

Aula 00

*Conhecimentos Específicos p/ MAPA
(Auditor Fiscal Federal Agropecuário -
Médico Veterinário) - 2020*

Autor:

Nicolle Fridlund

18 de Janeiro de 2020

Sumário

Apresentação	2
Cronograma de aulas	9
Introdução ao estudo da Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal.....	11



APRESENTAÇÃO

Olá, querido aluno! Tudo bem?



Animado para uma nova empreitada? Será um prazer ajudá-lo na preparação para o **CONCURSO PÚBLICO do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa)**.

Vamos juntos – para frente e avante!

Estamos aqui reunidos hoje para preparar você na jornada em busca de uma vaga para o cargo de **AUDITOR FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO – AFFA/MAPA**. A nova prova ainda não tem data marcada, porém é bom que você já vá adiantando o conteúdo, para focar mais ainda quando o edital for publicado. Não perca tempo, isso pode fazer a diferença para a sua aprovação!

Iremos iniciar nossos estudos baseados no edital do último concurso realizado. Esse edital, publicado em 26 de setembro de 2017, teve como objetivo o **PROVIMENTO DE CARGOS DE AUDITOR-FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO - MÉDICO VETERINÁRIO**, para preenchimento de **300 vagas disponíveis no Mapa**. A banca designada para realização do certame foi a **ESAF – Escola de Administração Fazendária** e as vagas foram distribuídas conforme quadro abaixo:

Cargo	Escolaridade	Número de vagas			
		Ampla concorrência	Deficientes	Cota Lei nº 12.990/14	Total
Auditor Fiscal Federal Agropecuário área Medicina Veterinária	Superior, em nível de graduação, concluído em Medicina Veterinária	225	15	60	300

Edital anterior completo disponível [aqui](#).

Uma coisa é certa:

PARA QUE VOCÊ ESTEJA BEM PREPARADO, É FUNDAMENTAL COMEÇAR OS ESTUDOS O QUANTO ANTES, NÃO É?



Outra coisa importante de ressaltar: Este curso será direcionado à área de conhecimentos específicos de nível superior para **MÉDICO VETERINÁRIO.**

É o que você procura? Então siga com a gente!



Tudo o que conseguir ir estudando do conteúdo programático, o ajudará a sair na frente dos seus concorrentes. Não tenha dúvidas que o próximo concurso do Mapa terá um grande número de inscritos para as vagas de Médico Veterinário, tanto pela carreira brilhante a ser seguida, quanto pela remuneração, digamos, “*apetitosa*”. À título de curiosidade, a carreira de “Fiscal Federal Agropecuário” de que trata a Lei no 10.883, de 16 de junho de 2004, passou a ser denominada carreira de “**AUDITOR FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO**” em 2016. A demanda antiga da categoria foi parte do Projeto de Lei de Conversão (PLC) nº 33/2016 que, entre outras questões, tratou do cumprimento do Termo de Acordo celebrado entre os Fiscais Federais Agropecuários e o Ministério do Planejamento, ainda em 2015, concedendo também reajuste remuneratório, deixando os salários um tanto quanto **atrativos**, como vocês podem ver na tabela abaixo:

TABELA DE SUBSÍDIOS DOS CARGOS DA CARREIRA DE AUDITOR FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO

CLASSE	PADRÃO	SUBSÍDIO Em R\$		
		EFEITOS FINANCEIROS A PARTIR DE		
		1º de janeiro de 2015	1º de agosto de 2016	1º de janeiro de 2017
ESPECIAL	IV	18.394,26	19.405,94	20.376,24
	III	17.933,86	18.920,22	19.866,23
	II	17.487,25	18.449,05	19.371,50
	I	17.054,01	17.991,98	18.891,58
C	III	16.411,21	17.313,83	18.179,52
	II	16.010,27	16.890,83	17.735,38
	I	15.620,16	16.479,27	17.303,23
B	III	15.042,85	15.870,21	16.663,72
	II	14.681,74	15.489,24	16.263,70
	I	14.330,25	15.118,41	15.874,33
A	III	13.809,40	14.568,92	15.297,36
	II	13.482,87	14.224,43	14.935,65
	I	13.166,07	13.890,20	14.584,71

Falando um pouquinho sobre a forma de seleção da ESAF, tivemos no concurso passado duas provas objetivas, sendo uma de **Conhecimento Gerais** e outra de **Conhecimentos Específicos**, eliminatórias e classificatórias, relativas às disciplinas de Língua Portuguesa, Língua Inglesa ou Espanhola, Direito Constitucional, Direito Administrativo e Ética Pública, Informática básica e **Conhecimentos Específicos**. Os candidatos aprovados nas provas objetivas, até 3 vezes o número de vagas oferecidas, foram convocados para realização da prova discursiva e o resultado final já foi divulgado.





OS **NOVOS AFFA** ESTÃO TRABALHANDO PELO BRASIL AFORA A PLENO VAPOR! E **MUITOS DELES FIZERAM O NOSSO CURSO EM 2017.**

Recentemente, mais 100 aprovados excedentes foram chamados para tomar posse!

SE TIVER UM TEMPINHO, VEJA [AQUI](#) A ENTREVISTA DE DUAS APROVADAS NO ÚLTIMO CONCURSO, QUE FORAM ALUNAS DO ESTRATÉGIA CONCURSOS!

*E aí, já pensou que poderia ter sido VOCÊ o aprovado?
O que está esperando? Vamos começar a estudar JÁ!*

Bem, fazer parte do grupo seleto do Mapa é um **SONHO** para muitos profissionais. Não só pela boa remuneração e pela estabilidade de um concurso público, mas também pela realização de exercer uma atividade de extrema importância no agronegócio, contribuindo para a saúde animal e também da população. ***Se esse é o SEU SONHO, vamos começar a concretizá-lo hoje.***

Baseado no conteúdo programático previsto no Edital ESAF Nº 59, DE 25 DE SETEMBRO DE 2017, nós montamos este curso abrangendo os tópicos da área de **“CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS”**:

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: 1. Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal (Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989). 2. Regulamentação da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 (Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e alteração introduzida pelo Decreto nº 9.069 de 31 de maio de 2017). 3. Normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos (Portaria 711 de 1º de novembro de 1995). 4. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves (Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998). 5. Controle e monitoramento de Salmonella spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução, registrados no Serviço de Inspeção Federal (Instrução Normativa nº 20 de 21 de outubro de 2016). 6. Procedimentos de Controle da Listeria monocytogenes em produtos de origem animal prontos para o consumo (Instrução Normativa nº 09, de 08 de abril de 2009). 7. Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997). 8. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - SIF (Portaria nº 46, 10 de fevereiro de 1998). 9. Patógenos de interesse de saúde pública implicados em surtos alimentares por consumo de produtos de origem animal. 10. Regulamento Técnico de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue (Instrução Normativa nº 03, de 17 de janeiro de 2000).

KEEP
CALM,
ESTUDAR
VALE
A PENA

Adquirindo este material, você terá o programa previsto no último edital para o concurso do Mapa de forma didática e resumida, para auxiliá-lo nos estudos e na preparação, rumo a aprovação.





As aulas de **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS** serão ministradas pela **Profª Nicolle Fridlund**, Médica Veterinária formada pela Universidade Federal do Paraná (UFPR) e **AUDITORA FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO do Mapa**, desde 2007.

Então vamos saber um pouquinho mais a respeito dela?



Nicolle Fridlund é natural de Curitiba/PR. Desde 2007 é Auditora Fiscal Federal Agropecuário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), atuando nas áreas de Inspeção Federal e Defesa Sanitária Animal. Médica Veterinária formada pela Universidade Federal do Paraná (UFPR) em 2005, possui Aperfeiçoamento Técnico em Patologia Clínica Veterinária e Mestrado em Ciências Veterinárias. Atua como Professora-Adjunto das disciplinas de Tecnologia dos Produtos de Origem Animal e de Inspeção dos Produtos de Origem Animal, no curso de Medicina Veterinária das Faculdades CESCAGE. Seu primeiro contato com o mundo dos concursos foi em 2005, quando foi aprovada em 3º lugar no concurso público para Fiscal do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Paraná (CRM/PR) e em 7º lugar no concurso público do Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR. Dois anos depois, em 2007, foi aprovada em 2º lugar no concurso público para Médico Veterinário da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Paraná e em 9º lugar no concurso público do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) – o mesmo para o qual vocês estão se preparando!

Se quiser saber mais sobre a carreira profissional da professora do nosso curso, acesse os links abaixo para ter acesso ao currículo:

<http://lattes.cnpq.br/3300778291054405>

Outra pergunta que você deve estar se fazendo agora:

“E este curso será organizado como?”



O módulo será composto de **teoria e questões comentadas** nas áreas de Tecnologia e Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Nossa base será a **legislação vigente do MAPA**, tendo como referência as normas citadas no programa e também nas provas anteriores na área de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Abordaremos o **NOVO RIISPOA (aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações)** e a tecnologia e inspeção de produtos de origem animal, incluindo uma aula especial sobre infrações e penalidades. Explicaremos como funcionam os Programas Oficiais do Mapa, de que forma são aplicados os **procedimentos de controle e monitoramento de *Salmonella spp.* (Instrução Normativa nº 20/2016)**, os **controles de *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para o consumo (Instrução Normativa nº 09/2009)** e o **Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes – PNCRC**.

Falaremos sobre os requisitos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal e as análises microbiológicas e físico-químicas. Também será um prazer ajudá-lo a entender um pouquinho mais sobre o famoso assunto “**Programas de Autocontrole**”, que engloba as **Boas Práticas de Fabricação (BPF)** e a **Portaria nº 368/1998**, os **Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO)** e a **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**, comentando sobre o **Manual Genérico de Procedimentos Para APPCC em indústrias de produtos de origem animal – Portaria nº 46/1998**.

Baseado no perfil da última prova, teremos também uma aula sobre **Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)** e os **principais patógenos de interesse de saúde pública implicados em surtos alimentares por consumo de produtos de origem animal**, além de um compilado das **principais zoonoses de interesse**. Ainda, vamos ver uma aula só sobre o **Regulamento Técnico de métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue (Instrução Normativa nº 03/2000)**.

Ou seja, nenhum assunto do edital anterior ficará de fora! Você poderá se preparar adequadamente, adiantando o conteúdo provável de ser cobrado na próxima prova.

Para complementar, teremos aulas específicas com questões de concursos anteriores, todas **COMENTADAS para facilitar o seu entendimento dos mais diferentes temas que podem ser cobrados.**



Em linhas gerais nossas aulas terão a seguinte estrutura (não obrigatoriamente todas e nesta ordem):

1. Introdução
2. Desenvolvimento (parte teórica)
3. Questões (para o aluno poder praticar sem olhar as respostas)
4. Gabarito das questões
5. Lista das questões comentadas
6. Conclusão, com ênfase aos tópicos mais relevantes

Para preparar esse curso, analisamos as legislações disponíveis do Mapa que orientam o trabalho dos seus servidores e delineiam também o trabalho das empresas produtoras de alimentos. Vale a pena ressaltar que esta **AULA DEMONSTRATIVA** não se destina a transmitir o conhecimento do assunto, e sim, apresentar a metodologia dos professores, para que você se sinta confiante e confortável em adquirir nosso curso. Em outras palavras, serve para mostrar a você a didática dos professores e de que forma os assuntos serão abordados.

Aqui teremos uma breve introdução ao assunto, o que o ajudará a se situar no tema principal do módulo. Como esta aula é de apresentação, alguns assuntos aqui tratados poderão ser novamente vistos nas demais aulas. **Entendido?**

No decorrer do curso, todas as suas dúvidas poderão ser elucidadas através do nosso FÓRUM. Estaremos sempre disponíveis para explicações ou questionamentos! Além disto, preparamos uma COLETÂNEA DE EXERCÍCIOS E QUESTÕES COMENTADAS NAS ÚLTIMAS AULAS, ALÉM DA RESOLUÇÃO DE QUESTÕES DAS DUAS ÚLTIMAS PROVAS PARA O MAPA (PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO E AUDITOR FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO) REALIZADAS PELA ESAF, para que você possa fixar o conteúdo e treinar bastante. Paralelamente às aulas, estaremos distribuindo materiais complementares aos estudos, como legislações, artigos, revisões, entre outros! Tudo isso para que você esteja bem preparado e tenha SUCESSO no concurso como tantos outros nossos alunos, conquistando a SUA VAGA.



**CONTE CONOSCO SEMPRE
QUE PRECISAR NO
FÓRUM DE DÚVIDAS**



Ah, mais uma informação importante! Lançaremos mão da nossa mascote, a **corujinha**, para prender a sua atenção em aspectos relevantes da matéria! Sempre que aparecer uma corujinha, preste atenção! O assunto já foi cobrado em algum concurso, ou é importante para o entendimento do conteúdo!



FIQUE
ATENTO!

Quando aparecerem as
corujinhas, **FIQUE ATENTO!** O
conteúdo é importante!



DESPENSA NA
PROVA!



LEITURA
OBRIGATÓRIA



ESTA É
DIFÍCIL!



PEGADINHA

Com relação ao estudo dos tópicos, aí vai uma dica importante: não estude essa matéria apenas **por obrigação**, e sim **com prazer**. Sabe por quê? Simplesmente porque os alimentos de origem animal fazem parte da nossa alimentação e afetam diretamente a saúde da população!

Carne, leite, ovos, pescados, mel e os produtos industrializados são uma importante fonte de proteínas ao ser humano.

Nesse curso você entenderá como estes produtos são elaborados pelas indústrias e constantemente inspecionados pelo pessoal do Mapa. Como as práticas de produção e inspeção sanitária influenciam no processo, na qualidade e na inocuidade dos produtos que chegam à mesa do consumidor.

E você, que é Médico Veterinário, tem um papel fundamental nesta trajetória.

Dúvidas esclarecidas?

Então não perca tempo! Adquira logo o seu material e mãos a obra.



Na sequência, vamos conhecer o cronograma das aulas para uma melhor programação dos estudos e daremos uma prévia do que você verá no curso preparatório que irá adquirir!

Esperamos você aqui para, juntos, vencermos mais essa batalha.

CHEGOU A SUA VEZ!

Agora é a sua vez!



CRONOGRAMA DE AULAS



Para ajudá-lo na organização dos estudos, nosso cronograma será o seguinte:

AULA	CONTEÚDO	DATA
0.	Aula demonstrativa	18/01/2020
1.	Infrações e penalidades previstas no Decreto nº 9.013/2017.	18/01/2020
2.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Abrangência da fiscalização, classificação, funcionamento, obrigações e higiene dos estabelecimentos.	18/01/2020
3.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Noções de instalações dos estabelecimentos.	18/01/2020
4.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Programas de autocontrole	15/02/2020



5.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) em indústrias de produtos de origem animal.	22/02/2020
6.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – Parte I.	29/02/2020
7.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC – Parte II.	07/03/2020
8.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Fluxograma de abate de bovinos/bubalinos e legislação aplicada.	14/03/2020
9.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Fluxograma de abate de suínos e legislação aplicada.	21/03/2020
10.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Fluxograma de abate de aves e legislação aplicada.	28/03/2020
11.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Leite e derivados. Legislação aplicada.	04/04/2020
12.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Fluxograma do mel e seus derivados. Legislação aplicada.	11/04/2020
13.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Ovos e seus derivados. Legislação aplicada.	18/04/2020
14.	Inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal: Pescados e seus derivados. Legislação aplicada.	25/04/2020
15.	Bem-estar animal e abate humanitário: definições, evolução, conceitos gerais, aplicação e legislação vigente	02/05/2020
16.	Análises microbiológicas e físico-químicas de produtos de origem animal. Identidade e qualidade de produtos de origem animal.	09/05/2020
17.	Programas Nacionais de Controle sob o âmbito do MAPA. Resíduos e contaminantes em produtos de origem animal. Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC). Programa Nacional de Controle de Patógenos (PNCP).	16/05/2020
18.	Instrução Normativa nº 20 de 21/10.2016 – Controle e o monitoramento de <i>Salmonella</i> spp. nos estabelecimentos avícolas comerciais de frangos e perus de corte e nos estabelecimentos de abate de frangos, galinhas, perus de corte e reprodução.	23/05/2020
19.	Tecnologia de produtos de origem animal: Noções de microbiologia, ciência e tecnologia de alimentos.	30/05/2020



20.	Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e os principais patógenos de interesse de saúde pública implicados em surtos alimentares por consumo de produtos de origem animal.	06/06/2020
21.	Principais zoonoses de interesse.	13/06/2020
22.	Doenças de Notificação Obrigatória.	20/06/2020
23.	Resolução de questões PSS/MAPA – ESAF/2017	26/06/2020
24.	Resolução de questões AFFA/MAPA – ESAF/2017	26/06/2020
25.	Questões de concurso comentadas – Aula bônus	26/06/2020

Obs.1. Incluídos materiais complementares no decorrer do curso.

Obs 2. A aula de leite está atualizada com as novas Instruções Normativas que entraram em vigor em 2019.

O que está esperando?
Vamos começar a estudar JÁ!
Pronto para a aula demonstrativa?
Então vamos começar AGORA MESMO!



ACORDE!!

INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Dando início ao contexto da aula de hoje, temos que ter conhecimento que é **direito das pessoas terem a expectativa de que os produtos que utilizam/consomem sejam seguros e adequados**. Nas etapas envolvidas nos controles de produtos, as falhas operacionais que culminam em danos ou doenças provocadas são, no mínimo, desagradáveis, podendo inclusive ser fatais.

Por isto vemos a importância da inocuidade dos alimentos que chegam à mesa do consumidor.

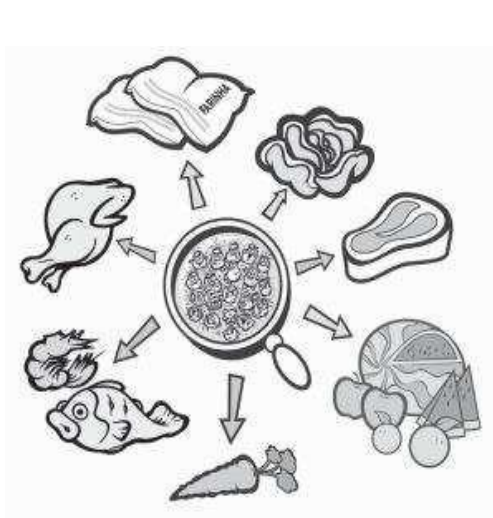
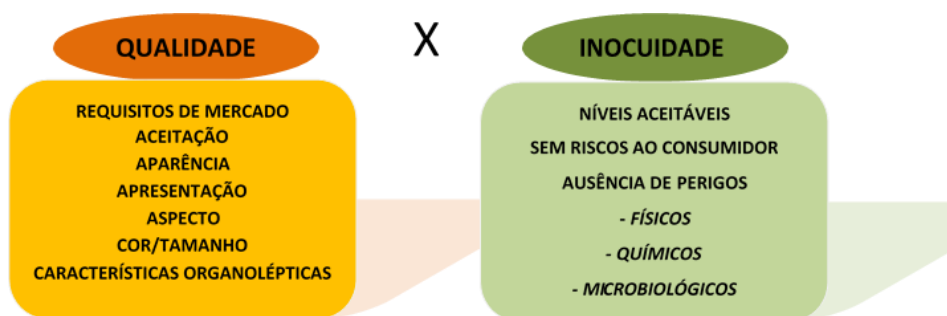
*Em princípios gerais, o foco na elaboração deve ser sempre no **PRODUTO SEGURO**.*

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



Há dois aspectos distintos, mas inter-relacionados, que interessam às indústrias produtoras de alimentos. O primeiro relaciona-se com a **QUALIDADE**, referente à conformidade de determinados requisitos de mercado, tais como a superioridade perceptível de atributos ou características desejáveis como o tamanho, a cor, as propriedades organolépticas do produto, etc. O segundo relaciona-se com a qualidade enquanto sinônimo de **INOCUIDADE** que exige que os produtos não apresentem níveis inaceitáveis de riscos FÍSICOS, QUÍMICOS OU MICROBIOLÓGICOS.

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



ESQUEMATIZANDO

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

Há algum tempo atrás, as primeiras abordagens de garantia da inocuidade dos alimentos baseavam-se exclusivamente em análises do produto final. Hoje, com a evolução das metodologias utilizadas, os controles devem ser executados durante **TODAS AS ETAPAS DA CADEIA PRODUTIVA**. Dentro deste critério de segurança, a implantação das **ferramentas de qualidade** é fundamental para as indústrias controlarem seus processos, evitando ou minimizando a ocorrência de perigos que possam acarretar prejuízos ao consumidor. Da mesma forma, a participação das diferentes esferas

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

Portanto, o controle sanitário dos produtos de origem animal é de responsabilidade dos produtores, garantindo a aplicação de medidas e práticas corretas higiênico-sanitárias durante todo o processo de produção utilizando-se de ferramentas de controle (**Boas Práticas de Fabricação, Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional, Programas de Autocontrole**, etc.), **EVITANDO** a veiculação de patógenos à população pelos alimentos por práticas inadequadas. A correta execução dos procedimentos de Inspeção “ante-mortem” e “post-mortem” preconizados pela legislação é fundamental para garantir que os **animais atendam aos padrões de saúde para serem abatidos e comercializados**, evitando a transmissão de zoonoses à população.

E você lembra qual o conceito de ZOONOSES?



As **zoonoses** são doenças potencialmente transmissíveis dos animais ao homem e vice-versa, podendo ser veiculadas diretamente do animal para o homem (exemplo: Raiva), por meio de um vetor (exemplo: mosquito da Dengue) ou ainda por alimentos contaminados (exemplos: Toxoplasmose, Brucelose, Tuberculose).



A **Organização Mundial da Saúde (OMS)** define zoonoses como:



“Doenças ou infecções naturalmente transmissíveis entre animais vertebrados e seres humanos” (OMS, 2016).

Falaremos mais sobre os **PRINCIPAIS PATÓGENOS** de interesse em saúde pública implicados em surtos alimentares por consumo de produtos de origem animal e também sobre as **PRINCIPAIS ZOONOSES** nas aulas específicas sobre esses temas.



QUE TAL AGORA INICIARMOS UMA INTRODUÇÃO SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL?

Como você irá ver na sequência das aulas, as indústrias de produtos de origem animal são **fiscalizadas de forma permanente ou periódica pela fiscalização dos municípios, estados ou governo federal** e devem atender todas as premissas relacionadas aos seus **programas de autocontrole**, com foco na qualidade e segurança do consumo e/ou utilização de seus produtos.

Opa, iniciamos com uma dúvida: “O que são programas de autocontrole”?



PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

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

Os conceitos e aplicações dos Programas de Autocontrole, com ênfase em **Boas Práticas de Fabricação** (BPF), serão vistos também neste curso em aulas separadas, para facilitar o entendimento de todo o conteúdo programático.

A elaboração dos produtos de origem animal é **regulamentada por legislação**, que nós teremos a oportunidade de relembrar e/ou aprender durante o curso. Veremos as normas que norteiam a produção de **LEITE, PRODUTOS DE ABELHAS, OVOS, PESCADO E SEUS DERIVADOS, O ABATE E PROCESSAMENTO DOS ANIMAIS DE AÇOUGUE**, os critérios de avaliação ante-mortem e post-mortem, as causas de condenação, destinação e aproveitamento de carcaças, os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal, as análises exigidas, os programas principais de controle do governo executados nas indústrias, todos temas previstos no último edital do concurso.





A **Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950**, instituiu a **obrigatoriedade da inspeção sanitária de produtos de origem animal** no Brasil, atribuindo a responsabilidade de execução aos Governos Federal, Estadual e Municipal, de acordo com o âmbito do comércio atendido pela indústria. Dois anos depois, o Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952 aprovou o “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA”, que definiu as normas que regulam, em todo o território nacional, a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

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

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



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



Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o **regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal**, que disciplina a **fiscalização e a inspeção industrial e sanitária** de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

§ 1º As atividades de que trata o caput, de competência da União, serão executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

(...)

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

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



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

Esta classificação está descrita no “**Título II – Da Classificação Geral**” (Art. 16) do **RIISPOA**

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



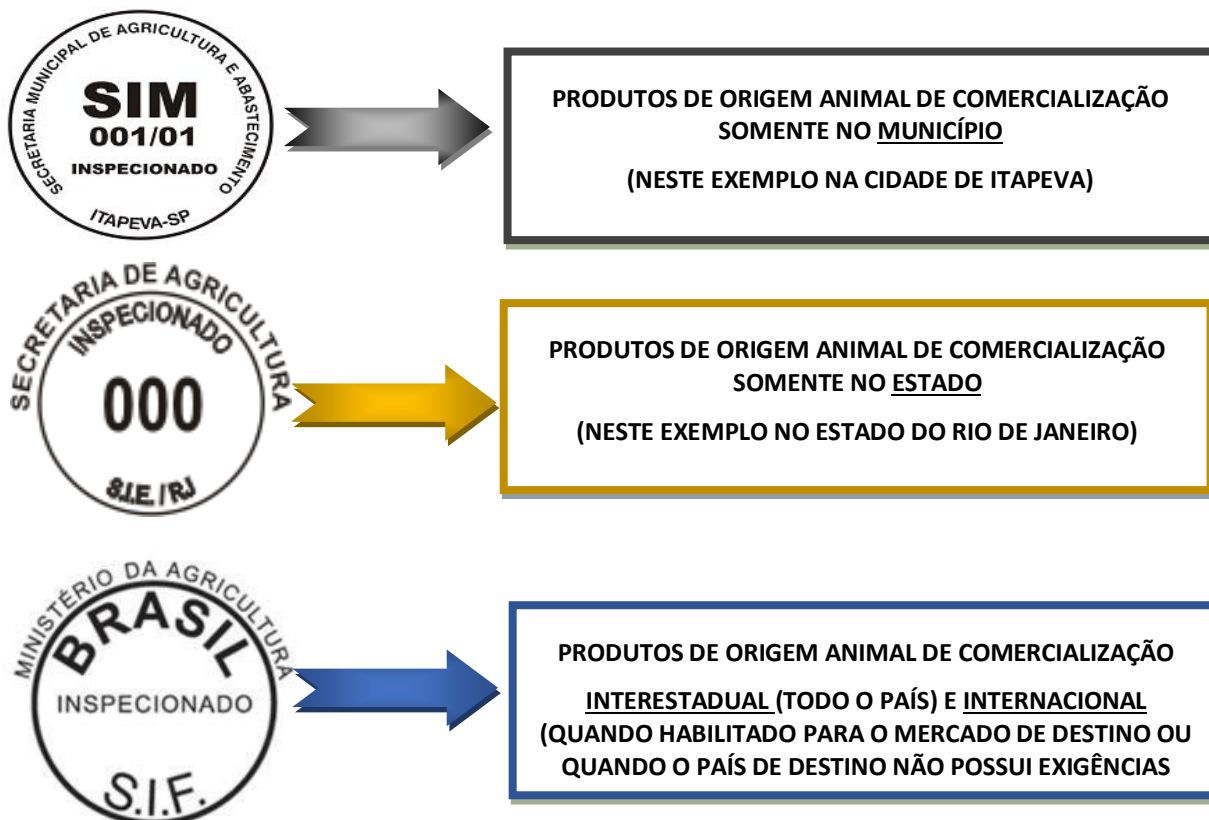
Em 1989, a **Lei nº 7.889** estabeleceu definitivamente três níveis de inspeção, dependendo da abrangência da **área de comercialização da indústria**:

- ✓ 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.



EXEMPLOS



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. É importante que você LEIA!



O **SUASA** é um 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, como Instância Local, 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 esse 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 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 mesmo Decreto prevê, nos Art. 2º (§ 2º) e 3º:

Art. 2º (...)

§ 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.

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**.

Conseguiu entender as diferenças entre os sistemas de inspeção atualmente presentes no nosso país?



Qualquer dúvida poste no Fórum para discutirmos!



Enquanto isso, vamos continuar nosso raciocínio:

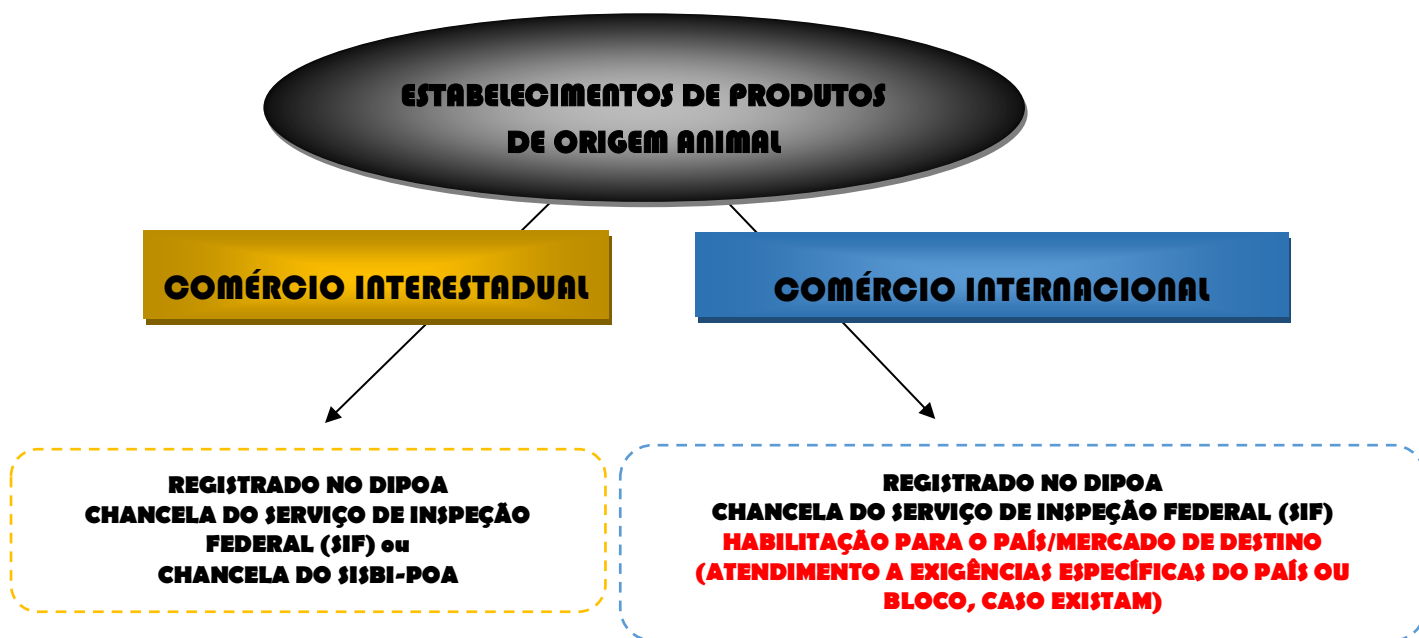
Quando o estabelecimento comercializar produtos no âmbito interestadual (exemplo: produção no Paraná e comercialização em São Paulo), a inspeção é privativa do Ministério da Agricultura (DIPOA/MAPA), nos casos não inseridos no SUASA. No caso de comércio internacional (exemplo: exportação para Arábia Saudita), a inspeção é privativa do Ministério da Agricultura (DIPOA/MAPA).



Decreto nº 9.013/2017:

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

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



Decreto nº 9.013/2017:

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



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

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

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

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



IMPORTÂNCIA DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Prevenção de riscos ao consumidor (saúde pública)

Coibição da fraude econômica

Fiscalização dos controles de processo

Padrões de identidade e qualidade

Análises microbiológicas e físico-químicas

Controle de resíduos e contaminantes

Atendimento à legislação nacional (para produtos comercializados no mercado interno)

Atendimento à legislação internacional (para produtos comercializados no mercado externo)

Certificação sanitária dos produtos





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

Conforme o RIISPOA:

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

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

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

A inspeção ante e post-mortem dos animais avalia os aspectos relacionados à **saúde pública e saúde animal**. Além disto, demais controles de processo realizados no estabelecimento, direta ou indiretamente ligados à **qualidade higiênico-sanitária do produto final**, devem ser implantados para as garantias necessárias ao consumidor.



RESUMINDO

SAÚDE
PÚBLICA

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE
IMPLANTADOS PELA EMPRESA

INSPEÇÃO ANTE E POST-MORTEM
(EM ESTABELECIMENTOS DE ABATE)

ROTULAGEM
(ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO
ESPECÍFICA)

ATENDIMENTO
À LEGISLAÇÃO

COMBATE À
FRAUDE



E como os estabelecimentos de carne e derivados são classificados?



O **Art. 17** do RIISPOA restringiu bastante as classificações dos estabelecimentos de carnes e derivados. São elas:

I - abatedouro frigorífico: 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)

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: 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)

“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.

O RIISPOA também define no Título IV, as **“Condições Gerais dos Estabelecimentos”**.

Vamos ler os artigos abaixo, referentes ao **Capítulo I – “Das instalações e dos equipamentos”**, na íntegra:

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente **instalado e equipado** para a finalidade a que se destina, conforme: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - o projeto aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28; ou (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 28. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;



- XXVI - local para realização das **refeições**, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para **higienização dos uniformes** utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXVIII - **sede para o SIF**, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos **sob inspeção em caráter permanente**; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)
- XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das **atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias**;
- XXX - **água fria e quente** nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXXI - **instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura** nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXXII - instalações e equipamentos para **recepção, armazenamento e expedição dos resíduos** não comestíveis;
- XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de **ensaios laboratoriais**;
- XXXIV - **gelo** de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- XXXV - dependência específica dotada de **ar filtrado e pressão positiva**;
- XXXVI - equipamentos apropriados para a **produção de vapor**; e
- XXXVII - **laboratório** adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto".

Estas são as **condições gerais** definidas para estabelecimentos de produtos de origem animal. As especificações de cada tipo de estabelecimento (carne e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, leite e derivados e abelhas e derivados), **serão vistas nas respectivas aulas de cada tema**.

Ainda no **Capítulo I** temos os seguintes artigos importantes:

Art. 48. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a **execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor**.

Art. 49. O estabelecimento de produtos de origem animal **não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos**.

Art. 50. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento".

Art. 51. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à **avaliação dos perigos associados** a cada produto. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput **não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIF**.

Já o Capítulo II traz artigos referentes às **condições de higiene** que os estabelecimentos devem atender, que são conceitos muito semelhantes aos das Boas Práticas de Fabricação (Portaria nº 368/1997).

Mais informações sobre essa Portaria você encontrará em aula disponível neste curso.



Continuando....

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.

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.

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)

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.

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 82,2º 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.

Por fim, o **Capítulo III** trata 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)

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)

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.

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)

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.

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.**

§ 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. 79. Nos estabelecimentos sob SIF, é permitida a entrada de matérias-primas e resíduos de animais provenientes de estabelecimentos industriais e varejistas sob inspeção sanitária, para fins de comércio interestadual e internacional de produtos não comestíveis, desde que atendidas as condições previstas em normas complementares.~~ (Revogado 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)

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

I - não representem risco à saúde pública;

~~II - não tenham sido alterados ou fraudados; e~~

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.~~

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 todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.~~

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)

Note que os artigos acima definem importantes **FERRAMENTAS DE QUALIDADE** que devem ser aplicadas pelo estabelecimento, tais como **BPF, PPHO, APPCC e rastreabilidade**. A crescente preocupação com a segurança dos alimentos pelos consumidores e autoridades públicas impulsionou a adoção de **sistemas preventivos** e de **controle de rastreabilidade** na indústria. Esses conceitos, entretanto, há muito estão presentes na literatura de gestão da qualidade, embora sob diferentes definições e com enfoques distintos daqueles utilizados na área de alimentos. Falando especificamente de **RASTREABILIDADE**, há muito tempo se fala da importância deste controle na cadeia produtiva, e finalmente o RIISPOA trouxe a **obrigatoriedade** desta aplicação nos estabelecimentos.





Além disto, diversos episódios relacionados à saúde pública ocorreram nos últimos anos e impulsionaram a preocupação dos consumidores e dos órgãos governamentais com a segurança dos alimentos.

Podemos citar os casos de **Encefalopatia Espongiforme Bovina na Europa**, ***E. coli* O157:H7 em hambúrgueres nos Estados Unidos**, **contaminação de carnes por dioxina na Bélgica**, **queijos contaminados com *Listeria* na França**, o **escândalo das adulterações de leite com produtos químicos no Brasil** e as **fraudes descobertas pela “Operação Leite Compen\$ado”**. Outra grande repercussão recente que tivemos no Brasil envolveu as denúncias de **produtos cárneos adulterados e estragados sendo comercializados**, o que culminou na **“Operação Carne Fraca”**, deixando consumidores e todo o mercado nacional e internacional apreensivos. Todos esses fatos reforçam a importância da preocupação com a saúde animal e com os programas de qualidade na produção de alimentos.

Ou seja, a **modernização** do RIISPOA foi de extrema importância para o Serviço de Inspeção. Desde 2005 as indústrias iniciaram o desenvolvimento e implantação dos programas de autocontrole dentro das fábricas e vários conceitos trazidos pelas organizações internacionais de referência em alimentos foram sendo aplicados para melhorar a segurança dos produtos elaborados. **Um exemplo claro e simples foi a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF)**.

Nas últimas quatro décadas, a tarefa de disciplinar o comércio internacional, em matéria de identidade e qualidade sanitária dos alimentos, tem sido delegada à Comissão do *Codex Alimentarius*, criada em 1961 pelo Fundo das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para atuar no fortalecimento do comércio internacional de produtos alimentícios, aliando-o aos propósitos de proteger a saúde dos consumidores e de assegurar práticas leais no comércio de alimentos.

A adoção das BPF tem sido amplamente recomendada pelo *Codex Alimentarius* como um pré-requisito significativo à segurança dos alimentos. Como parte das BPF estão os Programas de Autocontrole (PAC), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), considerados Programas de Pré-Requisitos.

Vamos ver os novos conceitos trazidos pelo RIISPOA, em seu Art. 10:



“Art. 10. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

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

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



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

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

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

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

VII - espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII - 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;

IX - desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

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;

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

XII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIII - limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

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

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

XVI - 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;

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FIQUE ATENTO, POIS MUITOS DESSES CONCEITOS FORAM INTRODUZIDOS NO RIISPOA APÓS A ALTERAÇÃO DO DECRETO Nº 9.013/2017, **EM 2020**. BUSQUE SEMPRE UMA LEGISLAÇÃO ATUALIZADA PARA CONSULTA!



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**.



CURIOSIDADE

O termo **"Segurança Alimentar"** vem do inglês **"Food Security"** e refere-se ao conceito de implantação de políticas públicas com o intuito de garantir a todas as pessoas, em todas as épocas e no mundo todo, o direito de acesso a alimentos em qualidade nutricional e quantidade apropriadas para uma vida saudável e ativa. As pessoas podem cultivar, produzir ou comprar os alimentos, sejam eles de origem vegetal ou animal.

De acordo com a FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação), a segurança alimentar existe quando todas as pessoas, em todo o tempo, possuem acesso físico e econômico à alimentação suficiente, saudável e nutritiva, para atender suas necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável.

Já a expressão **"Segurança de Alimentos"** vem do inglês **"Food Safety"** e refere-se à garantia da qualidade dos alimentos comercializados, desde as etapas de manipulação e preparo até o consumo destes. Ou seja, os mesmos são saudáveis, sem a presença de contaminantes químicos (como resíduos de agrotóxicos e metais pesados), físicos (partes de pedras e insetos, por exemplo) e biológicos (como bactérias), e não causam danos à saúde ou integridade do consumidor.

Devem ser implementados programas de gestão de qualidade e segurança de alimentos para garantir a comercialização de alimentos seguros.



PRESTE MAIS ATENÇÃO!!

Os incidentes de origem alimentar mais comumente relatados são as infecções e as intoxicações. Define-se como **INFECÇÃO TRANSMITIDA POR ALIMENTOS** a enfermidade que resulta da ingestão de alimentos contendo microrganismos, como *Salmonella* e *Shigella*.



A **INTOXICAÇÃO DE ORIGEM ALIMENTAR** ocorre quando as toxinas de fungos ou de bactérias estão presentes no alimento. Essas toxinas podem causar enfermidades, mesmo quando os microrganismos já foram eliminados, como exemplo podem ser citadas a toxina botulínica e as micotoxinas de *Fusarium*, *Penicillium* e *Aspergillus*.



De acordo com alguns autores, temos também um outro termo utilizado: **TOXIINFECÇÃO ALIMENTAR**. Neste caso, o indivíduo ingere um alimento contaminado por microrganismos patogênicos e estes liberam a toxina no organismo humano.



Veremos mais detalhes desse assunto nas nossas aulas do curso.



SEGURANÇA ALIMENTAR X SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Como segurança dos alimentos, compreende-se um **conjunto de normas de produção e elaboração, transporte e armazenamento de alimentos com foco na obtenção de produtos adequados ao consumidor**. Alguns alimentos possuem padrões de identidade e qualidade pré-definidos, ou seja, características microbiológicas, físico-químicas e/ou sensoriais padronizadas, sob as quais o alimento é considerado apto para o consumo humano.

Em geral, a legislação de segurança dos alimentos exige que as indústrias garantam a presença de uma **especificação detalhada** que atenda à legislação e que seja consistente com os padrões de composição, de segurança e de **Boas Práticas de Fabricação**; garantam que seus fornecedores são aptos para produzir o produto e/ou matérias-primas especificadas e que cumprem os requisitos legais; estabeleçam e mantenham um **programa de avaliação de riscos** para inspeção, teste e análise de produtos e **monitorem e tratem as reclamações dos consumidores**. Para garantir o atendimento a todos os itens, as indústrias devem ter o controle das operações durante todo o processo. Estes parâmetros são constantemente monitorados e verificados através de programas de autocontrole específicos, plano **APPCC ou HACCP** (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), **BPF** (Boas Práticas de Fabricação) e **PPHO** (Procedimento Padrão de Higiene Operacional).

Além disto, como já vimos, as indústrias de produtos de origem animal são **fiscalizadas pelos órgãos governamentais, através dos Serviços de Inspeção**. Aprendemos hoje também que os estabelecimentos que realizam abate de animais para produção de carnes e derivados possuem **inspeção permanente**, que atua no exame ante e post-mortem dos animais, na fiscalização do atendimento às exigências legais e na verificação direta da implantação e eficiência dos programas



de autocontrole desenvolvidos pelas empresas e aplicados durante seus processos, de forma a garantir a elaboração de **produtos inócuos** à população, conforme prevê a legislação sanitária.

“E o que é um alimento inócuo”?

Alimento inócuo: é um alimento que foi produzido de maneira controlada, planejada e documentada, de forma a cobrir todo o tipo de fatores de risco - biológicos, químicos e físicos; sejam os que se dão de uma forma natural no alimento, no ambiente ou sejam causados por falhas no processo de produção/fabricação. Resumindo, um alimento inócuo deve estar isento de substâncias tóxicas em quantidade suficiente para afetarem a saúde.

Vendo todas estas novidades e mudanças na legislação, podemos entender que os programas de autocontrole implantados pelos estabelecimentos têm como objetivo assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos, ou seja, os Programas devem dar a certeza de que os produtos oferecidos são SEGUROS ao consumo.

Mas... E o que significa “segurança” realmente?



O termo "**Segurança Alimentar**" começou a ser utilizado após o fim da Primeira Guerra Mundial. Com a traumática experiência da guerra, vivenciada, sobretudo na Europa, tornou-se claro que um país poderia dominar o outro controlando seu fornecimento de alimentos. A alimentação seria, assim, uma arma poderosa, principalmente se aplicada por uma potência em um país que não tivesse a capacidade de produzir por conta própria e suficientemente seus alimentos. Portanto, esta questão adquiria um significado de segurança nacional para cada país, apontando para a necessidade de formação de estoques "estratégicos" de alimentos e fortalecendo a ideia de que a soberania de um país dependia de sua capacidade de auto suprimento de alimentos.

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



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

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

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

Outro ponto refere-se ao respeito aos hábitos e à cultura alimentar. Exige-se aqui que se considere a dimensão do patrimônio cultural que está intrínseco nas preferências alimentares das comunidades locais e nas suas práticas de preparo e consumo. Pretende-se compreender e defender esta herança, que é passada de pais para filhos e que possui uma lógica associada às condições ambientais e sociais daquela comunidade, bem como de sua própria história. Não se quer dizer com isto que todos os hábitos alimentares são sempre saudáveis. É preciso haver um aprimoramento desses hábitos, quando necessário, mas sempre atento às características específicas desses grupos sociais.

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

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



“Segurança Alimentar e Nutricional” é a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e respeitando as características culturais de cada povo, manifestadas no ato de se alimentar. Esta condição não pode comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, nem sequer o sistema alimentar futuro, devendo se realizar em bases sustentáveis. É responsabilidade dos estados nacionais assegurar este direito e devem fazê-lo em obrigatória articulação com a sociedade civil, dentro das formas possíveis para exercê-lo.

Fonte: Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006)

Já a **“Segurança dos alimentos”** exige que o controle da qualidade e da inocuidade seja realizado em toda a cadeia alimentar, desde produção, armazenagem, distribuição, processamento, até o consumo do alimento, in natura ou processado. O controle da qualidade dos alimentos é da responsabilidade de todos os envolvidos nessas atividades: órgãos governamentais, setor regulado e consumidores. Alguns alimentos possuem padrões de identidade e qualidade pré-definidos, ou seja, características microbiológicas, físico-químicas e/ou sensoriais padronizadas, sob as quais o alimento é considerado apto para o consumo humano. **E é isto que a fiscalização tem como objetivo em suas atividades diárias.**

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

Para garantir o atendimento a todos os itens, as indústrias devem ter o controle das operações durante todo o processo.

Fonte: MALUF, R.S.; MENEZES, F. Caderno 'Segurança Alimentar'

Após o intervalo, dando sequência nessa aula demonstrativa, vamos comentar um pouco sobre a inspeção ante e post-mortem, etapas obrigatórias na inspeção sanitária de carnes e que também serão tratadas no nosso curso.

Pausa para um café, mas voltamos logo!



INSPEÇÃO ANTE-MORTEM

Todos os animais que serão submetidos ao abate devem passar pela inspeção ante-mortem, a qual consiste na **análise documental** e no **exame de saúde do lote**. Os animais devem chegar aos estabelecimentos acompanhados de documentos que informem detalhes sobre a produção primária, tais como a identificação da origem, a alimentação e suplementações, o manejo, medicações utilizadas, período de carência, perfil sanitário dos animais e da região, identificação do responsável técnico do rebanho, lote, etc.



Além disto, todos os animais transportados devem estar com a **“GTA” (Guia de Trânsito Animal)**, documento utilizado em todo o território nacional obrigatório para o trânsito de animais vivos, ovos férteis e outros materiais de multiplicação animal. A GTA deve ser expedida com base nos **registros sobre o estabelecimento de procedência** dos animais e no **cumprimento das exigências de ordem sanitária** estabelecidas para cada espécie.

A **inspeção ante-mortem** é realizada de acordo com a **espécie** a ser abatida e tem como objetivos gerais:

- Avaliar a **procedência** dos animais, avaliando todo o histórico dos lotes, as medicações utilizadas, vacinas aplicadas, doenças detectadas durante a criação, manejo, origem, etc.;
- **Detectar doenças** que não sejam possíveis de identificar no exame post-mortem, especialmente as que afetam o sistema nervoso (exemplo: Influenza Aviária e New Castle nas aves; Raiva e Listeriose nos bovinos);
- Evitar o abate de animais com **jejum inadequado**, que apresentem repleção do trato gastrointestinal e possam ser fontes de contaminação durante o processo;
- Identificar lotes de **animais suspeitos** de problemas que justifiquem redução na velocidade normal de abate para um exame mais acurado, orientando com dados informativos as atividades de inspeção post-mortem; ou cujo abate deve ser evitado (exemplo: animais caquéticos, parto recente ou aborto ou doentes que tornem a carne imprópria para consumo);
- Identificar **animais suspeitos ou doentes que devam ser isolados ou mantidos em observação**, ou ainda, animais que necessitem de **abate de emergência**, por se apresentarem em condições de sofrimento (exemplo: fraturas, contusões generalizadas, impossibilidade de locomoção, hemorragias, decúbito forçado, agonizantes, etc.);
- Verificar o cumprimento do **tempo mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica** no estabelecimento, conforme a espécie animal envolvida;



- Possibilitar a identificação de animais que tenham sido tratados com **antibióticos**, para efeito de sequestro, objetivando a realização de análises laboratoriais que detectem a presença de resíduos na carne, ou outras medidas cabíveis;
- Qualquer outra informação que a Inspeção Federal julgar necessária.



Fonte: DIPOA - José Luis Ravagnani Vargas

AValiação ANTE-MORTEM DE BOVINOS

Conforme o RIISPOA:



“Art. 89. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a **programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica** para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIF.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIF poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIF julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, **vinte e quatro horas** de antecedência.”.

“Art. 90. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIF.

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Qualquer **caso suspeito** implica a **identificação e o isolamento dos animais envolvidos**. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações de saúde animal quando o caso exigir. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no **menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate**.

§ 5º **O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.** (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)



§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os **anfíbios e os répteis** devem ser submetidos à **inspeção ante mortem**.
(Incluído pelo Decreto nº 9.069, de 2017)



Fonte: Arquivo pessoal

AVALIAÇÃO ANTE-MORTEM DE AVES

A inspeção ante-mortem ainda define os animais que devem ir para **abate de emergência**, conforme previsto no novo RIISPOA:

Art. 105. Os animais que chegam ao estabelecimento **em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios**, e os que foram **excluídos do abate normal** após exame ante mortem, devem ser submetidos ao **abate de emergência**.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais **doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições** previstas em normas complementares.

Art. 106. O **abate de emergência** será realizado na presença de Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

Parágrafo único. Na **impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional** de que trata o caput, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia. (Incluído pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

Baseado nos achados ante-mortem, a Inspeção Federal determinará a **dinâmica do abate**, se será **normal, no final do turno ou de emergência**, a **velocidade da linha** para permitir avaliação post-mortem adequada, o **isolamento de doentes ou suspeitos** até determinação do destino, a **realização de necropsias**, ou ainda a **condenação dos animais**, conforme o caso encontrado.

Vamos agora ver alguns exemplos de questões sobre inspeção ante-mortem que já foram cobradas em provas de concurso?



HORA DE
PRATICAR!



1. (ADAPTADA) Assinale a alternativa incorreta sobre os procedimentos corretos para o abate de um lote de bovinos, após a chegada em abatedouro-frigorífico:

- A) O Médico Veterinário da Inspeção deve verificar a procedência dos animais, a espécie, o número de animais, o meio de condução utilizado e o horário de chegada no frigorífico.
- B) Os animais aptos ao abate devem ser encaminhados aos currais de matança, com a finalidade de realizar repouso e dieta hídrica. Para isto, os currais devem apresentar pavimentação com superfície plana e íntegra, sem fendas ou dilacerações que possam provocar acidentes nos animais, ou que dificultem a limpeza e desinfecção, desaguamento apropriado, declividade de aproximadamente 2% e antiderrapante. Devem apresentar bebedouro de nível constante, em que pelo menos 20% dos animais possam beber água simultaneamente.
- C) O Médico Veterinário da Inspeção deve realizar a inspeção ante-mortem apenas em uma etapa, de preferência no dia que antecede o abate.
- D) Na inspeção ante-mortem deve-se verificar o estado higiênico-sanitário dos animais, com a finalidade de identificar e isolar animais doentes ou suspeitos, bem como avaliar as condições e os efeitos de bem-estar dos animais durante o período de repouso.
- E) Na inspeção ante-mortem pode-se detectar facilmente algumas doenças que não seriam detectáveis facilmente na inspeção post-mortem, como a listeriose e a raiva.



2. Conforme Parágrafo 6º do Artigo 90 do RIISPOA/2017, entre as espécies de pescados destinadas ao abate, assinale a opção que indica quais devem ser submetidas à inspeção ante-mortem.

- A) Todas as espécies de pescado.
- B) Todos os anfíbios e répteis.
- C) Somente os peixes de cativeiro.
- D) Somente os peixes de pesca extrativista.
- E) Somente os répteis.

Questão cobrada na prova para Médico Veterinário temporário do MAPA, elaborada pela ESAF em setembro/2017!





RESPOSTAS E COMENTÁRIOS

1. (ADAPTADA) Assinale a alternativa incorreta sobre os procedimentos corretos para o abate de um lote de bovinos, após a chegada em abatedouro-frigorífico:

- A) O Médico Veterinário da Inspeção deve verificar a procedência dos animais, a espécie, o número de animais, o meio de condução utilizado e o horário de chegada no frigorífico.
- B) Os animais aptos ao abate devem ser encaminhados aos currais de matança, com a finalidade de realizar repouso e dieta hídrica. Para isto, os currais devem apresentar pavimentação com superfície plana e íntegra, sem fendas ou dilacerações que possam provocar acidentes nos animais, ou que dificultem a limpeza e desinfecção, desaguamento apropriado, declividade de aproximadamente 2% e antiderrapante. Devem apresentar bebedouro de nível constante, em que pelo menos 20% dos animais possam beber água simultaneamente.
- C) O Médico Veterinário da Inspeção deve realizar a inspeção ante-mortem apenas em uma etapa, de preferência no dia que antecede o abate.**
- D) Na inspeção ante-mortem deve-se verificar o estado higiênico-sanitário dos animais, com a finalidade de identificar e isolar animais doentes ou suspeitos, bem como avaliar as condições e os efeitos de bem-estar dos animais durante o período de repouso.
- E) Na inspeção ante-mortem pode-se detectar facilmente algumas doenças que não seriam detectáveis facilmente na inspeção post-mortem, como a listeriose e a raiva.

*Resposta: a letra C é a questão **INCORRETA**. Note que o enunciado pede a “incorreta” – fique atento! Esta questão foi baseada no antigo RIISPOA, que trazia, no seu Art. 111, a obrigatoriedade de realizar a inspeção ante-mortem em duas etapas. O novo RIISPOA cita que a **inspeção ante-mortem deve ser realizada o mais rápido possível, após a chegada dos animais**, conforme vimos na aula de hoje (Art. 90). Com a alteração no Regulamento realizada pelo Decreto nº 9.069/2017, foi inserida a informação de que o ante-mortem deve ser repetido se o período entre a primeira avaliação e o abate for superior a 24 horas:*

§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate. (Redação dada pelo Decreto nº 9.069, de 2017)



2. Conforme Parágrafo 6º do Artigo 90 do RIISPOA/2017, entre as espécies de pescados destinadas ao abate, assinale a opção que indica quais devem ser submetidas à inspeção ante-mortem.

A) Todas as espécies de pescado.

B) Todos os anfíbios e répteis.

C) Somente os peixes de cativeiro.

D) Somente os peixes de pesca extrativista.

E) Somente os répteis.

Resposta: Conforme vimos na aula de hoje, o Art. 90 do novo RIISPOA descreve a obrigatoriedade da realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIF. O § 6º descreve o seguinte:

“§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem. (Incluído pelo Decreto nº 9.069, de 2017)

Vamos adiante!

INSPEÇÃO POST-MORTEM



Inspeção post-mortem é aquela executada nas carcaças e vísceras do animal após o abate. Consiste no **exame de todos os órgãos, tecidos e carcaças dos animais abatidos, incluindo a observação e apreciação de seus caracteres externos, palpação, abertura dos linfonodos e cortes, quando necessários.**

Realizada através da inspeção visual macroscópica, olfativa, de palpação e incisão.

O RIISPOA descreve que:



Art. 126. A inspeção post mortem consiste no **exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos**, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.



Art. 127. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a **correspondência entre eles**.

Todas as carcaças, partes de carcaças e vísceras são avaliadas durante o processamento, retirando aquelas que apresentarem anormalidades, para o julgamento e destino adequados:

Art. 128. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser **condenados ou liberados nas linhas de inspeção**, observado o disposto em normas complementares.

Art. 129. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem **ser desviados para o Departamento de Inspeção Final** para que sejam **examinados, julgados e tenham a devida destinação**.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal. (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

§ 2º Quando **se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça**.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIF e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado será **descaracterizado quando**: (Redação dada pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

I - não for processado no dia do abate; ou (Incluído pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

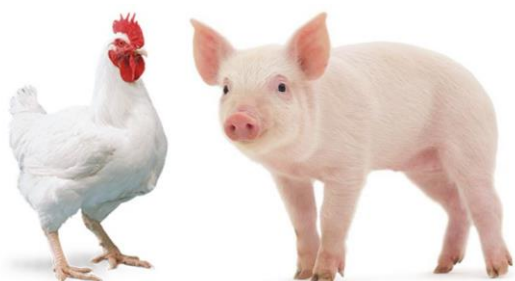
II - for transportado para transformação em outro estabelecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado. (Incluído pelo Decreto nº 10.419, de 2020)

Em geral, a inspeção post-mortem divide-se em inspeção de linha e inspeção final (DIF).

Quando o processo requer a retirada de partes da carcaça anteriormente à linha de inspeção (ex. corte de pés ou cabeça nas aves), faz-se necessário um **ponto de pré-inspeção ou inspeção prévia**.

O abate de cada espécie possui as suas particularidades de inspeção e critérios específicos de condenação e destinação, de acordo com as doenças e alterações encontradas durante o abate e processamento dos animais. Todas as premissas para a realização da inspeção post-mortem estão definidas no RIISPOA e em legislações específicas, conforme veremos nas próximas aulas, no nosso curso regular.



Para facilitar o entendimento, vamos dar um exemplo das linhas de inspeção de aves e suínos!





ETAPAS DA INSPEÇÃO DE LINHA

AVES		SUÍNOS	
PRÉ-INSPEÇÃO	Inspeção da carcaça antes da retirada de pés/cabeça	LINHA A1	Inspeção de cabeça e papada
LINHA A	Exame interno	LINHA A	Inspeção de útero
LINHA B	Exame das vísceras	LINHA B	Inspeção de intestino, estômago, baço, pâncreas e bexiga
LINHA C	Exame externo	LINHA C	Inspeção de língua e coração
		LINHA D	Inspeção de pulmão e fígado
		LINHA E	Inspeção de carcaça
		LINHA F	Inspeção de rins
		LINHA G	Inspeção de cérebro (quando comercializado ou industrializado)

Os pontos de inspeção deverão dispor das seguintes condições:

- Iluminação adequada;
- Espaçamento mínimo adequado por auxiliar de inspeção;
- Dispositivos para lavagem e esterilização de instrumentos e lavatórios de mãos;
- Velocidade de abate adequada, conforme aprovação e condição do lote;
- N° de auxiliares de inspeção na linha de abate, em função da capacidade e velocidade de abate.

Qualquer lesão ou alteração detectada em carcaças, partes de carcaças, órgãos ou tecidos, identificada durante a inspeção post-mortem, deve ser **julgada e destinada de acordo com critérios pré-definidos no RIISPOA e nas legislações específicas** que regulamentam o abate das diferentes espécies animais.

Exemplo: Para aves, a legislação específica foi aprovada pela Portaria nº 210/1998 e para suínos pela Portaria nº 711/1995. *Veremos essas normas nas próximas aulas do curso.*

De acordo com as lesões/alterações encontradas, a carcaça e suas vísceras podem ser direcionadas à **Inspeção Final (DIF)** para um exame mais acurado e destinação adequada.

Após a inspeção, as carcaças e vísceras podem ser **liberadas, terem condenação/rejeição total, serem aproveitadas/rejeitadas parcialmente ou destinadas para aproveitamento condicional** (exemplo: esterilização pelo calor), conforme o caso.





Art. 172. Os produtos destinados ao **aproveitamento condicional** em decorrência do **julgamento da inspeção ante mortem e post mortem**, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - **pelo frio, em temperatura não superior a -10°C** (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - **pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be** (vinte e quatro graus Baumé), **em peças de no máximo 3,5cm** (três e meio centímetros) de **espessura, por no mínimo vinte e um dias**; ou

III - **pelo calor**, por meio de:

a) **cozimento em temperatura de 76,6°C** (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por **no mínimo trinta minutos**;

b) **fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C** (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) **esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.**

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no **caput** deve garantir a **inativação ou a destruição do agente envolvido**.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no **caput**, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIF, deve ser adotado sempre **um critério mais rigoroso**, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja **efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado**.



AVALIAÇÃO POST-MORTEM DE VÍSCERAS (ABATE E PROCESSAMENTO DE SÚÍÑOS)

Linhas B, C e D



Fonte: arquivo pessoal

CARCAÇA DE FRANGO CONDENADA DEVIDO À PRESENÇA DE CONTAMINAÇÃO BILIAR

Linha C



Fonte: arquivo pessoal





**CARCAÇA DE FRANGO CONDENADA PARCIALMENTE DEVIDO À
PRESENÇA DE CONTAMINAÇÃO**

Linha C



**ASAS DE FRANGO CONDENADAS DEVIDO
À PRESENÇA DE CONTUSÃO/FRATURA**

Linha C

*Nestes casos a rejeição é
parcial
(apenas da parte afetada)*

Fonte: arquivo pessoal

Segundo o **RIISPOA**, é proibida a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões de carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIF:

“Art. 130. São **proibidas** a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIF”.



(...) FIM DA AULA DEMONSTRATIVA! (...)

Bem, antes de concluirmos essa aula demonstrativa, vamos treinar um pouco?

Logo a seguir temos algumas questões que já caíram em concursos anteriores, só para você já se acostumar com o conteúdo da nossa matéria e a forma como vem sendo cobrado. Algumas questões são anteriores à publicação do novo RIISPOA, porém os assuntos serão abordados enfatizando o que diz a nova legislação. Portanto, iremos manter as questões nas aulas para poder discutir qual foi a mudança que houve do antigo para o novo Regulamento e assim você já estuda para a prova com o conteúdo novo.

O ideal é que tente responder primeiramente sozinho e depois veja as respostas nas questões comentadas, ok? Boa sorte!





1. Sobre a inspeção ante-mortem dos animais destinados ao abate, assinale a alternativa correta:

- A) Curral de Chegada: destina-se exclusivamente a receber os bovinos que na Inspeção "ante-mortem" foram excluídos do abate normal, por necessitarem de exame clínico e observação mais acurada antes do abate.
- B) É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso e jejum hídrico.
- C) Um dos objetivos da inspeção ante-mortem é examinar o estado sanitário e de comportamento dos animais, assim como auxiliar com dados informativos os procedimentos de inspeção post-mortem.
- D) Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em conjunto dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis, e encaminhando as carcaças e órgãos para avaliação no Departamento de Inspeção Final (DIF).
- E) É permitido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente, desde que sejam utilizados métodos não cirúrgicos e que sejam aproveitados para elaboração de embutidos.

2. (AGENTE DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – MAPA/2007) Sobre a Inspeção Industrial e Higiênico-Sanitária dos Produtos de Origem Animal, assinale a alternativa que descreve corretamente os itens que devem ser submetidos à prévia inspeção:

- A) Os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos; o pescado e seus derivados; o leite e seus derivados; o ovo e seus derivados, e o mel de abelhas.
- B) Os animais destinados à matança, o pescado, o leite, o ovo e o mel de abelhas, assim como seus respectivos produtos e subprodutos comestíveis. Não são contemplados pela legislação os subprodutos e os derivados não-comestíveis utilizados em outros setores que não a indústria alimentícia.
- C) Os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas; o pescado e seus derivados; o leite e seus derivados e o ovo e seus derivados. O mel de abelhas deverá ser fiscalizado pelos agentes da inspeção fitossanitária, conforme previsto pelo Decreto n.º 30 619/52 – RIISPOA.



D) Os animais destinados à matança, o pescado, o leite, o ovo e o mel de abelhas devem ser fiscalizados com o objetivo de garantir a qualidade da matéria-prima e de assegurar a inocuidade dos respectivos subprodutos. Dessa forma, fica dispensada a necessidade de inspeção nos respectivos derivados, desde que processados, segundo as regras estabelecidas pelas normas vigentes de boas práticas de fabricação e de manipulação de produtos de origem animal.

E) 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 a cera de abelhas e seus derivados.

3. (AGENTE DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – MAPA/2007) Na linha de inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves, qual a linha em que deve ser realizado o exame interno:

- A) Linha A
- B) Linha B
- C) Linha C
- D) Linha D
- E) Linha E

4. (TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – MAPA) Durante o abate de aves nas indústrias, a Inspeção divide-se em IAM (Inspeção ante-mortem) e IPM (Inspeção post-mortem), que é dividida em IPM de linha e IPM final. A IPM de linha é realizada pelos técnicos da inspeção. Sendo assim, correlacione:

- (1) linha “A” (2) linha “B” (3) linha “C”
- (I) Exame externo: observação de hematomas e contusões;
- (II) Exame interno (cavidade celomática): pulmão, sacos aéreos e rins;
- (III) Exame das vísceras: coração, baço, fígado e moela.

A sequência correta é:

- A) 1.I, 2.II, 3.III;
- B) 1.II, 2.I, 3.III;
- C) 1.III, 2.I, 3.II;
- D) 1.II, 2.III, 3.I;
- E) 1.III, 2.II, 3.I.

5. O Artigo 12 do RIISPOA (Decreto nº 9013/17) enumera os procedimentos abrangidos pela Inspeção e Fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal. As opções abaixo apresentam alguns procedimentos listados no referido artigo do RIISPOA. Assinale, entre as opções abaixo, aquela que contempla procedimentos que não estão entre os listados no Artigo 12 do RIISPOA.





- A) Inspeção ante-mortem e post-mortem das diferentes espécies de animais e verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
- B) Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal e verificação de água de abastecimento.
- C) Verificação local da produção primária com foco em saúde animal e verificação de bem-estar animal na propriedade.
- D) Certificação sanitária de produtos de origem animal e verificação de rotulagem e processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica.
- E) Verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos e controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva.

6. (TÉCNICO EM SANIDADE E INSPEÇÃO ANIMAL NÍVEL II – IDAF/ES/2006) São métodos tecnológicos de aproveitamento condicional após a inspeção, EXCETO:

- A) rebeneficiamento;
- B) ressecção;
- C) tratamento pelo frio;
- D) esterilização ou fusão pelo calor;
- E) salga.

7. (MÉDICO VETERINÁRIO - (FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DO PIAUÍ - PI FMS/PI) – NUCEPE/2011) Com relação ao estabelecimento dos requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, individualmente ou por meio de consórcios, ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), na forma da Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é incorreto afirmar que:

- A) o Estado, o Distrito Federal ou Município que possua um Serviço de Inspeção e pretenda solicitar adesão ao SISBI-POA deverá dispor previamente de registros auditáveis referentes à implantação e manutenção do seu Serviço de Inspeção;
- B) para aderir ao SISBI-POA, as unidades da Federação deverão adequar seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização, ficando obrigadas a seguir a Legislação Federal ou dispor de Regulamentos equivalentes;



- C) o Estado, o Distrito Federal ou o Município que não possua um Serviço de Inspeção instituído somente poderá solicitar a adesão ao SISBI-POA após constituí-lo efetivamente, inclusive, de forma a gerar registros auditáveis que caracterizem a equivalência pretendida;
- D) o estabelecimento produtor que tenha o registro no SISBI – POA poderá exportar seus produtos para fora do Brasil, desde que comprovado o atendimento às exigências do mercado.
- E) o SISBI-POA terá responsabilidade de assegurar que os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

8. FISCAL DE CONTROLE SANITÁRIO - MÉDICO VETERINÁRIO – SEPLAG – FUNDAÇÃO CESGRANRIO/2011) Lei no 1.283/1950 dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (POA). No seu artigo 2º, estão relacionados os produtos sujeitos à fiscalização. NÃO são produtos relacionados no artigo 2º:

- A) o pescado e seus derivados
- B) o mel e a cera de abelha
- C) o leite e seus derivados
- D) os animais destinados à matança
- E) os animais destinados ao cativeiro

9. (MÉDICO VETERINÁRIO – CRMV/PR – FUNDATEC/2015) A Lei Federal nº 7.889/1989 dispõe sobre a:

- A) Alteração da lista de doenças passíveis da aplicação de medidas de defesa sanitária animal.
- B) Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, e dá outras providências.
- C) Aprovação do Regulamento de Fiscalização de Produtos de Uso Veterinário e dos estabelecimentos que os fabriquem e/ou comerciem, e dá outras providências.
- D) Responsabilidade técnica do Médico Veterinário no Programa Nacional de Controle e Erradicação da Tuberculose e Brucelose Animal.
- E) Habilitação do Médico Veterinário para exercer atividades no Programa Nacional de Sanidade Suídea.

10. (MÉDICO VETERINÁRIO FUB – CESPE/2015) Com base nas disposições do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), julgue os itens a seguir.

- () Estabelecimentos atacadistas e exportadores de produtos de origem animal não são classificados de acordo com o RIISPOA.
- () Estabelecimentos submetidos à inspeção sanitária estadual, se devidamente registrados, estão autorizados a realizar comércio internacional de seus produtos.





QUESTÃO	RESPOSTA
1	C
2	E
3	A
4	D
5	C
6	B
7	D
8	E
9	B
10	F-F

*E então, querido aluno, conseguiu acertar as questões? Não se preocupe, dúvidas devem ter surgido ao ler os itens, afinal nós ainda não tivemos todo o conteúdo deste assunto. Mas se você perceber, nós já aprendemos nesta aula demonstrativa alguns **conceitos** que foram cobrados nos concursos.*

A seguir, iremos acompanhar as questões comentadas, para identificar os erros e acertos.



Questões comentadas

1. Resposta letra "C".

Vimos na aula de hoje que um dos objetivos da inspeção ante-mortem é:

Identificar lotes de animais suspeitos de problemas que justifiquem redução na velocidade normal de abate para um exame mais acurado, orientando com dados informativos as atividades de inspeção post-mortem; ou cujo abate deve ser evitado (exemplo: animais caquéticos, parto recente ou aborto ou doentes que tornem a carne imprópria para consumo).

Nenhuma das outras alternativas está correta, vamos analisá-las individualmente:



- A) O curral que destina-se a receber os bovinos que foram excluídos do abate normal é chamado “curral de observação”.
- B) Os animais devem ficar em descanso e DIETA hídrica.
- C) Alternativa correta.
- D) Animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado EM SEPARADO dos demais animais.
- E) Esta questão estava errada, pois o RIISPOA proibia o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente. Porém, o Art. 104 foi REVOGADO pelo Decreto nº 10.468/2020:

~~“Art. 104. É **proibido** o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.~~

~~Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.” (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)~~

Hoje, não há mais essa proibição. O RIISPOA cita que:

Art. 198. As carcaças de suídeos que apresentarem **odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.** (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2. Resposta letra “E”.

Questão sobre a **abrangência da inspeção**. Esta definição faz parte da interpretação do RIISPOA ANTIGO (Art. 2º), que previa a inspeção e reinspeção dos animais de açougue, a caça, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus subprodutos derivados, abrangendo todas as etapas, desde o recebimento e processamento até a expedição do produto para comercialização.

O novo RIISPOA trouxe a seguinte definição, conforme vimos na aula de hoje:

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

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

Portanto a definição correta e mais completa é a representada pela letra “E”.

3. Resposta letra “A”.

Conforme vimos nesta aula demonstrativa – no item de “inspeção post-mortem”, a inspeção de linha de aves se divide em:

A (exame interno), B (exame de vísceras) e C (exame externo)



Estes procedimentos de inspeção post-mortem de aves são descritos na Portaria nº 210/1998, que veremos nas próximas aulas do curso.

4. Resposta letra “D”.

Iremos aprender com mais detalhes nas próximas aulas do curso quais são os procedimentos de inspeção post-mortem de aves. Porém, só com as informações desta aula demonstrativa já conseguimos responder esta questão, não é? Lembrando dos conceitos de linha **A (exame interno)**, **B (exame de vísceras)** e **C (exame externo)**, fazemos a correlação e encontramos a resposta “D” como correta:

1. LINHA A - (II) Exame interno: pulmão, sacos aéreos e rins – veremos na aula de aves que o pulmão, os sacos aéreos e os rins são inspecionados na linha A, pois ainda estão presentes no interior da carcaça neste momento.

2. LINHA B – (III) Exame das vísceras: coração, baço, fígado e moela – os miúdos expostos após a evisceração ou eventração são inspecionados pela linha B.

3. LINHA C – (I) Exame externo: observação de hematomas e contusões – veremos na aula de aves que as lesões de hematomas, contusões, fraturas, dermatoses, celulites, miopatias, entre outras, são inspecionadas pela linha C, pois são visíveis na carcaça externamente.

5. Resposta letra “C”.

Resposta: Verificação local da produção primária com foco em saúde animal e verificação de bem-estar animal na propriedade.

Conforme o Art. 12 do novo RIISPOA:

“Art. 12. 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; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

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

Parágrafo único. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento realizará **auditorias para avaliar o desempenho do serviço de inspeção federal**, nas unidades locais e nas unidades descentralizadas, quanto à **execução das atividades de inspeção e fiscalização** de que tratam o caput e o art. 11. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Portanto os procedimentos de “**verificação local da produção primária com foco em saúde animal e verificação de bem-estar animal na propriedade**” não estão contemplados como sendo de abrangência da inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal. A verificação da produção primária não é local, mas sim documental, quando se analisam os documentos sanitários e de criação dos animais que estão chegando para o abate, da mesma forma como a avaliação do bem-estar animal é feita pela equipe do SIF no estabelecimento de abate, e não na propriedade rural.

6. Resposta letra “B”.

O antigo RIISPOA trazia os conceitos de aproveitamento condicional no Art. 243. **Hoje, com o novo RIISPOA, o artigo que trata deste assunto é o 172, visto na aula de hoje.** A única alternativa incorreta nesta questão é a “ressecção”, a qual não é considerada uma forma de **aproveitamento condicional**.

Lembrando:

Art. 172. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante mortem e post mortem, nos termos do disposto neste Decreto e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - **pelo frio, em temperatura não superior a -10°C** (dez graus Celsius negativos) por dez dias;



II - **pelo sal, em salmoura com no mínimo 24ºBe** (vinte e quatro graus Baumé), **em peças de no máximo 3,5cm** (três e meio centímetros) de **espessura, por no mínimo vinte e um dias**; ou

III - **pelo calor**, por meio de:

- a) **cozimento em temperatura de 76,6ºC** (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por **no mínimo trinta minutos**;
- b) **fusão pelo calor em temperatura mínima de 121ºC** (cento e vinte e um graus Celsius); ou
- c) **esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato". (...)**

7. Resposta letra "D".

Hoje aprendemos um pouco sobre os tipos de inspeção (municipal, estadual e federal) e também sobre o SISBI-POA. Conforme vimos na aula, estabelecimentos que comprovem **equivalência** e obtenham a chancela do **SISBI** podem comercializar seus produtos em todo território nacional. Porém para exportação, há necessidade de ter registro no MAPA e chancela do **Serviço de Inspeção Federal (SIF)**, além de habilitação para o país de destino, caso este tenha exigência específica.

Lembrando:

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

"Art. 25º (...)

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

8. Resposta letra "E".

Essa questão foi mamata não? Animais destinados ao cativeiro não são sujeitos à fiscalização do RIISPOA.

9. Resposta letra "B".

A **Lei nº 7.889/1989** estabeleceu definitivamente três níveis de inspeção, dependendo da abrangência da área de comercialização da indústria. Ou seja, ela **dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal e dá outras providências**.

10. Resposta "F-F".

As questões da banca CESPE normalmente são assim, para julgar os itens como "certos" ou "errados". Nestas alternativas sobre inspeção, as duas alternativas são **FALSAS**, pois aprendemos que os estabelecimentos atacadistas e exportadores de produtos de origem animal são previstos no



RIISPOA e somente estabelecimentos submetidos à Inspeção Federal é que estão autorizados a realizar comércio internacional (exportação) de seus produtos.

“Art. 2º (...)

§ 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.

Finalizamos nossa aula demonstrativa. Deu para ter uma ideia do que iremos aprender? Não se preocupe, pois iremos tratar de todos os conceitos e aplicação da legislação dos produtos de origem animal com mais calma nas próximas aulas do curso, ok?

Não esqueça que os cursos online, como os do **Estratégia Concursos**, possibilitam uma preparação de qualidade, com flexibilidade de horários e contato com o professor da matéria, através do fórum de dúvidas. **Você também pode ser assinante platinum e ter um Coach na área**, que irá te auxiliar na preparação e organizará um cronograma de estudos específico para você, com acompanhamento quinzenal da sua evolução. O que está esperando? Não perca mais tempo!

SAIBA QUE VOCÊ QUE ESTÁ LENDO ESTA AULA HOJE ESTÁ NO RUMO CERTO!

Adquira este material e trilhe sua brilhante trajetória até a aprovação no concurso do Mapa!



ACORDE!!



Nossas aulas facilitarão muito os seus estudos pela metodologia que utilizamos. E por hoje é só...! Esperamos encontrá-lo em breve na próxima aula!

Estamos também sempre disponíveis no fórum de discussão.

Um forte abraço, ótimos estudos e boa sorte!



Professora Nicolle Fridlund



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.