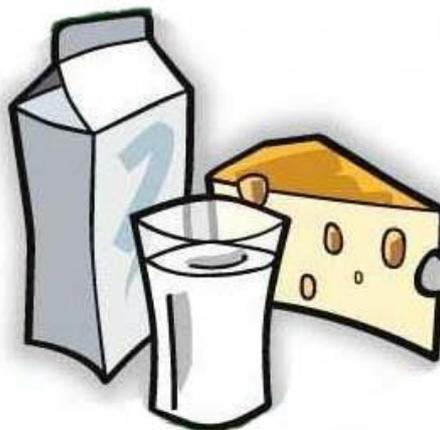
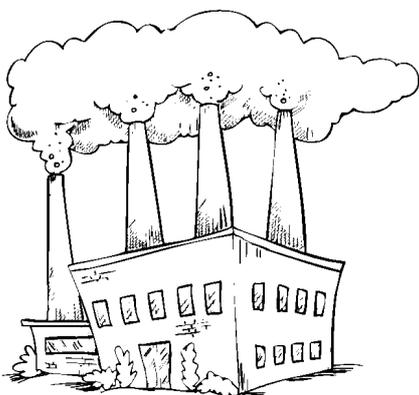
Estabelecimentos que recebem o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização



Estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização



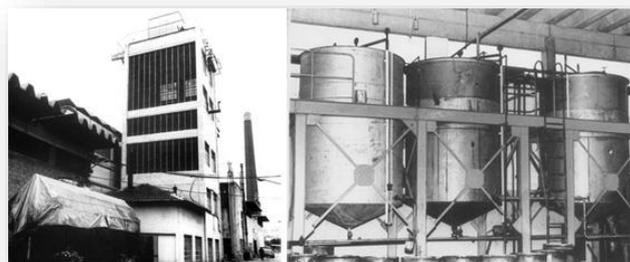
Estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização



Estabelecimentos que extraíam ou recebem produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização



Estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados



Portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação



ESTABELECIAMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (POA) PODEM SER FISCALIZADOS POR MAIS DE UM ÓRGÃO?

NÃO!

*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.*



ESCLARECENDO!



Vamos deixar claro o que caracteriza um estabelecimento de produtos de origem animal, segundo o RIISPOA:

Art. 8º Para os fins deste Decreto, entende-se por **estabelecimento de produtos de origem animal**, sob inspeção federal, qualquer **instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados** incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 9º Para os fins deste Decreto, entende-se por **produto ou derivado** o **produto ou a matéria-prima de origem animal**.

E QUAL A ABRANGÊNCIA DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL?

FIQUE ATENTO!



O Art. 12 descreve que a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos

I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais



II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate



IX - verificação da água de abastecimento



X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais



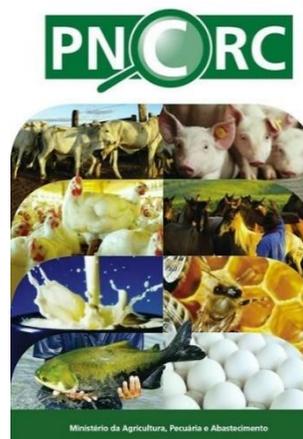
XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas

XII - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas destinados à alimentação humana



XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal



XV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal

XVII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal



Art. 13. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, mediante a aplicação da **ANÁLISE DE RISCO**, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 14. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de **atribuição do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária**, respeitadas as devidas competências.

Art. 15. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir **carteira de identidade funcional** fornecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

§ 1º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§ 2º Os servidores do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão **livre acesso aos estabelecimentos** de que trata o art. 2º.

§ 3º O servidor poderá **solicitar auxílio de autoridade policial** nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.



INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO PREVISTA NO RIISPOA



atribuição

Art. 14

AFFA com formação em Medicina Veterinária
AISIPOA

**Demais cargos efetivos de atividades técnicas de
fiscalização agropecuária (competências)**

Servidores: **carteira de identidade funcional do Mapa**
(exibir no exercício da função)

Livre acesso

Poderá solicitar auxílio de autoridade policial

Art. 15



2.2 CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Segundo o Art. 16 do Decreto nº 9.013/2017, os estabelecimentos de produtos de origem animal são classificados em:

Carnes e derivados;
Pescado e derivados;
Ovos e derivados;
Leite e derivados;
Produtos de abelhas e derivados;
Armazenagem; e
~~Produtos não comestíveis.~~ (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Vamos ver individualmente cada um deles?

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico; e
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.



§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **abatedouro frigorífico** o estabelecimento destinado ao **abate dos animais** produtores de carne, à **recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição** dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por **unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos** o estabelecimento destinado à **recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos**, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



Art. 18. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como **unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos**.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de que trata o caput assegurarão o atendimento aos requisitos estabelecidos no **§ 2º do art. 313** pelos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas para uso em suas atividades. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

O que diz o § 2º do art. 313?

Art. 313. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

(...)

ESCLARECENDO!



ABATEDOURO-FRIGORÍFICO: Onde tem o **ABATE** dos animais produtores de carne



ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **barco-fábrica** a embarcação de pesca destinada à **captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado**, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por **abatedouro frigorífico de pescado** o estabelecimento destinado ao **abate** de anfíbios e répteis, à **recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate**, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por **unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado** o estabelecimento destinado à **recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado**, que pode realizar também sua industrialização. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se **por estação depuradora de moluscos bivalves** o estabelecimento destinado à **recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves**.

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

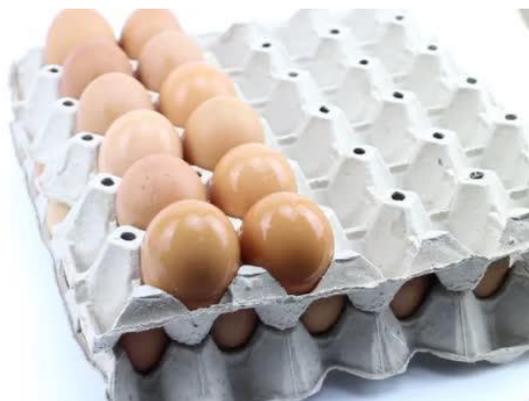
- I - granja avícola; e
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.





§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **granja avícola** o estabelecimento destinado à **produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos** oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.



§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por **unidade de beneficiamento de ovos e derivados** o estabelecimento destinado à **produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.** ([Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020](#))

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares. ([Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020](#))

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- ~~III - usina de beneficiamento;~~
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)
- ~~IV - fábrica de laticínios; e (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)~~
- V - queijaria.



§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **granja leiteira** o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por **posto de refrigeração** o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por **unidade de beneficiamento de leite e derivados** o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



§ 5º Para os fins deste Decreto, entende-se por **queijaria** o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



Note que, a partir do **Decreto nº 10.468/2020**, as classificações de “usina de beneficiamento” e “fábrica de laticínios” não existem mais. Os registros de novos estabelecimentos passam a ser realizados utilizando a classificação de “**unidade de beneficiamento de leite e derivados**”. Outras classificações a serem utilizadas, de acordo com o caso, incluem a “granja leiteira”, “posto de refrigeração” e “queijaria”.

ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- ~~I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)~~
- ~~II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.~~
- II - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por **unidade de beneficiamento de produtos de abelhas** o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 3º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.





Note que, a partir do **Decreto nº 10.468/2020**, as classificações de “unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas” e “entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados” não existem mais. Os registros de novos estabelecimentos passam a ser realizados utilizando a classificação de “**unidade de beneficiamento de produtos de abelhas**”.

ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 23. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - entreposto de produtos de origem animal; e
- II - casa atacadista.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **entrepasto de produtos de origem animal** o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por **casa atacadista** o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)



ESCLARECENDO!



Os estabelecimentos de produtos não comestíveis foram retirados do Decreto nº 9.013/2017, após a alteração trazida pelo Decreto nº 10.468/2020. Apenas permanecerão registrados os estabelecimentos que manipulam e processam os alimentos de origem animal, permanecendo autorizada a expedição dos “produtos não comestíveis” oriundos do processo fabril. Esses produtos serão encaminhados para estabelecimentos especializados que realizarão o seu processamento e/ou transformação.

Fonte: perguntas e respostas – versão 2.

O Art. 322 definiu quais são os produtos não comestíveis:

“Para os fins deste Decreto, **produtos não comestíveis** são os **resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano**, incluídos aqueles: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - **oriundos da condenação de produtos de origem animal**; ou (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - **cujas obtenção é indissociável do processo de abate**, incluídos os **cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais**. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2.3 FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Todo estabelecimento que realize o **comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal** deve estar **REGISTRADO** (ex. **abatedouros-frigoríficos**) no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou **RELACIONADO** (ex. **casas atacadistas**) junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação (SIPOA), conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950.

Caso o estabelecimento faça **comércio internacional**, além do registro, devem também ser atendidos os **requisitos sanitários específicos** dos países ou dos blocos de países importadores.

A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal está definida no Decreto nº 9.013/2017, no Título II, conforme acabamos de ver na aula.

E como o estabelecimento solicita o REGISTRO ou RELACIONAMENTO?





O TÍTULO III do RIISPOA trata do REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS.

O Decreto nº 10.468/2020 alterou as etapas para obtenção. Veja abaixo a nova redação:



Segundo o RIISPOA:

Art. 28. Para obtenção do **registro ou do relacionamento do estabelecimento** serão observadas as **seguintes etapas**: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I- **depósito**, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - **avaliação e aprovação, pela fiscalização**, da documentação depositada pelo estabelecimento; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - **vistoria in loco do estabelecimento edificado**, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária; e (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - **concessão do registro ou do relacionamento** do estabelecimento. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º As etapas previstas no caput serão **obrigatórias** para os estabelecimentos classificados como: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I- abatedouro frigorífico; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - barco-fábrica; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - abatedouro frigorífico de pescado; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

V - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VI - estação depuradora de moluscos bivalves; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VII - unidade de beneficiamento de ovos e derivados; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - granja leiteira; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IX - unidade de beneficiamento de leite e derivados. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



§ 2º Para **os demais estabelecimentos** de que trata este Decreto, serão **obrigatórias** as etapas previstas nos **incisos I e IV** do caput. *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará e manterá sistema informatizado específico para atendimento do disposto neste artigo. *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

§ 4º Ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá estabelecer os procedimentos simplificados de registro previstos no § 2º para os estabelecimentos a que se refere o § 1º, de acordo com a natureza das atividades industriais realizadas. *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

Art. 29. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Exemplo: licença ambiental



EXEMPLIFICANDO

ATENDIDAS AS EXIGÊNCIAS

Art. 30. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitirá o título de registro, **que poderá ter formato digital**, no qual constará: *(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*



NÚMERO DO REGISTRO

NOME EMPRESARIAL

LOCALIZAÇÃO

CLASSIFICAÇÃO



O NÚMERO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO É ÚNICO E IDENTIFICA A UNIDADE FABRIL NO TERRITÓRIO NACIONAL

Art. 31. O **título de registro** emitido pelo Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento **é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos**. *(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*



§ 1º Quando se tratar de **estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente**, além do **título de registro** de que trata o **caput**, o **início das atividades industriais** está condicionado à **designação de equipe de servidores responsável pelas atividades** de que trata o inciso I do **caput** do art. 12, pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 2º Os estabelecimentos **atenderão às exigências ou pendências** estabelecidas quando da concessão do título de registro **anteriormente ao início** de suas atividades industriais. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

Caso os **estabelecimentos registrados** (previstos no § 1º do art. 28) necessitem **ampliar, remodelar ou construir**, tanto suas dependências quanto suas instalações, que implique em alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, devem submeter o projeto à **aprovação prévia**. No caso dos estabelecimentos previstos no § 2º do art. 28, é necessária somente a **atualização da documentação depositada**.



A legislação que estabelece os procedimentos de registro, de relacionamento, de reforma e ampliação, de alteração cadastral e de cancelamento de registro ou de relacionamento de estabelecimentos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal é a **PORTARIA Nº 393, DE 9 DE SETEMBRO DE 2021**.

PARA ESTABELECEMENTOS RELACIONADOS



**TÍTULO DE
RELACIONAMENTO
EMITIDO PELO CHEFE DO
SIPOA**





Título de registro

EMITIDO PELO DIRETOR DO
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(DIPOA) DO MAPA

Título de relacionamento

EMITIDO PELO CHEFE DO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(SIPOA)

Art. 32. O **título de relacionamento** do estabelecimento emitido pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado **é o documento hábil para autorizar o início das atividades de reinspeção de produtos de origem animal importados e poderá ser emitido em formato digital.** (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. O **número do relacionamento do estabelecimento** será: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - **único para cada Estado ou Distrito Federal;** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

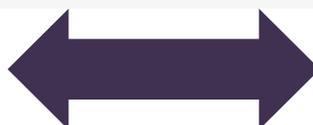
II - **indicado pela sigla do Estado ou do Distrito e o número do relacionamento.** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Ainda, segundo o RIISPOA:

Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem **atividades em instalações independentes**, situadas na **mesma área industrial**, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de **dependências comuns** de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais **poderá ser dispensada.** (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro ou do relacionamento, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de **mesmo grupo empresarial** localizados em uma **mesma área industrial** serão **registrados ou relacionados sob o mesmo número.**



MESMO GRUPO EMPRESARIAL
MESMO ÁREA INDUSTRIAL

= MESMO NÚMERO





Art. 35. Qualquer estabelecimento que **interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses** somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º O **registro** do estabelecimento que **interromper**, voluntariamente, seu funcionamento pelo **período de um ano** será **cancelado**. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

CANCELAMENTO DE REGISTRO OU RELACIONAMENTO



RECOLHIMENTO DE MATERIAIS PERTENCENTES AO SIF

APREENSÃO DE ROTULAGEM

RECOLHIMENTO DE DOCUMENTOS, LACRES, CARIMBOS OFICIAIS

Art. 37. O **cancelamento de registro** será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado, do Distrito Federal ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição onde o estabelecimento está localizado. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

O CAPÍTULO II do TÍTULO III do RIISPOA trata “DA TRANSFERÊNCIA” de estabelecimentos.

Vamos ver o que o que ele fala:

Segundo o RIISPOA:

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a **transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIF**.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIF pelo alienante, locador ou arrendador.



§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do **prazo máximo de trinta dias**, os documentos necessários à transferência, será **cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento**.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a **cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável**, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas: *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

I - relativas ao cumprimento de prazos de: *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

a) planos de ação; *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

b) intimações; ou *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento. *(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

Art.40. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

2.4 OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos de produtos de origem animal possuem **responsável legal e responsável técnico**. Vamos ver agora quais são as obrigações dos responsáveis por esses estabelecimentos, segundo o RIISPOA.

O TÍTULO IV do RIISPOA trata DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS e o CAPÍTULO III trata especificamente DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS.

Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;



II - **disponibilizar**, sempre que necessário, nos **estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente**, o **apoio administrativo e o pessoal** para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - **disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis** aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os **dados estatísticos** de interesse do SIF, alimentando o sistema informatizado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - **manter atualizados**: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) os **dados cadastrais** de interesse do SIF; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) o **projeto aprovado**, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28, ou a **documentação depositada**, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 28; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VI – quando se tratar de **estabelecimento sob inspeção em caráter permanente**, comunicar ao SIF a **realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas**; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VII - fornecer o **material, os utensílios e as substâncias específicos** para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e **remeter as amostras fiscais aos laboratórios**; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - arcar com o **custo das análises fiscais** para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;

IX - manter **locais apropriados** para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XI - dispor de **controle de temperaturas** das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter **registros auditáveis** da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII - manter **equipe regularmente treinada e habilitada** para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - **garantir o acesso de representantes do SIF** a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de **programa de recolhimento dos produtos** por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)





NOVIDADE!

a) constatação de **não conformidade que possa incorrer em risco à saúde**; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) **adulteração**; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVI - realizar os **tratamentos de aproveitamento condicional**, de **destinação industrial** ou a **inutilização de produtos de origem animal**, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



NOVIDADE!

XVII - manter as **instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção** adequadas para a finalidade a que se destinam; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVIII - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIF durante as fiscalizações; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIX - **comunicar ao SIF**: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) com **antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis**, a pretensão de realizar **atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional**, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) **sempre que requisitado**, a **escala de trabalho do estabelecimento**, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

c) a **paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais**; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XX - comunicar à unidade competente, com **antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas**, a previsão de **chegada de produtos de origem animal importados que requeiram reinspeção**. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIF local.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIF.





§ 3º A disponibilização de pessoal de que trata o inciso II do caput **poderá ser atendida por pessoa jurídica credenciada** pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, nos termos do disposto nas normas complementares, para atendimento às exigências específicas de mercados importadores. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 4º A pessoa jurídica credenciada na forma do § 3º será remunerada pelo estabelecimento sujeito à inspeção e fiscalização federal. (Incluído pelo Decreto nº 9.621, de 2018)

Ainda, segundo o Decreto Nº 9.013/2017:



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.



BEM-ESTAR ANIMAL

§ 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.

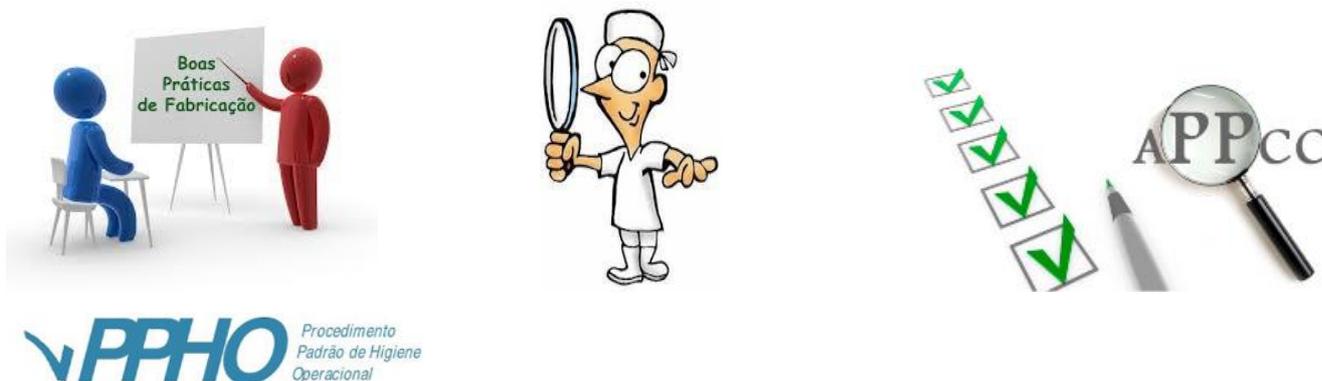




NOVIDADE!

§ 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.



PPHO Procedimento Padrão de Higiene Operacional

Art. 75. Os estabelecimentos devem dispor de **mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade** das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de **rastreabilidade da origem do leite**, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao **programa de qualificação de fornecedores de leite**. **(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)**



Art. 76. Os estabelecimentos devem apresentar os **documentos e as informações solicitados pelo SIF**, de **natureza fiscal ou analítica**, e os **registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários** às atividades de inspeção e fiscalização. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 77. Os estabelecimentos devem possuir **responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica**, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIF deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 78. Os estabelecimentos sob SIF não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob SIF. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º É **permitida a entrada** de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja **reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção** pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal.



NOVIDADE!

§ 2º É **permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos** procedentes de: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

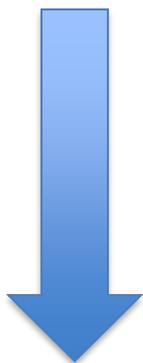
I - estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



Art. 80. Na hipótese de constatação de **perda das características originais de conservação**, é **proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas** que permaneceram em **condições inadequadas de temperatura**. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem **sinais de perda de suas características originais de conservação** devem ser armazenados em condições adequadas até sua **destinação industrial**. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



NOVIDADE!

OS CONCEITOS DE **APROVEITAMENTO CONDICIONAL**, **DESTINAÇÃO INDUSTRIAL E INUTILIZAÇÃO** FORAM INSERIDOS NO RIISPOA PELO **DECRETO Nº 10.468/2020** (artigo 10, incisos XXII, XXIX e XXX). Vamos entender as diferenças:

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.

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.

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.



Art. 81. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido adulterados; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o **recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.** (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2.5 HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

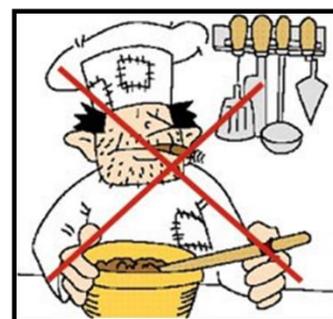
O TÍTULO IV do RIISPOA trata DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS e o CAPÍTULO II trata especificamente DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. Vamos ver o que ele traz.



Segundo o RIISPOA:

Art. 53. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão **assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica**, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

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.



Art. 54. As **instalações, os equipamentos e os utensílios** dos estabelecimentos devem ser mantidos em **condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais**.
Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.



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.

Art. 55. Os estabelecimentos devem possuir **programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores**.

§ 1º **Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas** pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o **controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado**, conforme legislação específica, e com **produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde**. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020).

A execução do programa de controle integrado de pragas é fundamental dentro de uma indústria de alimentos. Esse controle pode ser realizado pelo próprio estabelecimento, desde que por pessoas capacitadas, ou por empresas terceirizadas, especializadas na atividade. Todos os produtos utilizados devem ser aprovados pelo órgão regulador da saúde, para que não causem nenhum tipo de prejuízo às pessoas que estão aplicando e ao alimento que será produzido no local, seguindo as recomendações de uso.

Art. 56. É **proibida a presença de qualquer animal alheio** ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 57. Para o desenvolvimento das atividades industriais, **todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados**.





§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar **uniforme na cor branca ou outra cor clara** que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

A coloração dos uniformes é definida pelo programa de autocontrole implantado pela empresa. O que o RIISPOA descreve é que deve ser de cor branca ou outra cor clara para os colaboradores que manipulam produtos comestíveis. Os demais funcionários que executam outras atividades (exemplo: manutenção, higienização etc.) devem utilizar uniformes de outras cores, para que sejam facilmente diferenciados dos manipuladores de alimentos.

Art. 58. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 59. Deve ser prevista a **separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores** nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a **contaminação cruzada**, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 60. São **proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito** de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 61. É **proibido fumar** nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 62. O SIF **determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas** nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.



Art. 63. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser **higienizados regularmente e sempre que necessário**.

Art. 64. As **matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações** durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 65. É **proibido o uso de utensílios** que, pela sua forma ou composição, **possam comprometer a inocuidade** da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 66. O responsável pelo estabelecimento deve implantar **procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças** que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada **comprovação médica atualizada**, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser **afastado de suas atividades**.

Art. 66-A. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento definirá o procedimento para garantir o cumprimento das disposições do § 1º do art. 66 pelos servidores que atuam na inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal. **(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)**

Art. 67. Os **reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados** regularmente e sempre que for necessário.

Art. 68. As **fábricas de gelo e os silos** utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente **higienizados e protegidos contra contaminação**.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 69. É **proibido residir nos edifícios** onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 70. As **câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores** devem ser **regularmente higienizados**.



Art. 71. Será obrigatória a **higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias primas e produtos e dos vasilhames** antes da sua devolução.



Art. 72. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à **temperatura mínima de 82,2° C** (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Para finalizar nosso conteúdo de hoje, vamos dar uma olhada no que a "Lei Mãe" da inspeção descreve, a respeito da obrigatoriedade da prévia fiscalização dos produtos de origem animal no Brasil.

2.6 LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950

Art 1º É estabelecida 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.

Art 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- o pescado e seus derivados;
- o leite e seus derivados;
- o ovo e seus derivados;
- o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art 3º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- nos **estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais** com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- nos **entrepósitos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas** que industrializarem;
- nas **usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem** do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;



- d) nos **entrepósitos de ovos e nas fábricas de produtos derivados**;
- e) nos **entrepósitos** que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- f) nas **propriedades rurais**;
- g) nas **casas atacadistas** e nos **estabelecimentos varejistas**.

Art. 4º São **competentes para realizar a fiscalização** de que trata esta Lei: [\(Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989\)](#)

- a) o **Ministério da Agricultura**, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional; [\(Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989\)](#)
- b) as **Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios**, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal; [\(Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989\)](#)
- c) as **Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios**, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam apenas comércio municipal; [\(Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989\)](#)
- d) os **órgãos de saúde pública** dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º. [\(Incluído pela Lei nº 7.889, de 1989\)](#)



Não esqueça que hoje existe o SISBI também!

Art 5º Se qualquer dos Estados e Territórios não dispuser de aparelhamento ou organização para a eficiente realização da fiscalização dos estabelecimentos, nos termos da alínea b do artigo anterior, os serviços respectivos poderão ser realizados pelo Ministério da Agricultura, mediante acordo com os Governos interessados, na forma que for determinada para a fiscalização dos estabelecimentos incluídos na alínea a do mesmo artigo.

Art 6º É **expressamente proibida**, em todo o território nacional, para os fins desta lei, a **duplicidade de fiscalização industrial e sanitária** em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão.

Parágrafo único. A concessão de fiscalização do Ministério da Agricultura isenta o estabelecimento industrial ou entreposto de fiscalização estadual ou municipal.



Art. 7º **Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade**, na forma do art. 4º. (Redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989)

Parágrafo único. Às **casas atacadistas**, que façam comércio interestadual ou internacional, com produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Ministério da Agricultura, não estão sujeitas a registro, devendo, porém, ser **relacionadas no órgão competente** do mesmo Ministério, para efeito de **reinspeção dos produtos** destinados àquele comércio, sem prejuízo da fiscalização sanitária, a que se refere a alínea c do art. 4º desta lei.

Art 8º Incumbe privativamente ao **órgão competente do Ministério da Agricultura a inspeção sanitária dos produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal, nos portos marítimos e fluviais e nos postos de fronteiras**, sempre que se destinarem ao comércio internacional ou interestadual.

Art 9º O poder Executivo da União baixará, dentro do prazo máximo de cento e oitenta (180) dias, contados a partir da data da publicação desta lei, o regulamento ou regulamentos e atos complementares sobre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos na alínea a do art. 4º citado.

ESCLARECENDO!



A regulamentação veio através do Decreto Nº 30.691, DE 29 DE MARÇO DE 1952, que ficou em vigor até 2017, quando foi substituído pelo Decreto Nº 9.013/2017.

§ 1º A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:

- a) a classificação dos estabelecimentos;
- b) as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
- e) a inspeção ante e post mortem dos animais destinados à matança; (Regulamento)
- f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- g) a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;



- j) a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;
- k) as análises de laboratórios;
- l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;
- m) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

§ 2º Enquanto não for baixada a regulamentação estabelecida neste artigo, continua em vigor a existente à data desta lei.

Art 10. Aos Poderes Executivos dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal incumbe expedir o regulamento ou regulamentos e demais atos complementares para a inspeção e reinspeção sanitária dos estabelecimentos mencionados na alínea b do art. 4º desta lei, os quais, entretanto, não poderão colidir com a regulamentação de que cogita o artigo anterior.

Parágrafo único. À falta dos regulamentos previstos neste artigo, a fiscalização sanitária dos estabelecimentos, a que o mesmo se refere, rege-se no que lhes for aplicável, pela regulamentação referida no art. 9º da presente lei.



Art. 10-A. É **permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios**, empregadas **boas práticas agropecuárias e de fabricação**, desde que submetidos à fiscalização de **órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal**. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)

§ 1º O **produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, por selo único com a indicação ARTE**, conforme regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)

§ 2º O registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo, bem como a classificação, o controle, a inspeção e a fiscalização do produto, no que se refere aos aspectos higiênico-sanitários e de qualidade, serão executados em conformidade com as normas e prescrições estabelecidas nesta Lei e em seu regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)

§ 3º As exigências para o registro do estabelecimento e do produto de que trata este artigo deverão ser adequadas às dimensões e às finalidades do empreendimento, e os procedimentos de registro deverão ser simplificados. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)

§ 4º A inspeção e a fiscalização da elaboração dos produtos artesanais com o selo ARTE deverão ter natureza prioritariamente orientadora. (Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)





§ 5º Até a regulamentação do disposto neste artigo, fica autorizada a comercialização dos produtos a que se refere este artigo. **(Incluído pela Lei nº 13.680, de 2018)**

Art 11. Os produtos, de que tratam as alíneas d e e do art. 2º desta lei, destinados ao comércio interestadual, que não puderem ser fiscalizados nos centros de produção ou nos pontos de embarque, serão inspecionados em entrepostos ou outros estabelecimentos localizados nos centros consumidores, antes de serem dados ao consumo público, na forma que for estabelecida na regulamentação prevista no art. 9º mencionado.

Art 12. Ao Poder Executivo da União cabe também expedir o regulamento e demais atos complementares para fiscalização sanitária dos estabelecimentos, previstos na alínea c do art. 4º desta lei. Os Estados, os Territórios e o Distrito Federal poderão legislar supletivamente sobre a mesma matéria.

Art 13. As autoridades de saúde pública em sua função de policiamento da alimentação comunicarão aos órgãos competentes, indicados nas alíneas a e b do art. 4º citado, ou às dependências que lhes estiverem subordinadas, os resultados das análises fiscais que realizarem, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos e subprodutos.

Art 14. As regulamentações, de que cogitam os arts. 9º, 10 e 12 desta lei, poderão ser alteradas no todo ou em parte sempre que o aconselharem a prática e o desenvolvimento da indústria e do comércio de produtos de origem animal.

Art 15. Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Bem, finalizamos o conteúdo de hoje. Agora, que tal treinarmos um pouco? Na próxima página temos algumas questões relacionadas ao nosso assunto de hoje! Tente responder e depois veja o gabarito e as questões comentadas!



QUESTÕES

1. Segundo o Art. 74. do Decreto nº 9.013/2017, que aprovou o RIISPOA, 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. Com base nessas informações, assinale a alternativa correta:

- A) Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, não sendo admitidas outras ferramentas de qualidade reconhecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- B) Os programas de autocontrole devem se limitar às Boas Práticas de Fabricação.
- C) Os programas de autocontrole devem ser implantados 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.
- D) O APPCC é um programa de pré-requisito para a implantação do PPHO.
- E) O programa de autocontrole bem-estar animal é obrigatório de ser implantado em todas as indústrias de produtos de origem animal.

2. Analise as alternativas abaixo e assinale a incorreta, baseado nos seus conhecimentos sobre o Decreto nº 9.013/2017, que aprovou o RIISPOA:

- A) Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIF, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.
- B) Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.
- C) Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados ou relacionados sob o mesmo número.
- D) Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a doze meses poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos.
- E) O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.

3. Analise as alternativas abaixo e assinale a incorreta, baseado nos seus conhecimentos sobre a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, trazidas pelo Decreto nº 9.013/2017, que aprovou o RIISPOA:

- A) Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.
- B) Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em abatedouro frigorífico de moluscos bivalves e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.



- C) Entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- D) Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
- E) Nos estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados é permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto no Decreto Nº 9.013/2017 e em normas complementares.

GABARITO



QUESTÃO	RESPOSTA
1	C
2	D
3	B



QUESTÕES COMENTADAS

1. Resposta letra "C".



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 ver o que está incorreto nas alternativas desta questão:

A **alternativa "A" está INCORRETA**, pois os programas de autocontrole podem incluir outra **ferramenta equivalente** reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme previsto no § 1º do Art. 74: 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.

A **alternativa "B" está INCORRETA**, pois, conforme o § 2º, os programas de autocontrole **não devem se limitar** ao disposto no § 1º (o qual descreve as BPF).

A **alternativa "C" está CORRETA**, pois é justamente esta definição que temos no Art. 74, "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".



A **alternativa "D" está INCORRETA**, pois as BPF e o PPHO são programas de pré-requisitos, necessários à implantação do APPCC na indústria.

A **alternativa "E" está INCORRETA**, pois o programa de bem-estar animal não é OBRIGATÓRIO EM TODAS as indústrias de produtos de origem animal. O programa só deve ser implantado quando **for aplicável**, ou seja, em estabelecimentos que realizam a **recepção e abate de animais**. Em estabelecimentos classificados como "unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, por exemplo, onde não há abate de animais, não é obrigatória a implantação desse programa de autocontrole.

Vamos lembrar as classificações previstas no Decreto nº 9.013/2017 para os estabelecimentos de carnes e derivados:

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico; e
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.



§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **abatedouro frigorífico** o estabelecimento destinado ao **abate dos animais** produtores de carne, à **recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição** dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por **unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos** o estabelecimento destinado à **recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos**, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2. Resposta letra "D".

Conforme vimos em aula:

A alternativa "A" está **CORRETA:**

Art. 76. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIF, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

A alternativa "B" está **CORRETA:**

Art. 75. Os estabelecimentos devem dispor de **mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade** das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares. (...)

A alternativa "C" está **CORRETA:**

Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro ou do relacionamento, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados ou relacionados sob o mesmo número.



A alternativa "D" está **INCORRETA**:



Art. 35. Qualquer estabelecimento que **interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses** somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º O registro do estabelecimento que **interromper, voluntariamente, seu funcionamento** pelo período de **um ano será cancelado**. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

A alternativa "E" está **CORRETA**:

Conforme visto na questão acima, no § 2º do Art. 35 do Decreto nº 9.013/2017.

3. Resposta letra "B".

Conforme vimos em aula, o Título II do Decreto nº 9.013/2017 traz a classificação geral dos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal. Também vimos em aula que essa classificação foi alterada pelo Decreto nº 10.468/2020. Fique atento, pois essa é a classificação dos estabelecimentos trazida pela legislação federal.

Vamos lembrar os conceitos juntos, analisando individualmente cada alternativa da questão:

A alternativa "A" está **CORRETA**:

Art. 19. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - barco-fábrica;

II - abatedouro frigorífico de pescado;

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

(...)

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por **estação depuradora de moluscos bivalves** o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.



A alternativa "B" está **INCORRETA**:

Art. 19. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:
I - barco-fábrica;
II - abatedouro frigorífico de pescado;
III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

A alternativa "C" está **CORRETA**:

Art. 20. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:
(...)
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **granja avícola** o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
(...)

A alternativa "D" está **CORRETA**:

Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:
(...)
§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por **granja leiteira** o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
(...)

A alternativa "E" está **CORRETA**:

Art. 22. Os estabelecimentos de **produtos de abelhas e derivados** são classificados em:
(...)
§ 3º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.



CONCLUSÃO

Chegamos ao final da aula de hoje, na qual abordamos a abrangência da fiscalização e os critérios de funcionamento, classificação e higiene dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Foi um resumo do que encontramos nas normas vigentes de forma mais didática para facilitar seu estudo!

Esperamos que a aula tenha sido proveitosa!



Qualquer dúvida que tenha, estamos disponíveis no Fórum.

Por hoje é só...!

Não demore a voltar!

Um 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.