



By @kakashi_copiador



Estratégia
Concursos

Aula 43 - Profa. Nicolle Fridlund

*CNU (Bloco 1 - Infraestrutura, Exatas e
Engenharia) Conhecimentos Específicos
- Eixo Temático 2 - Políticas Públicas -
2024 (Pós-Edital)*

Autor:

**André Rocha, Cadu Carrilho,
Cristhian dos Santos Teixeira,
Equipe André Rocha, Equipe
Direito Administrativo, Equipe
Legislação Específica Estratégia**

23 de Janeiro de 2024

**Concursos, Fábio Dutra,
Guilherme Schmidt Tomasoni,
Herbert Almeida, Mariana**

DECRETO Nº 9.013/2017 E ALTERAÇÕES

TÍTULO I

Sumário

Apresentação	2
Desenvolvimento.....	3
1. Introdução	3
2. TÍTULO I - Das disposições preliminares e do âmbito de atuação	6
Questões	40
Gabarito	45
Questões comentadas	46
Conclusão	62



APRESENTAÇÃO

Olá! Tudo bem?



Hoje nossa aula será direcionada para apresentar a você o TÍTULO I do Decreto no 9.013/2017 e suas alterações.

Vamos explicar a legislação de uma forma que facilite o seu entendimento e ajude você a responder questões que possam aparecer na prova o concurso.

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

Essa metodologia é importante para a fixação do conteúdo.

Vamos começar a entender o famoso RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.



Seja bem-vindo e boa aula!



DESENVOLVIMENTO

1. Introdução

O MAPA atua como **órgão regulamentador e fiscalizador** das indústrias de produtos de origem animal no âmbito federal.

A regulamentação ocorre através de Leis, Decretos, Portarias, Instruções Normativas e Circulares que definem e norteiam as indústrias na elaboração de seus produtos.

Na área de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, temos **três principais Leis** que você precisa conhecer:

LEI Nº 1.283, DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950

Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

LEI Nº 7.889, DE 23 DE NOVEMBRO DE 1989

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

LEI Nº 14.515, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022

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

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

E é ele que começaremos a estudar na aula de hoje.





O DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 institui o **REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**, chamado popularmente de “**RIISPOA**” e é a principal norma na área da inspeção de produtos de origem animal. Além dele, várias outras normas complementares são utilizadas para disciplinar 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.

Apesar na primeira versão ter sido publicada em março de 2017, o RIISPOA já sofreu cinco atualizações ao longo dos últimos anos:



DECRETO Nº 9.013/2017 → **5 atualizações**
29 de março de 2017



Decreto Nº 9.069/2017
Decreto Nº 9.621/2018
Decreto Nº 10.130/2019
Decreto Nº 10.419/2020
Decreto Nº 10.468/2020

Além dessas, provavelmente teremos uma nova atualização em breve, para adequar o Regulamento às novas diretrizes trazidas LEI Nº 14.515, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022, também conhecida como a “**LEI DO AUTOCONTROLE**”.

O RIISPOA possui 542 artigos, divididos em 12 TÍTULOS. Cada TÍTULO possui Capítulos, Seções e Subseções, conforme o tema a ser tratado.



Vamos ver abaixo como o RIISPOA se estrutura, para ficar mais fácil de desmistificá-lo:

TÍTULO I: Disposições preliminares e âmbito de atuação

TÍTULO II: Classificação geral

TÍTULO III: Do registro e do relacionamento de estabelecimentos

TÍTULO IV: Das condições gerais dos estabelecimentos

TÍTULO V: Da inspeção industrial e sanitária

TÍTULO VI: Dos padrões de identidade e qualidade

TÍTULO VII: Do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem e dos carimbos de inspeção

TÍTULO VIII: Da análise laboratorial

TÍTULO IX: Da reinspeção industrial e sanitária

TÍTULO X: Do trânsito e da certificação sanitária de produtos de origem animal

TÍTULO XI: Das responsabilidades, das medidas cautelares, das infrações, das penalidades e do processo administrativo

TÍTULO XII: Disposições finais e transitórias

Na aula de hoje, abordaremos os conceitos trazidos pelo TÍTULO I que traz as DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E ÂMBITO DE ATUAÇÃO do Decreto.

Importante saber que todos os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados ou relacionados no **Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA** devem atender ao RIISPOA, instituído pelo DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

A norma prevê, inclusive, **penalidades** para quem cometer **infrações** ao disposto no Decreto, que estão descritas no TÍTULO XI, que trata especificamente das RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO. Veremos todos esses tópicos em aula específica sobre o tema.

Lembrando que a **Inspeção de Produtos de Origem Animal** no âmbito do **Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA** é da competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, subordinado à Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA. Cabe ao DIPOA a coordenação, **em nível nacional**, da aplicação das leis, normas regulamentadas e critérios para a garantia da qualidade e da segurança dos produtos de origem animal. O DIPOA atua nos estabelecimentos por meio dos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA), que por sua vez coordena as atividades do **Serviço de Inspeção Federal – SIF**.



2. TÍTULO I - Das disposições preliminares e do âmbito de atuação

O TÍTULO I do RIISPOA trata “DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO” e subdivide-se em dois CAPÍTULOS.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Então, vamos começar nosso estudo do RIISPOA?



CAPÍTULO I

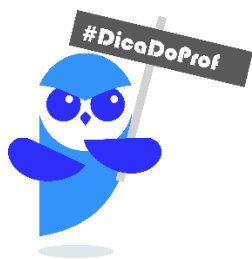
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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.





Ou seja, as atividades de **fiscalização e inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal em estabelecimentos registrados ou relacionados no MAPA** cabem ao governo federal, como já vimos, representado pelos **SIFs** dentro dos estabelecimentos. Além disso, deve-se sempre levar em consideração as **devidas competências** e as **normas prescritas** pela **ANVISA**.



A fiscalização de alimentos no Brasil é de **RESPONSABILIDADE COMPARTILHADA!**

Ou seja, no nosso país, há **dois setores** da Administração Pública que atuam **mais diretamente** no **controle sanitário de alimentos**: **OS SETORES DA AGRICULTURA E DA SAÚDE**.

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

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



No âmbito da **saúde**, os órgãos de controle são reconhecidos como **VIGILÂNCIA SANITÁRIA**.

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



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

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



ESQUEMATIZANDO

COMPETÊNCIAS COMPARTILHADAS NO CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS

MAPA	ANVISA
Produção primária	Estabelecimentos comerciais
Produtos de origem animal	Serviços de Alimentação
Produtos de origem vegetal <i>in natura</i>	Supermercados etc.
Produtos de origem vegetal minimamente processados (vegetais descascados, picados, higienizados e embalados)	Produtos expostos à venda
Bebidas e produtos para o preparo de bebidas (incluindo bebidas alcoólicas e não alcoólicas, vinagre e polpas de frutas)	Indústrias processadoras de outros alimentos



FIQUE ATENTO!

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

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

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





RESUMINDO

A responsabilidade do controle de fiscalização de alimentos no Brasil não cabe somente a um órgão, mas sim é **compartilhada entre órgãos e entidades da administração pública, com destaque aos órgãos da **Agricultura** e do **Sistema Único de Saúde**, cada um dentro da sua esfera de atuação.**

Continuando o Art. 1º do RIISPOA....

§ 3º Este Decreto e as normas que o complementarem: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - **serão orientados:** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) entre outros, pelos **princípios constitucionais:** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

1. do **federalismo;** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2. da **promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte;** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

3. do **desenvolvimento científico e da inovação tecnológica;** e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

4. do **respeito ao direito internacional**, aos tratados pactuados pela República Federativa do Brasil e aos acordos bilaterais e multilaterais de **equivalência;** e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) pelos **princípios contidos:** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

1. na **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990;** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2. na **Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019;** e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

3. na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;** e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



II - **terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)





Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990: é o CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR.

Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019: institui a Declaração de Direitos de Liberdade Econômica; estabelece garantias de livre mercado. Essa Lei estabelece normas de proteção à livre iniciativa e ao livre exercício de atividade econômica e disposições sobre a atuação do Estado como agente normativo e regulador.

Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006: institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte.

Ou seja, o RIISPOA traz de forma bem definida que os direitos do consumidor e também da liberdade econômica serão respeitados, bem como as microempresas ou empresas de pequeno porte.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

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

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

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



Agora, vamos entender o Art. 2º!

Para garantir produtos de origem animal que não sejam prejudiciais à saúde e o cumprimento das legislações nacional e estrangeira, o MAPA possui o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) que conta, ainda, com os **Serviços de Inspeção Federal – SIF**, atuantes junto a cada estabelecimento registrado no DIPOA.

O **SIF** é o responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados. Atualmente, o SIF tem atuação em mais de 5 mil estabelecimentos brasileiros, todos sob a supervisão do DIPOA.



Somente estabelecimentos com SIF podem realizar o comércio INTERNACIONAL, ou seja, EXPORTAR seus produtos.

Além disso, estabelecimentos com **SIF** podem realizar o comércio **INTERESTADUAL**, encaminhando seus produtos para qualquer lugar do país.

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

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

A **mudança quanto à possibilidade de comércio interestadual** de produtos de origem animal também para estabelecimentos sob SIE ou SIM ocorreu em 2006, com o **Decreto nº 5.741/2006** que regulamentou o funcionamento do **Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA)**, como parte da **Lei nº 8.171/1991** (Lei Agrícola).



A alteração permitiu que os estados, o Distrito Federal e os municípios pudessem solicitar a equivalência dos seus Serviços de Inspeção e assim empresas registradas recebessem a **chancela do SISBI**, podendo comercializar seus produtos no território nacional.



E é justamente essa situação que está contemplada no Art. 2º, § 2º.

Note, portanto, que a Inspeção de Produtos de Origem Animal no país **não é exclusividade** do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

Os Estados e Municípios têm legislações específicas quanto à matéria. Sendo assim, é também compromisso do DIPOA/SDA/MAPA **promover a integração entre os Serviços de Inspeção Estaduais e Municipais**.

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



Fonte: www.gov.br/agricultura

A palavra-chave para o SISBI-POA é **EQUIVALÊNCIA**.



O Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA) trouxe a seguinte definição, no Art. 10:

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

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



Para finalizar 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 e Pecuária - MAPA, nos casos não inseridos no SUASA.

No caso de **comércio internacional** (exemplo: exportação para Arábia Saudita), a **inspeção é privativa** do MAPA. Ainda, para **exportar seus produtos**, além do estabelecimento ser registrado no MAPA, deve **atender aos requisitos sanitários específicos** dos países ou dos blocos de países importadores (caso existam).



Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA/MAPA

Outra situação trazida pelo Art. 2º, no § 1º, é a possibilidade de relacionamento dos estabelecimentos denominados **"CASAS ATACADISTAS"** que **recebem e armazenam produtos de origem animal**, em **caráter supletivo** às atividades de fiscalização sanitária local (da vigilância sanitária).



ESCLARECENDO!

Nesse caso, são chamados de ER - Estabelecimentos Relacionados.

Durante muito tempo esses estabelecimentos foram utilizados para fins de reinspeção, como por exemplo, nos casos de produtos importados que precisavam ser reinspecionados pelo MAPA para verificar o atendimento à legislação.

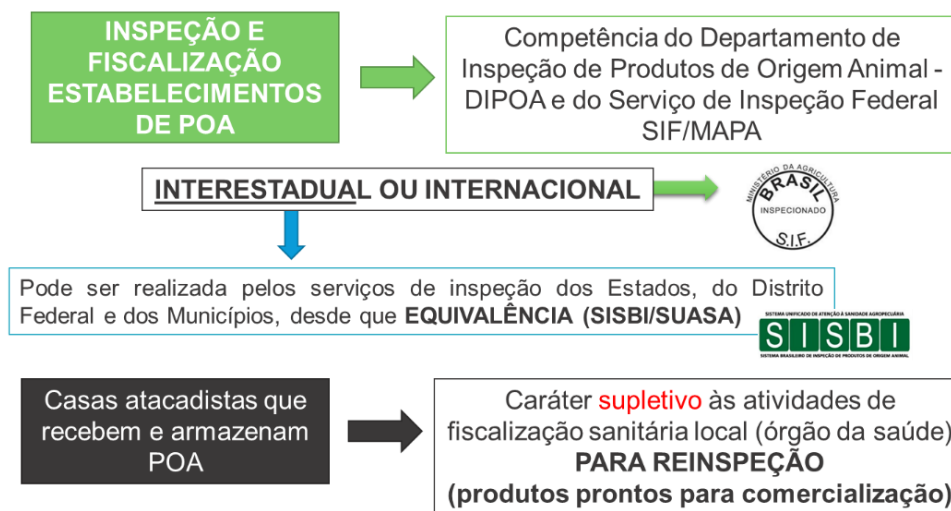
Porém, houve uma mudança de procedimentos e hoje a reinspeção fica a cargo do VIGIAGRO (Vigilância Agropecuária) nos pontos de entrada dos produtos no país.



A **reinspeção em estabelecimentos sob SIF** ainda ocorre em casos de **REIMPORTAÇÃO**, por exemplo, quando um produto brasileiro foi exportado e retornou ao país por algum motivo, ou seja, foi reimportado.

Imagine que um container chegou na Europa com frango congelado produzido no Brasil, e na análise de entrada no país detectou-se *Salmonella Enteritidis*. O container será rechaçado e ao chegar no Brasil será encaminhado para um estabelecimento sob SIF para sofrer os procedimentos de REIMPORTAÇÃO, necessários para avaliar o produto e dar uma destinação adequada.





Continuando....

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**.

Ou seja, sempre que os Estados, o Distrito Federal e os Municípios **não possuírem uma legislação própria**, terão que atender a legislação federal, conforme descrito no Art. 3º do Decreto nº 9.013/2017.

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

Essa regra trazida no Art. 4º também já aprendemos lá em cima.



Continuando....

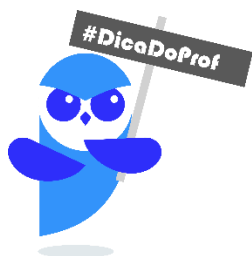




DESPENCA NA
PROVA!

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.

Todos os estabelecimentos que processam produtos de origem animal (carne, pescado, ovos, leite, produtos de abelhas e os seus derivados, devem ser inspecionados e fiscalizados.



A diferença é que onde há **ABATE DE ANIMAIS (abatedouro-frigorífico)** a inspeção é realizada de **forma PERMANENTE**, para realização dos **exames ante e post-mortem**. Ainda, em abatedouros-frigoríficos, há também os procedimentos de **inspeção e fiscalização periódica nas demais dependências do estabelecimento** (por exemplo, uma sala de cortes, uma câmara de estocagem etc.). Isso significa que, ao contrário do que era feito no passado, as demais instalações do abatedouro-frigorífico só vão ser avaliadas pelo SIF de forma periódica, em frequência definida em norma complementar.

Já nos **DEMAIS ESTABELECIMENTOS, onde não há abate de animais**, a **inspeção e a fiscalização** são realizadas de **forma PERIÓDICA**, de acordo com a análise de risco de cada estabelecimento. Não há equipe do SIF de forma permanente nesses locais.

Conseguiu entender a diferença?



Fonte: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/>

INSPEÇÃO FEDERAL EM CARÁTER PERMANENTE

INSPEÇÃO FEDERAL EM CARÁTER PERIÓDICO



Essa regra está descrita no Art. 11 do RIISPOA. Vamos vê-lo aqui embaixo:

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 morte e post morte**, 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)

Continuando....



Art. 6º A **inspeção e a fiscalização** de que trata este Decreto **serão realizadas**:

- I - nas **propriedades rurais** fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que **recebam as diferentes espécies de animais** previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III - nos estabelecimentos que **recebam o pescado e seus derivados** para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que **produzam e recebam ovos e seus derivados** para distribuição ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que **recebam o leite e seus derivados** para beneficiamento ou industrialização;



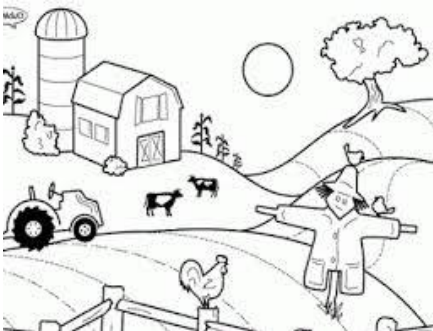
VI - nos estabelecimentos que **extraíam ou recebiam produtos de abelhas e seus derivados** para beneficiamento ou industrialização;

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

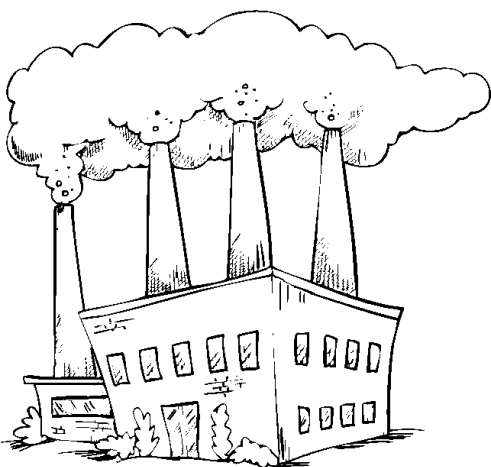
VIII - nos **portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação**.

Perceba que o Art. 6º do RIISPOA descreve **ONDE** a **inspeção e a fiscalização** serão realizadas:

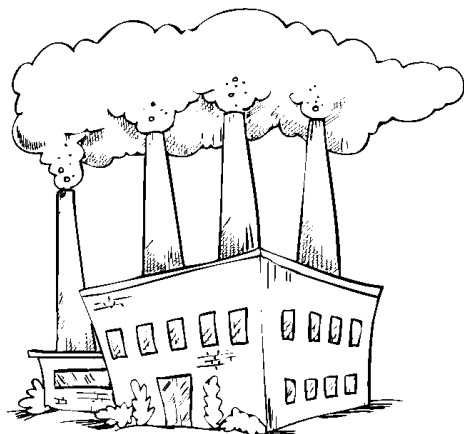
Propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de POA



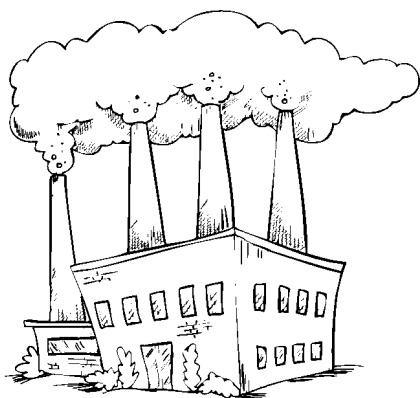
Estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização



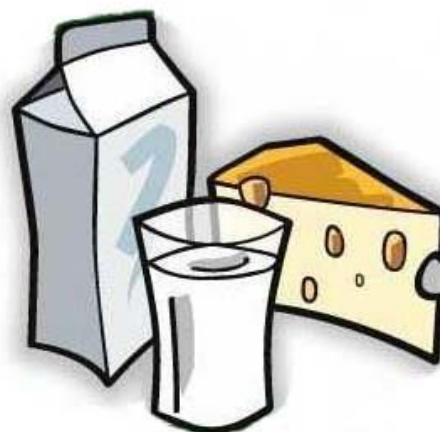
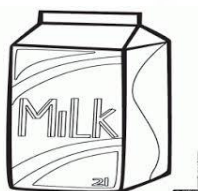
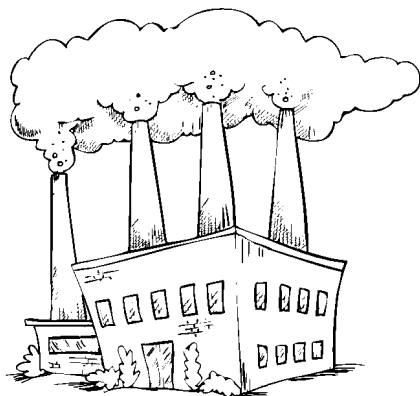
Estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização



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



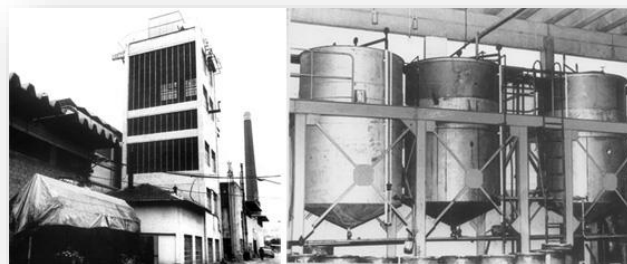
Estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização



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



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



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





ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PODEM SER FISCALIZADOS POR MAIS DE UM ÓRGÃO?

O RIISPOA responde:

NÃO!

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

Vamos deixar claro **O QUE CARACTERIZA** um estabelecimento de produtos de origem animal, segundo o RIISPOA:

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

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

Antes de seguirmos para o Art. 10 do RIISPOA, que traz uma série de conceitos importantes, vamos ver sobre a **abrangência da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal**, trazida pelo Art. 12.





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

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



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

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

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos

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

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



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

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



IX - verificação da água de abastecimento



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



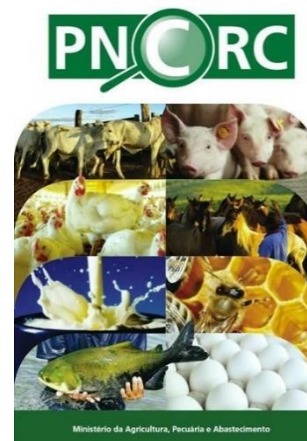
XI - **classificação** de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas

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

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



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



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

XVI - **certificação sanitária** dos produtos de origem animal

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



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

O Art. 14 define sobre a **ATRIBUIÇÃO** das atividades de inspeção e fiscalização previstas no RIISPOA:

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

Para a execução dessas atividades, os servidores devem estar **IDENTIFICADOS**, conforme descrito no Art. 15.



Fonte: ANFFA SINDICAL

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

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

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

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



Fonte: Nicolle Fridlund.

Exemplo de operação conjunta.



INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO PREVISTA NO RIISPOA



atribuição

Art. 14

AFFA com formação em Medicina Veterinária

AISIPOA

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

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

Livre acesso

Poderá solicitar auxílio de autoridade policial

Art. 15

Para finalizar nossa aula de hoje, vamos comentar sobre os conceitos trazidos pelo Art. 10, que são muito importantes para interpretar os demais artigos do RIISPOA e que são usados rotineiramente na inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

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

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.

Ou seja, é o próprio estabelecimento através de suas equipes de produção e qualidade que definem os controles de processo e como esses serão monitorados, para garantir que estejam em conformidade com as premissas de qualidade e inocuidade, respeitando a legislação vigente para cada caso.



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.



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

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.



Fonte: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origem-animal>

Análise fiscal significa que foi um servidor do MAPA que realizou a coleta de amostra e encaminhou para um laboratório OFICIAL ou CREDENCIADO para análise.

É realizada em casos de programas oficiais, como por exemplo, uma coleta de pescado para envio para análises do PNCRC – Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes; uma coleta de produtos cárneos para análise microbiológica e físico-química do PACPOA - Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal Comestíveis, ou em casos de suspeitas durante fiscalização no estabelecimento.





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.

Por exemplo, para análise físico-química dos produtos, são coletadas amostras em triplicata. Uma amostra é encaminhada para o laboratório para análise, as outras duas são consideradas como contraprova (uma da empresa e outra do SIF). Se o resultado da análise fiscal se apresentar não conforme, a parte interessada pode solicitar a análise de contraprova (análise pericial), podendo, inclusive, acompanhar a execução da análise.

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

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

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

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



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.





Temos alguns conceitos para aplicação do RIISPOA relacionados à higiene operacional, que **não podem ser confundidos**:

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

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

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

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

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

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

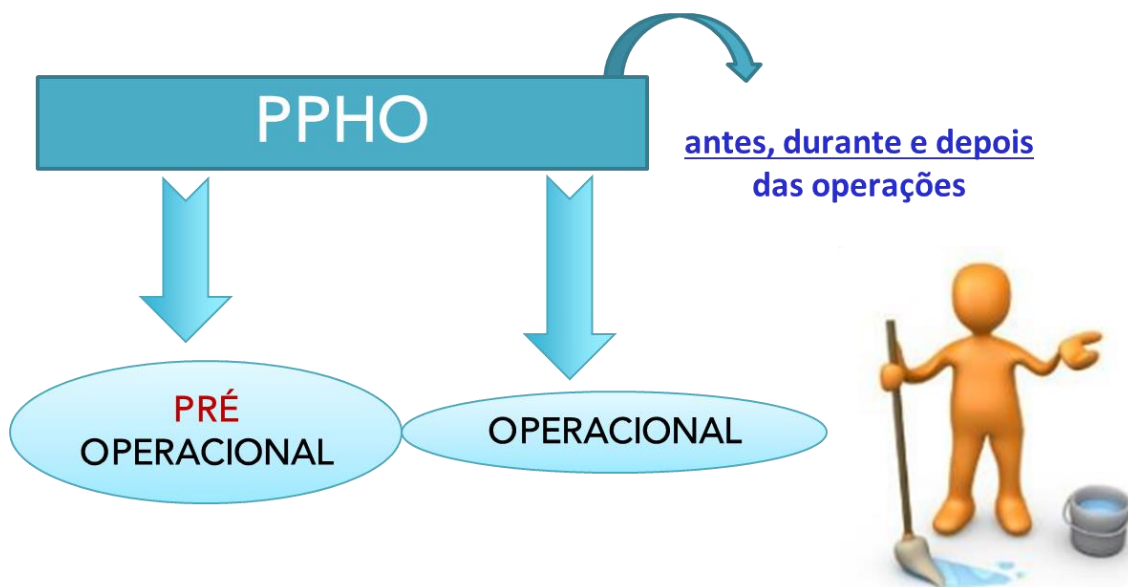
XIV - **sanitização** - aplicação de agentes **químicos** aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de **métodos físicos** nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, **posteriormente aos procedimentos de limpeza**, com vistas a assegurar nível de higiene **microbiologicamente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

HIGIENIZAÇÃO = LIMPEZA + SANITIZAÇÃO

DESINFECÇÃO ≠ HIGIENIZAÇÃO



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**.



Procedimentos executados diariamente pelas indústrias para prevenir a contaminação

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 MAPA.

Ou seja, todo estabelecimento de produtos de origem animal vai ter seus programas de autocontrole, que trarão parâmetros e definirão procedimentos aplicáveis para cada processo, para cada produto elaborado. Como exemplo de programas de autocontrole, além das BPF, PPHO e APPCC exemplificados acima, podemos citar:

Controle de temperaturas, controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagem, manutenção das instalações e equipamentos, água de abastecimento, procedimentos sanitários das operações (PSO), bem-estar animal, higiene e hábitos higiênicos de funcionários, respaldo para certificação sanitária dos produtos, rastreabilidade e recolhimento, controle integrado de pragas etc.

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.



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**.

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**.



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)

No site do MAPA podemos encontrar os atos normativos (RTIQ), de acordo com a área dos produtos de origem animal:



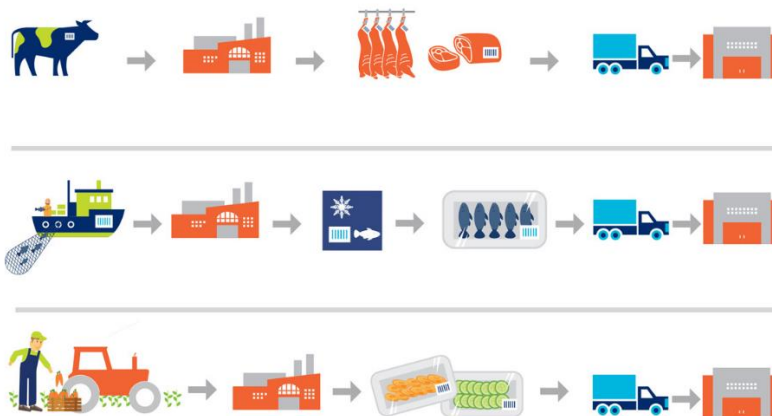
O RTIQ TEM COMO OBJETIVO GARANTIR A PADRONIZAÇÃO DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL.

EXEMPLO: diferenciar o presunto e o apresuntado, especificar de que partes do suíno pode ser feito o bacon etc.

Garantir a padronização do produto de origem animal



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.



Fonte: <https://ecotrAce.info/o-que-a-rastreabilidade-pode-fazer-pelo-produtor-rural/>



A rastreabilidade é uma etapa **FUNDAMENTAL** na cadeia dos produtos de origem animal, pois permitem identificar a origem daquele produto e todas as etapas pelas quais ele passou, até chegar na mesa do consumidor.

Os estabelecimentos de produtos de origem animal 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, conforme previsto n Art. 75 do RIISPOA.

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)



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

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

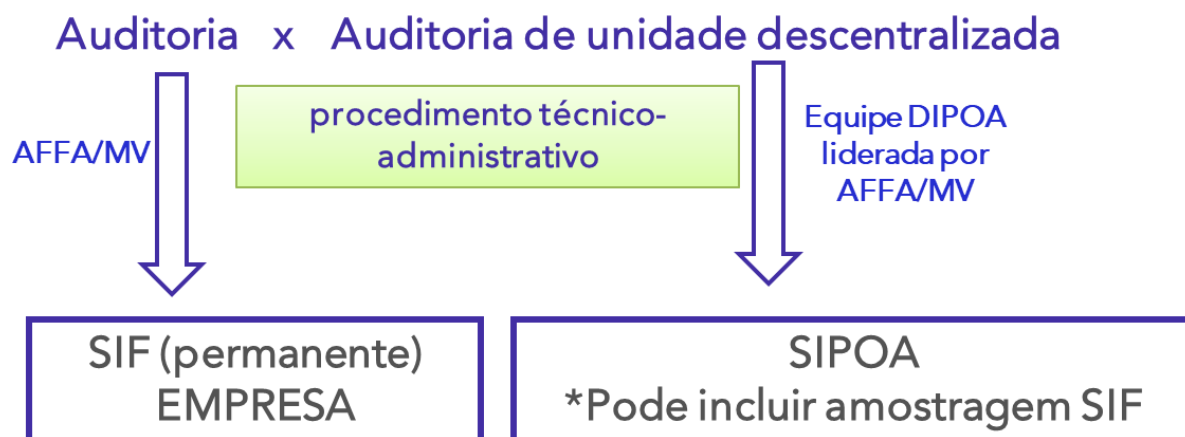
b) avaliar as **condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados**; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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



Ou seja, temos a AUDITORIA que é feita para avaliar se o SIF em abatedouros-frigoríficos (inspeção permanente) está executando seus procedimentos de forma adequada, respeitando a legislação vigente, e também avaliar as condições dos estabelecimentos de origem animal registrados no MAPA. Já a AUDITORIA DE UNIDADE DESCENTRALIZADA, é realizada para avaliar os SIPOAs, que são os representantes do DIPOA nas diversas regiões do país que coordenam diretamente os SIFs nos estabelecimentos registrados e ainda podem incluir auditorias nos estabelecimentos registrados também.





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)

O SIF é a unidade do MAPA que realiza a inspeção e a fiscalização rotineira dos estabelecimentos de produtos de origem animal que são registrados no MAPA, podendo ser em caráter permanente ou periódico.

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)

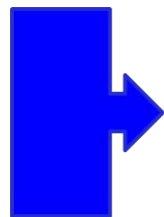
Para o trânsito de produtos de origem animal, pode ser exigido o Certificado Sanitário (CSN ou CSI) ou a Guia de Trânsito (GT), de acordo com o caso. As centrais de certificação espalhadas por todo o país são unidades do MAPA que avaliam os documentos apresentados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal e emitem esses documentos de forma a respaldar o trânsito nacional (CSN ou GT) ou internacional (CSI).



Central de certificação



respaldar o
trânsito nacional
ou internacional
de produtos de
origem animal



CSN
CSI
GT

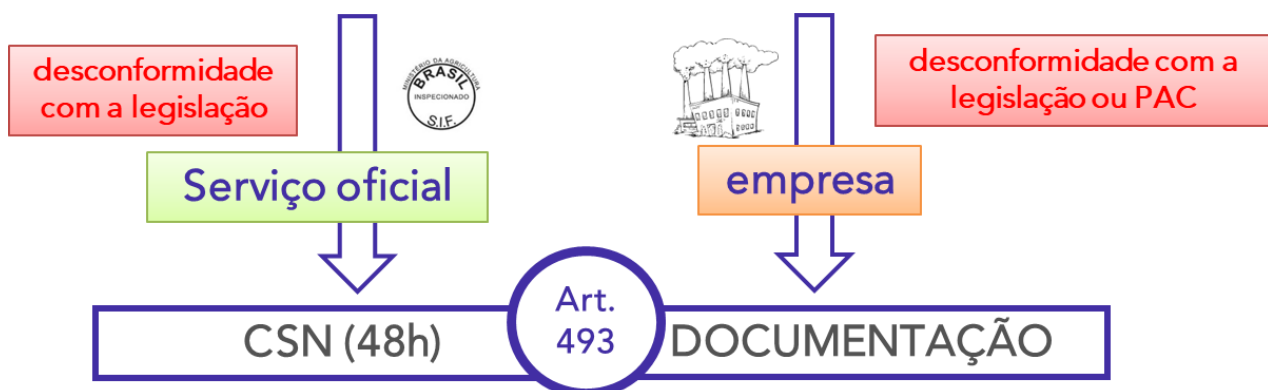
Outros documentos definidos pelo DIPOA/MAPA



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)

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)

Aproveitamento condicional x Destinação industrial



APROVEITAMENTO CONDICIONAL É DIFERENTE DE DESTINAÇÃO INDUSTRIAL!

Ou seja, se uma matéria prima ou produto estiver em **desconformidade** seja com a legislação ou com padrões de qualidade estabelecidos para aquela marca, por exemplo, ou para um determinado cliente que possui uma determinada exigência, o **PRÓPRIO ESTABELECIMENTO** pode dar a **DESTINAÇÃO INDUSTRIAL** e definir qual tratamento dará, desde que assegure a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final. Se esse tratamento for dado em outro estabelecimento, o trânsito deve ser respaldado por uma documentação emitida pelo responsável (DCPOA).

Agora, se a **desconformidade** for identificada **PELO SERVIÇO OFICIAL** durante a inspeção post-mortem, por exemplo, **o próprio SIF** é que determina o **APROVEITAMENTO CONDICIONAL**.



O Art. 172 do RIISPOA define quais são os tratamentos possíveis de **APROVEITAMENTO CONDICIONAL** nesses casos:

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.

Como exemplo desse caso podemos citar uma carcaça bovina que foi identificada com presença de infecção leve ou moderada por CISTICERCOSE na inspeção *post-mortem*.

De acordo com o previsto na legislação (Art. 185 do RIISPOA), a carcaça **não pode ser liberada para consumo humano na forma como se apresenta**, devendo ser dado um **tratamento condicional** para ela, após remoção e condenação dos locais que apresentaram essas alterações:

Art. 185 - § 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, **esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor**, após remoção e condenação das áreas atingidas.



ESCLARECENDO!

Essa destinação para aproveitamento condicional pelo frio ou pelo calor é feita pelo AFFA/MV do SIF, na inspeção *post-mortem*, após julgamento adequado.





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)

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)

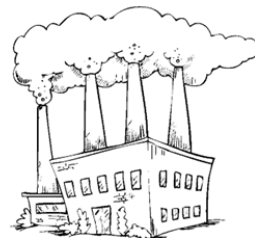
CONDENAÇÃO É DIFERENTE DE INUTILIZAÇÃO!

Na **CONDENAÇÃO**, as matérias-primas ou produtos **PODEM** ser destinadas para elaboração de **produtos não comestíveis**, ou seja, podem ir para fabricação de farinhas (de carne, de ossos, de vísceras etc.) para serem posteriormente utilizados na fabricação de ração animal.

Já na **INUTILIZAÇÃO**, as matérias-primas ou produtos **DEVEM** ser **destruídas**, ou seja, **NÃO PODEM** ser destinadas para elaboração de subprodutos não comestíveis.



EXEMPLIFICANDO





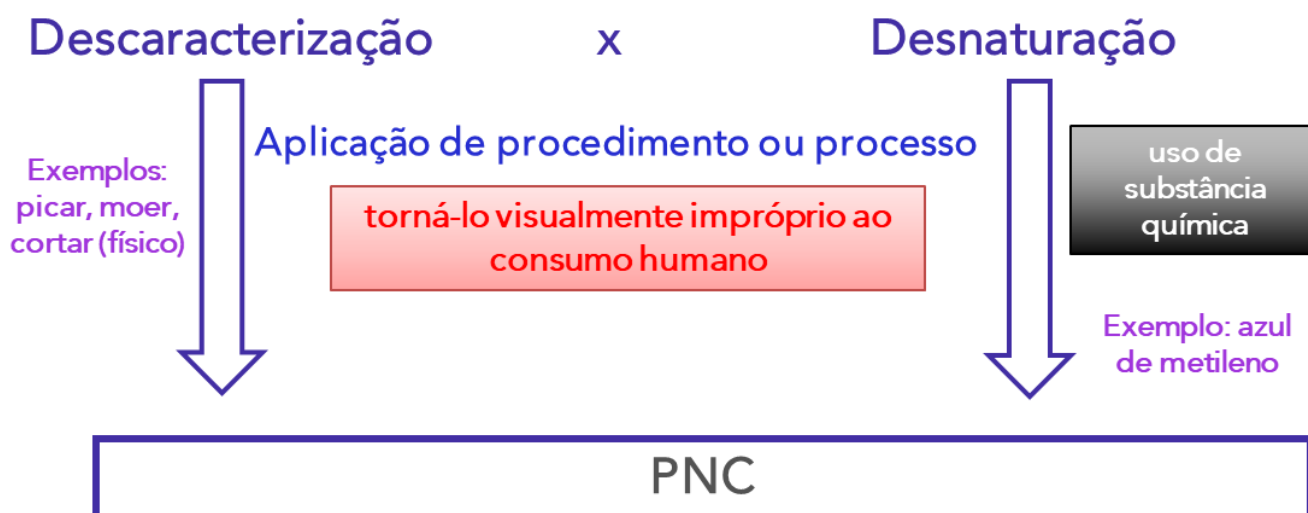
Descaracterização: aplicação de **procedimento ou processo** ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de **torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano**. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

DESCARACTERIZAÇÃO É DIFERENTE DE DESNATURAÇÃO!

Na **DESCARACTERIZAÇÃO**, somente é realizado algum procedimento ou processo para descaracterizar aquela matéria-prima ou aquele produto, como por exemplo, picar, moer, riscar, triturar, despedaçar etc.

Já na **DESNATURAÇÃO**, utiliza-se alguma **substância química**, como por exemplo, o azul de metileno.



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



Agora que já temos uma boa noção sobre o TÍTULOS I do RIISPOA, que tal ver alguns exemplos de questões que já foram cobradas em concurso?

Tente resolver primeiro sozinho, e depois dê uma olhada nas questões comentadas.



HORA DE
PRATICAR!

QUESTÕES

1. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Paverama - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Paverama - RS – Veterinário) Conforme o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, no que se refere aos conceitos adotados, analisar a sentença abaixo:

Sanitização é a remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios (1ª parte). Limpeza consiste na 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 (2ª parte).

A sentença está:

- A) Totalmente correta.
- B) Correta somente em sua 1ª parte.
- C) Correta somente em sua 2ª parte.
- D) Totalmente incorreta.

2. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Paverama - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Paverama - RS – Veterinário) Em conformidade com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, assinalar a alternativa que preenche a lacuna abaixo CORRETAMENTE:

Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas nesse 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, _____

- A) comestíveis e com adição de produtos vegetais, apenas
- B) exclusivamente os não comestíveis e sem adição de produtos vegetais
- C) tão somente se comestíveis e sem adição de produtos vegetais
- D) comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais



3. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Itabuna - BA Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Itabuna - BA - Médico Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, numerar a 2ª coluna de acordo com a 1ª e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

(1) Descaracterização.

(2) Desnaturação.

(3) Inutilização.

() 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.

() 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.

() 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.

- A) 1 - 2 - 3.
- B) 3 - 2 - 1.
- C) 2 - 3 - 1.
- D) 2 - 1 - 3.
- E) 1 - 3 - 2.

4. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Ilópolis - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Ilópolis - RS – Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, marcar C para as afirmativas Certas, E para as erradas e, após, assinalar a alternativa CORRETA:

(_) Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados para fins de reinspeção, e que seja dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

(_) 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.

- A) C - C.
- B) E - C.
- C) C - E.
- D) E - E.



5. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Ilópolis - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Ilópolis - RS – Veterinário) Considerando-se o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, analisar a sentença abaixo:

A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal não isenta o estabelecimento de outra fiscalização adicional industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (1ª parte). De acordo com esse decreto, espécies de açougue são bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária (2ª parte).

A sentença está:

- A) Totalmente correta.
- B) Correta somente em sua 1ª parte.
- C) Correta somente em sua 2ª parte.
- D) Totalmente incorreta.

6. (Ano: 2023 Banca: UniRV - GO Órgão: Prefeitura de Rio Verde - GO Prova: UniRV - GO - 2023 - Prefeitura de Rio Verde - GO - : Especialista em Serviços de Inspeção Municipal) Para os fins do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, são adotados os seguintes conceitos: análise de autocontrole; análise de perigos e pontos críticos de controle, análise fiscal e análise pericial. Assinale a alternativa correta:

- A) Análise de autocontrole - 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.
- B) 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.
- C) Análise fiscal - análise efetuada pelo próprio estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos.
- D) Análise de autocontrole - 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.

7. (Ano: 2021 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Venâncio Aires - RS Prova: OBJETIVA - 2021 - Prefeitura de Venâncio Aires - RS - Fiscal Sanitário) Em conformidade com o Decreto nº 9.013/2017, 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 da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos.
- III. Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica.
- IV. Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate.

Está(ão) CORRETO(S):

- A) Somente o item I.
- B) Somente os itens II e IV.
- C) Somente os itens I, II e III.
- D) Somente os itens I, III e IV.
- E) Todos os itens.

8. (Ano: 2020 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Sentinela do Sul - RS Prova: OBJETIVA - 2020 - Prefeitura de Sentinela do Sul - RS – Fiscal) Considerando-se o Decreto nº 9.013/2017, sobre alguns conceitos, numerar a 2ª coluna de acordo com a 1ª e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

(1) Rastreabilidade.

(2) Sanitização.

() 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.

() 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.

Alternativas

- A) 2 - 2.
- B) 2 - 1.
- C) 1 - 1.
- D) 1 - 2.

9. (Ano: 2018 Banca: INSTITUTO AOCP Órgão: ADAF - AM Prova: INSTITUTO AOCP - 2018 - ADAF - AM - Auxiliar de Fiscalização Agropecuária) A inspeção permanente é obrigatória, de acordo com o RIISPOA, para estabelecimentos de carnes e derivados que abatem somente

Alternativas



- A) espécies de açougue e de caça.
- B) espécies de açougue.
- C) espécies de açougue e pescado.
- D) bovinos, suínos e frangos.
- E) bovinos, suínos, frangos, ovinos e caprinos.

10. (Ano: 2018 Banca: INSTITUTO AOCP Órgão: ADAF - AM Prova: INSTITUTO AOCP - 2018 - ADAF - AM - Auxiliar de Fiscalização Agropecuária) Em relação ao estabelecido pelo RIISPOA, o comércio internacional pode ser realizado apenas por estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob:

Alternativas

- A) o SIF.
- B) o SIF e o SIE.
- C) o SIF e o SUASA.
- D) o SUASA.
- E) o MAPA e o SISBI.

11. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Sinimbu - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Sinimbu - RS - Médico Veterinário) Considerando-se o disposto no Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, são 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:

Alternativas

- A) Boas Práticas de Fabricação — BPF.
- B) Procedimento Padrão de Higiene Operacional — PPHO.
- C) Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade — RTIQ.
- D) Serviço de Inspeção Federal — SIF.

12. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Santa Lúcia - PR Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Santa Lúcia - PR - Médico Veterinário) O Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA e as normas que o complementarem terão por objetivo:

Alternativas

- A) Racionalização, simplificação e virtualização de processos e procedimentos.
- B) Desenvolvimento científico e inovação tecnológica e federalismo.
- C) Federalismo, promoção das microempresas e empresas de pequeno porte e respeito ao direito internacional.
- D) Promoção das microempresas e empresas de pequeno porte e desenvolvimento científico e inovação tecnológica.



GABARITO



GABARITO

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



QUESTÕES COMENTADAS

1. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Paverama - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Paverama - RS – Veterinário) Conforme o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, no que se refere aos conceitos adotados, analisar a sentença abaixo:

Sanitização é a remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios (1ª parte). Limpeza consiste na 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 (2ª parte).

A sentença está:

- A) Totalmente correta.
- B) Correta somente em sua 1ª parte.
- C) Correta somente em sua 2ª parte.
- D) Totalmente incorreta.



Resposta letra D.

Comentários:

Essa foi fácil, vimos em aula os conceitos trazidos pelo Art. 10 do RIISPOA.

A questão inverteu as duas definições, portanto, a sentença está **totalmente incorreta**.

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

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

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

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



2. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Paverama - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Paverama - RS – Veterinário) Em conformidade com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, assinalar a alternativa que preenche a lacuna abaixo CORRETAMENTE:

Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas nesse 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, _____

- A) comestíveis e com adição de produtos vegetais, apenas
- B) exclusivamente os não comestíveis e sem adição de produtos vegetais
- C) tão somente se comestíveis e sem adição de produtos vegetais
- D) comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais



Resposta letra D.

Comentários:

Conforme Art. 5º do RIISPOA:

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.

3. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Itabuna - BA Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Itabuna - BA - Médico Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, numerar a 2ª coluna de acordo com a 1ª e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

- (1) Descaracterização.
- (2) Desnaturação.
- (3) Inutilização.

(1) 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.

(3) 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.



(2) 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.

- A) 1 - 2 - 3.
- B) 3 - 2 - 1.
- C) 2 - 3 - 1.
- D) 2 - 1 - 3.
- E) 1 - 3 - 2.



Resposta letra E.

Comentários:

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.

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.

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.

4. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Ilópolis - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Ilópolis - RS – Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, marcar C para as afirmativas Certas, E para as erradas e, após, assinalar a alternativa CORRETA:

(E) Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados para fins de reinspeção, e que seja dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

(C) 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.

- A) C - C.



- B) E - C.
- C) C - E.
- D) E - E.



Resposta letra B.

Comentários:

Não vimos ainda a classificação dos estabelecimentos, mas, só com os conhecimentos da aula conseguimos responder a esta questão.

Lembre-se do Art. 2º do RIISPOA visto hoje:

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

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

(...)

Ou seja, não são os entrepostos de produtos de origem animal que são os estabelecimentos registrados no órgão regulador da saúde.



Os entrepostos de produtos de origem animal são registrados no MAPA.

A primeira alternativa da questão está incorreta.





ESCLARECENDO!

Veja o que diz o RIISPOA sobre isso:

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

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

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

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

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

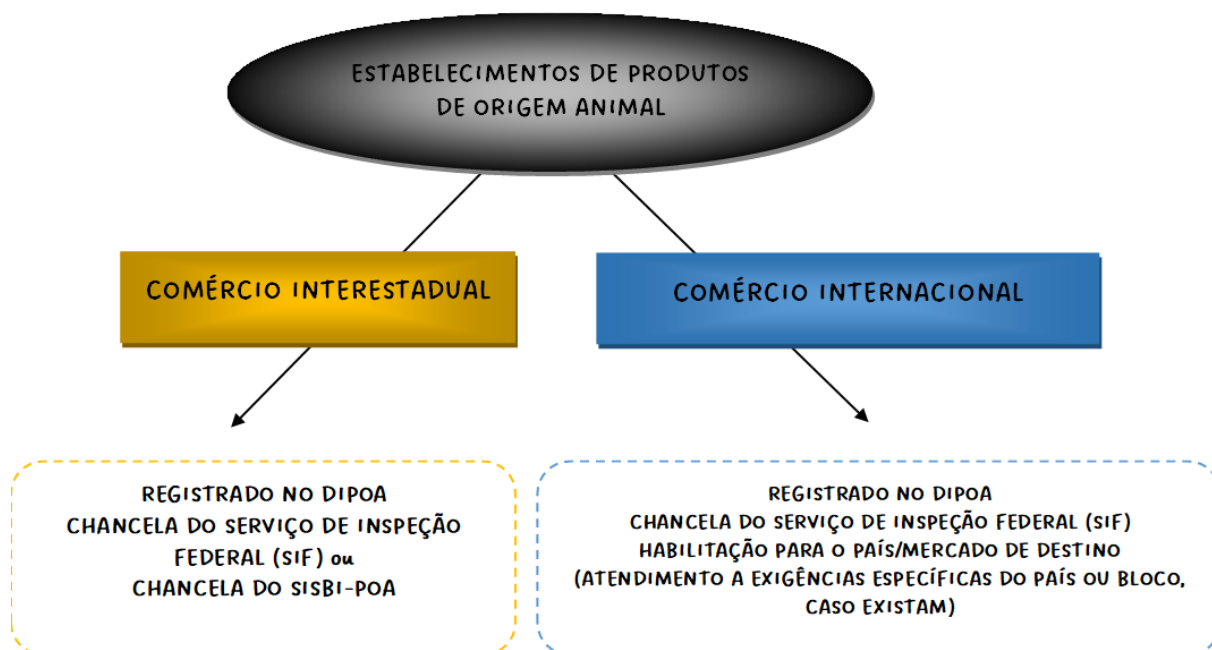
§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

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



A segunda alternativa da questão está correta, pois, conforme vimos em aula, no caso de comércio internacional (exemplo: exportação para Arábia Saudita), a **inspeção é privativa** do MAPA e para exportar seus produtos, além do estabelecimento ser registrado no MAPA, deve **atender aos requisitos sanitários específicos** dos países ou dos blocos de países importadores (caso existam).

Veja abaixo um resuminho que fiz para você não esquecer mais:



Tal situação está prevista no RIISPOA, no Art. 25:

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

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

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



5. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Ilópolis - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Ilópolis - RS – Veterinário) Considerando-se o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, analisar a sentença abaixo:

A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal não isenta o estabelecimento de outra fiscalização adicional industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal (1ª parte). De acordo com esse decreto, espécies de açougue são bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária (2ª parte).

A sentença está:

- A) Totalmente correta.
- B) Correta somente em sua 1ª parte.
- C) Correta somente em sua 2ª parte.
- D) Totalmente incorreta.



Resposta letra C.

Comentários:

A primeira alternativa da questão está incorreta:

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

A segunda alternativa da questão está correta:

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



6. (Ano: 2023 Banca: UniRV - GO Órgão: Prefeitura de Rio Verde - GO Prova: UniRV - GO - 2023 - Prefeitura de Rio Verde - GO - : Especialista em Serviços de Inspeção Municipal) Para os fins do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, são adotados os seguintes conceitos: análise de autocontrole; análise de perigos e pontos críticos de controle, análise fiscal e análise pericial. Assinale a alternativa correta:

- A) Análise de autocontrole - 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.
- B) 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.
- C) Análise fiscal - análise efetuada pelo próprio estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos.
- D) Análise de autocontrole - 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.



Resposta letra B.

Comentários:

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

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

Análise fiscal: análise **efetuada PELA REDE NACIONAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS** do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA ou **pela autoridade sanitária competente** em **amostras coletadas pelos servidores** do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



Fonte: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origem-animal>



7. (Ano: 2021 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Venâncio Aires - RS Prova: OBJETIVA - 2021 - Prefeitura de Venâncio Aires - RS - Fiscal Sanitário) Em conformidade com o Decreto nº 9.013/2017, 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 da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos.
- III. Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica.
- IV. Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate.

Está(ão) CORRETO(S):

- A) Somente o item I.
- B) Somente os itens II e IV.
- C) Somente os itens I, II e III.
- D) Somente os itens I, III e IV.
- E) Todos os itens.



Resposta letra E.

Comentários:

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

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

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

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

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos



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

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

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

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

IX - verificação da água de abastecimento

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

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

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

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



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

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

XVI - **certificação sanitária** dos produtos de origem animal

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

8. (Ano: 2020 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Sentinela do Sul - RS Prova: OBJETIVA - 2020 - Prefeitura de Sentinela do Sul - RS – Fiscal) Considerando-se o Decreto nº 9.013/2017, sobre alguns conceitos, numerar a 2ª coluna de acordo com a 1ª e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

(1) Rastreabilidade.

(2) Sanitização.

(1) 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.

(2) 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.

Alternativas

A) 2 - 2.

B) 2 - 1.

C) 1 - 1.

D) 1 - 2.



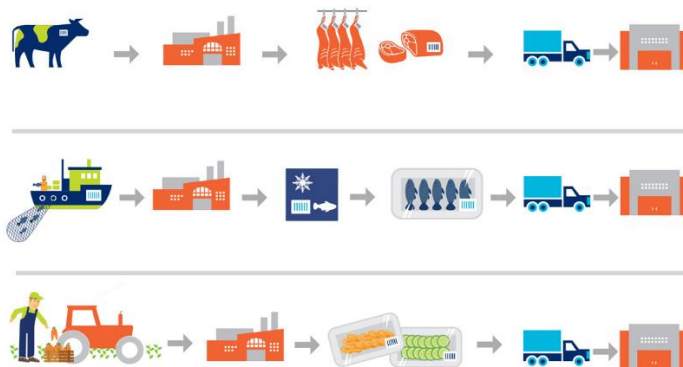
Resposta letra D.



Comentários:

Mais uma questão sobre os conceitos trazidos pelo Art. 10 do RIISPOA.

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.



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**.

9. (Ano: 2018 Banca: INSTITUTO AOCP Órgão: ADAF - AM Prova: INSTITUTO AOCP - 2018 - ADAF - AM - Auxiliar de Fiscalização Agropecuária) A inspeção permanente é obrigatória, de acordo com o RIISPOA, para estabelecimentos de carnes e derivados que abatem somente:

Alternativas

- A) espécies de açougue e de caça.
- B) espécies de açougue.
- C) espécies de açougue e pescado.
- D) bovinos, suínos e frangos.
- E) bovinos, suínos, frangos, ovinos e caprinos.



Resposta letra A.

Comentários:

Lembre-se que todos os estabelecimentos que processam produtos de origem animal (carne, pescado, ovos, leite, produtos de abelhas e os seus derivados, devem ser inspecionados e fiscalizados.



A diferença é que onde há **abate de animais (abatedouro-frigorífico)** a inspeção é realizada de **forma PERMANENTE**, para realização dos **exames ante e post-mortem**.

Essa regra está descrita no Art. 11 do RIISPOA. Vamos lembrá-lo:

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)



FIQUE ATENTO!

Note que a questão fala dos estabelecimentos de **CARNE E DERIVADOS**, ou seja, não está se referindo também aos estabelecimentos de **PESCADO E DERIVADOS**, que podem abater anfíbios e répteis. Não confunda anfíbios e répteis com outros pescados, como por exemplo, peixes, crustáceos e moluscos, que não passam por inspeção *ante e post-mortem* e, portanto, não há necessidade de inspeção permanente nos estabelecimentos que realizam seu processamento.



10. (Ano: 2018 Banca: INSTITUTO AOCP Órgão: ADAF - AM Prova: INSTITUTO AOCP - 2018 - ADAF - AM - Auxiliar de Fiscalização Agropecuária) Em relação ao estabelecido pelo RIISPOA, o comércio internacional pode ser realizado apenas por estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob:

Alternativas

- A) o SIF.
- B) o SIF e o SIE.
- C) o SIF e o SUASA.
- D) o SUASA.
- E) o MAPA e o SISBI.



Resposta letra A.

Comentários:

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



11. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Sinimbu - RS Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Sinimbu - RS - Médico Veterinário) Considerando-se o disposto no Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, são 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:

Alternativas



- A) Boas Práticas de Fabricação — BPF.
- B) Procedimento Padrão de Higiene Operacional — PPHO.
- C) Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade — RTIQ.
- D) Serviço de Inspeção Federal — SIF.



Resposta letra A.

Comentários:

Novamente os conceitos do Art. 10 caindo em prova...



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.

12. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Santa Lúcia - PR Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Santa Lúcia - PR - Médico Veterinário) O Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA e as normas que o complementarem terão por objetivo:

Alternativas

- A) Racionalização, simplificação e virtualização de processos e procedimentos.
- B) Desenvolvimento científico e inovação tecnológica e federalismo.
- C) Federalismo, promoção das microempresas e empresas de pequeno porte e respeito ao direito internacional.
- D) Promoção das microempresas e empresas de pequeno porte e desenvolvimento científico e inovação tecnológica.



Resposta letra A.



Comentários:

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.

§ 3º Este Decreto e as normas que o complementarem: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - serão orientados: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

a) entre outros, pelos princípios constitucionais: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

1. do federalismo; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2. da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

3. do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

4. do respeito ao direito internacional, aos tratados pactuados pela República Federativa do Brasil e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

b) pelos princípios contidos: (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

1. na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

2. na Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

3. na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - **terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



CONCLUSÃO

Isso aí! Mais uma etapa cumprida. Chegamos ao final de mais uma aula.

Abordamos o primeiro TÍTULO do RIISPOA, explicando passo a passo os artigos para seu entendimento.

Tenho certeza de que você estará preparado para responder qualquer questão no concurso sobre esse tema!

Voltaremos na próxima aula com o TÍTULO II, que trata da CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS.

Qualquer dúvida que tenha, nos procure no Fórum!

Estamos à disposição!



Até mais!

Professora Nicolle



@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.