



By @kakashi_copiador



Estratégia

Concursos

**NOÇÕES DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E
SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL**

Prof. Nicolle Fridlund



NOÇÕES DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Prof. Nicolle Fridlund

INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL

Lei Nº 1.283/1950: LEI MÃE DA INSPEÇÃO - instituiu a obrigatoriedade da inspeção sanitária de produtos de origem animal no Brasil



REGULAMENTADA

Decreto Nº 9.013/2017: normatização da inspeção – **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)**

Lei Nº 7.889/1989: dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos POA - sanções para infração à legislação e descentralização da fiscalização

INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL

Lei Nº 1.283/1950: dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal

Define âmbito de atuação, competências na fiscalização, abrangência, etc.

Artigo 2º: “São sujeitos a fiscalização (...):

- a) Os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias-primas,**
- b) O pescado e seus derivados,**
- c) O leite e seus derivados,**
- d) O ovo e seus derivados,**
- e) O mel e cera de abelha e seus derivados.**



INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL

Lei Nº 7.889/1989: descentralizou a execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal

Alterou a redação do art. 4º da Lei Nº 1.283, de 1950

"Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei:

a) o **Ministério da Agricultura**, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do art. 3º, que **façam comércio interestadual ou internacional**;



b) as **Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios**, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam **comércio intermunicipal**;



c) as **Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios**, nos estabelecimentos de que trata a alínea a desde artigo que façam **apenas comércio municipal**;



d) os **órgãos de saúde pública** dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º."



INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL

Lei Nº 7.889/1989: descentralizou a execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal

3 NÍVEIS DE INSPEÇÃO DE ACORDO COM O COMÉRCIO DOS PRODUTOS



Decreto Federal Nº 5.741/2006: permitiu equivalência entre os sistemas de inspeção para **comércio nacional**



INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL

RIISPOA (Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações)

Inspeção de Carne Bovina: Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos (normas de bovinos)

Portaria Nº 711/1995: Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos

Portaria Nº 210/1998: Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves

Normas técnicas específicas estaduais/municipais

Lei
Decreto
Medida Provisória
Decreto-Lei
Lei complementar
Portaria
Instruções Normativas
Resoluções
Circulares/Memorandos

Decreto Nº 9.013/2017

Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)

Alterações:

Decreto 9.069/2017

Decreto nº 9.621/2018

Decreto nº 10.130/2019

Decreto nº 10.419/2020

Decreto nº 10.468/2020

EM VIGOR

542
ARTIGOS

INSPEÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO BRASIL

- 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**



ÂMBITO DE ATUAÇÃO

- **Art. 3º**

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

- **Art. 4º**

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

Classificação dos estabelecimentos – Art. 16

- **Carnes e derivados** →
- Leite e derivados
- Pescado e derivados
- Ovos e derivados
- Produtos de abelhas e derivados;
- Armazenagem

INSPEÇÃO PERMANENTE: estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.

No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

INSPEÇÃO PERIÓDICA NOS DEMAIS

A frequência de inspeção e a fiscalização será estabelecida em normas complementares

Funcionamento dos estabelecimentos

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

- Localização
- Instalações
- Maquinário
- Utensílios
- Pessoal

Iluminação
Ventilação

Abastecimento de água
Potabilidade

BEA

Área suficiente
Fluxo adequado

Instalações e
equipamentos

Particularidades

Carne e derivados – Art. 43

Pescados e derivados – Art. 44

Ovos e derivados – Art. 45

Leite e derivados – Art. 46

Produtos de abelhas e derivados – Art. 47

Pisos/paredes
impermeabilizados

Rede de esgoto
tratamento de efluentes

Vestiários/sanitários/
barreiras sanitárias

Controle de pragas

Higiene dos funcionários

**BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO**

Controle de temperaturas

Rastreabilidade

Atividade dos estabelecimentos

Requisitos de higiene

- Pessoal
- *apresentação/postura/procedimentos*
- Instalações/Equipamentos

PPHO

- antes, durante e após as atividades
- Áreas internas e externas
- Produtos de limpeza (aprovados e em local exclusivo)

Condições de higiene – Art. 53 a 72



**BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO**
Port. Nº 368/1997

Atividade dos estabelecimentos

Programas de autocontrole

- Inocuidade, identidade, a qualidade e a integridade dos produtos elaborados



Obrigações dos estabelecimentos – Art. 73 a 81

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

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

ART. 10 - CONCEITOS

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

ART. 10 - CONCEITOS

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



ART. 10 - CONCEITOS

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

**DESINFECÇÃO
HIGIENIZAÇÃO
LIMPEZA
SANITIZAÇÃO**



ART. 10 - CONCEITOS

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****

ATENÇÃO!!!!

PORTARIA Nº 368/1997

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

2.9. Limpeza: é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis

2.10. Contaminação: entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que se considere como nociva ou não para a saúde humana.

2.11. Desinfecção: é a redução, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinaria e utensílios, a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

ART. 10 - CONCEITOS

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



PERIGOS
QUÍMICOS
FÍSICOS
BIOLÓGICOS

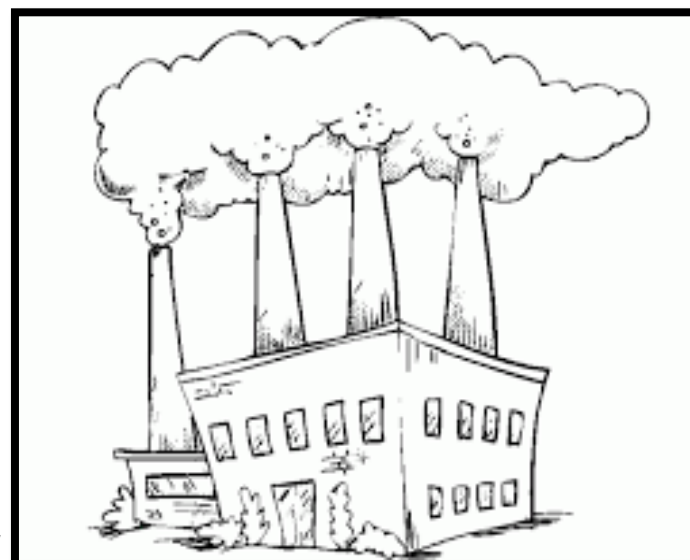


ART. 10 - CONCEITOS

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



https://t.me/kakashi_copiador



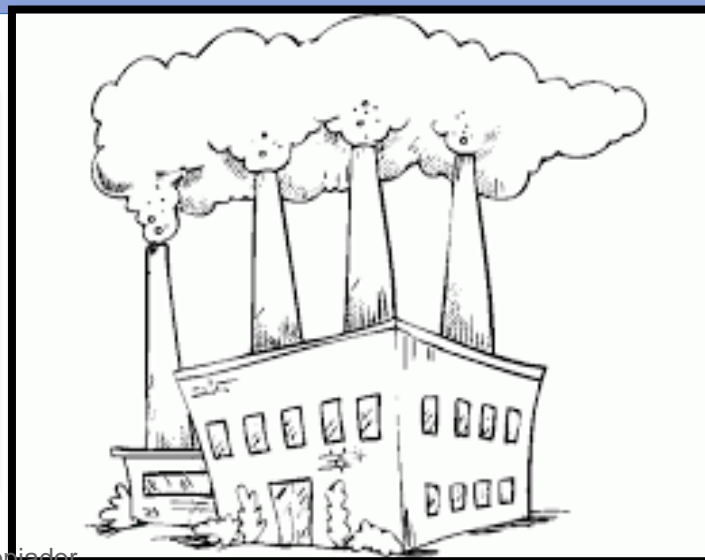
ART. 10 - CONCEITOS

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



ART. 10 - CONCEITOS

XX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de **fixar a identidade e as características mínimas de qualidade** que os produtos de origem animal devem atender



ART. 10 - CONCEITOS

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



ART. 10 - CONCEITOS

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



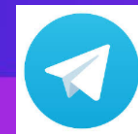


OBRIGADA!

Prof. Nicole



nicolle_fridlund



Prof. Nicole Fridlund