



By @kakashi_copiador

Aula 46 - 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
Concursos, Fábio Dutra,
Guilherme Schmidt Tomasoni,
Heribert Almeida, Mariana**

DECRETO N° 9.013/2017 E ALTERAÇÕES

TÍTULO IV

Sumário

Apresentação	2
Desenvolvimento.....	3
1. Introdução	3
2. TÍTULO IV – Das condições gerais dos estabelecimentos	5
Questões	59
Gabarito	65
Questões comentadas	66
Conclusão	83



APRESENTAÇÃO

Olá! Tudo bem? Estamos de volta!



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

Nosso objetivo é explicar a legislação de uma forma que facilite o seu entendimento e ajude a responder questões que possam aparecer na prova do concurso.

Falaremos das condições gerais dos estabelecimentos de produtos de origem animal, incluindo requisitos de instalações e equipamentos, condições de higiene e obrigações de forma simples e didática, para que entenda e não erre nenhuma questão sobre esse assunto.

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 continuar nosso estudo sobre o RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.



Que seja um dia produtivo!



DESENVOLVIMENTO

1. Introdução

Todo estabelecimento que elabore produtos de origem animal deve cumprir requisitos de instalações, equipamentos e utensílios, ter pessoal qualificado para o desempenho das atividades e manter condições higiênico-sanitárias satisfatórias no processo produtivo, de forma a obter produtos que são seguros ao consumidor e atendam aos requisitos de identidade, qualidade e integridade esperados.

Todos os quesitos e critérios de Boas Práticas de Fabricação (BPF) são definidos na legislação federal e devem ser atendidos pelos estabelecimentos produtores ou industrializadores de alimentos, juntamente com outras ferramentas de controle, para a garantia de obtenção de produtos que não ofereçam risco à saúde do consumidor.

Esses critérios são baseados principalmente em requisitos de higiene, desde o material utilizado nas instalações, nos equipamentos e utensílios utilizados no processo, os procedimentos para evitar contaminações cruzadas, a correta seleção e cuidados com as matérias-primas que serão utilizadas, as formas de contenção e manejo dos resíduos, a prevenção da entrada e proliferação de pragas na área industrial, as práticas de asseio pessoal e os hábitos dos manipuladores de alimentos, os procedimentos de limpeza e sanitização em todos os setores fabris, enfim, critérios de boas práticas de fabricação que são considerados pré-requisitos para a implantação de qualquer ferramenta de qualidade dentro da fábrica, imprescindíveis para a segurança dos alimentos gerados.



As condições gerais e específicas relacionadas às instalações e equipamentos dos estabelecimentos, as condições de higiene que devem ser atendidas e as obrigações dos estabelecimentos estão harmonizadas no TÍTULO IV do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013/2017.

Ou seja, o RIISPOA define vários critérios que devem ser atendidos pelos estabelecimentos de produtos de origem animal e disciplina os procedimentos executados pelo Serviço de Inspeção Federal.

A inspeção e a fiscalização podem ser executadas de forma permanente (em estabelecimentos de abate) ou de forma periódica (nos demais estabelecimentos).

Existem algumas **CONDIÇÕES BÁSICAS E COMUNS** a **TODOS** os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem ser atendidas pelas empresas. **Essas condições estão descritas no Art. 42 do RIISPOA.**



Porém, além das condições básicas, existem também as **CONDIÇÕES ESPECÍFICAS** a serem atendidas, **DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**. Veremos todas elas na aula de hoje.

Lembre-se que o RIISPOA se divide da seguinte forma:

- 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



Hoje falaremos do TÍTULO IV, que trata das CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS.

Mas, antes, vamos relembrar alguns conceitos:

Todo estabelecimento que realize o comércio interestadual (nos casos não inseridos no SUASA) ou internacional de produtos de origem animal deve estar **registrado** no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou **relacionado** junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação (SIPOA), conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, e utilizar a classificação prevista no Decreto Nº 9.013/2017 e suas alterações.



Para obtenção do registro, o estabelecimento deve apresentar as plantas e memoriais necessários para comprovar que possui as instalações e equipamentos adequados e em número suficiente para a atividade que pleiteia, de acordo com a capacidade de produção e o produto elaborado.



ESCLARECENDO!

O estabelecimento deve estar completamente **INSTALADO E EQUIPADO** para a finalidade a que se destina, conforme projeto aprovado.

Se não estiver, não será autorizado o seu funcionamento.

Então, vamos ver agora o que o TÍTULO IV do RIISPOA traz sobre esse tema.

2. TÍTULO IV – Das condições gerais dos estabelecimentos

O TÍTULO IV do RIISPOA trata “DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS” e subdivide-se em três CAPÍTULOS.

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Já no CAPÍTULO I temos os artigos relacionados às condições que as INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS devem apresentar para poderem serem utilizados na elaboração de produtos de origem animal.

No Art. 42 estão descritas algumas das **CONDIÇÕES BÁSICAS E COMUNS** a **TODOS** os estabelecimentos de produtos de origem animal e essas condições devem ser atendidas pelas empresas.



Porém, além das condições básicas, existem também as **CONDIÇÕES ESPECÍFICAS** a serem atendidas, DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO.

CONDIÇÕES BÁSICAS E COMUNS – Art. 42

+

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS (conforme classificação do estabelecimento) – Art. 43 a 46

Lembrando que a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal está prevista no TÍTULO II do Decreto nº 9.013/2017, que aprovou o RIISPOA.

O RIISPOA traz a CLASSIFICAÇÃO GERAL dos estabelecimentos no Art. 16 e em seguida as CLASSIFICAÇÕES ESPECÍFICAS de cada grupo.

Abaixo temos a classificação dos **estabelecimentos de produtos de origem animal** segundo o Art. 16 do Decreto nº 9.013/2017 e os artigos que constam as condições específicas que cada um deve atender:

Carnes e derivados – Art.43;

Pescado e derivados – Art. 44;

Ovos e derivados – Art. 45;

Leite e derivados – Art. 46;

Produtos de abelhas e derivados – Art. 47 (revogado);

Armazenagem – não consta condição específica.

Entendido?

Então, que tal começarmos agora nosso estudo do CAPÍTULO I?



CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

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

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

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



Ou seja, o estabelecimento deve ter **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS** necessários e adequados para a sua atividade.

Se for um abatedouro-frigorífico, por exemplo, deve ter instalações para recebimento e acomodação dos animais que serão abatidos.

Imagens dos currais para recebimento e acomodação do gado, em abatedouro-frigorífico:



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



O Art. 28 citado no Art. 41 do RIISPOA traz as **etapas necessárias** para obtenção do registro ou do relacionamento com o MAPA, conforme relembraremos a seguir.



ESTA CAI NA PROVA!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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



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

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

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

Como podemos observar, houve uma **SIMPLIFICAÇÃO** da obtenção do **REGISTRO ou RELACIONAMENTO** para os estabelecimentos considerados de **menor risco**.



Granja avícola

Posto de refrigeração

Queijarias

Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

Entreposto de produtos de origem animal

Casa atacadista

Para esses estabelecimentos classificados acima, somente é necessário **cumprir as seguintes etapas**:

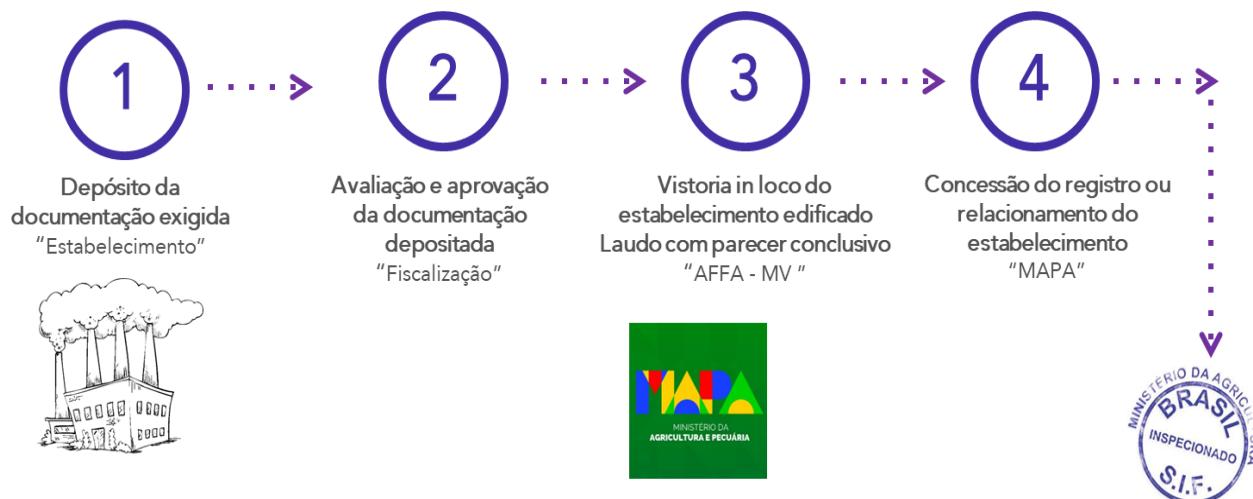
I - depósito da documentação exigida;

IV - concessão do registro ou do relacionamento do estabelecimento.





Já para os **demais estabelecimentos**, devem ser cumpridas as **4 (quatro) etapas obrigatórias** previstas no Art. 28.



Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das **seguintes CONDIÇÕES BÁSICAS E COMUNS**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - localização em **pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes**;
- II - localização em **terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte**;
- III - **área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências**;



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

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

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

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

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

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

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

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

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

XIII - ralos de **fácil higienização e sifonados**;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para **higienização dos uniformes** utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - **sede para o SIF**, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, **nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente**; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a **realização das atividades de inspeção e de fiscalização** sanitárias;

- XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
- XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;
- XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;
- XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e
- XXXVII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.



Os itens citados acima são importantes para o atendimento às **Boas Práticas de Fabricação (BPF)**, com a finalidade de se **evitar/prevenir possíveis contaminações cruzadas** durante a elaboração dos produtos. Esses itens devem ser atendidos, independente da classificação ou da atividade do estabelecimento. São **condições BÁSICAS e COMUNS a todos eles**. Obviamente que devem ser respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, conforme o caso.

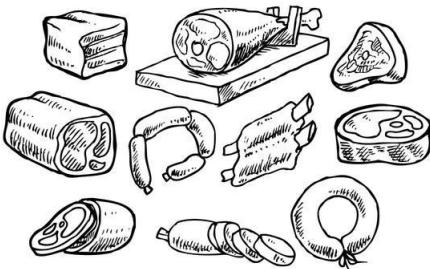
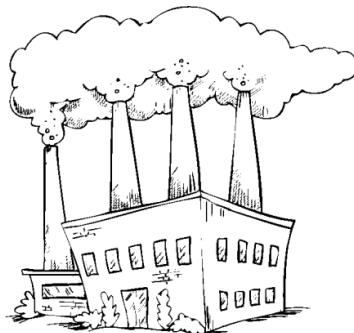
O Art. 42 também descreve, no caput, que as condições básicas e comuns devem ser atendidas, **sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares**, pois, há diversas outras normativas aprovadas que trazem outros requisitos que precisam ser atendidos.

É o caso do Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos, que foi aprovado pela PORTARIA N° 368, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 e que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração para alimentos elaborados/industrializados para o consumo humano.



Além dos itens descritos no Art. 42, os estabelecimentos de produtos de origem animal precisam atender algumas **CONDIÇÕES ESPECÍFICAS**, como veremos a seguir:

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS



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

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

Art. 43. Os estabelecimentos de **carnes e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para **recepção e acomodação** dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de **bem-estar animal**, localizados a uma **distância que não comprometa a inocuidade** dos produtos;



Exemplo:

Bovinos: currais para recebimento e acomodação dos animais. Local de realização do exame **ante-mortem**, descanso e dieta hídrica.





II - instalações específicas para **exame e isolamento** de animais doentes ou com suspeita de doença;

EXEMPLOS:

BOVINOS: CURRAIS DE OBSERVAÇÃO

SUÍNOS: POCILGAS DE SEQUESTRO



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

III - instalação específica para **necropsia** com forno crematório anexo, **autoclave** ou outro **equipamento equivalente**, destinado à **destruição** dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para **higienização e desinfecção** de veículos transportadores de animais; e

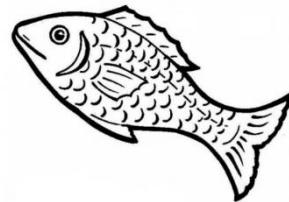
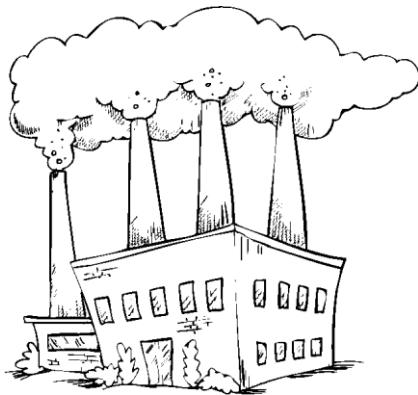
V - instalações e equipamentos apropriados para **recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis**, quando necessário.



Parágrafo único. **No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.**



ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS



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

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

Art. 44. Os estabelecimentos de **pescado e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

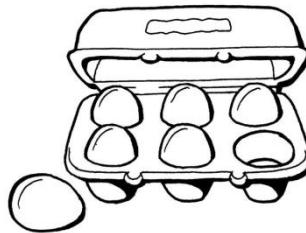
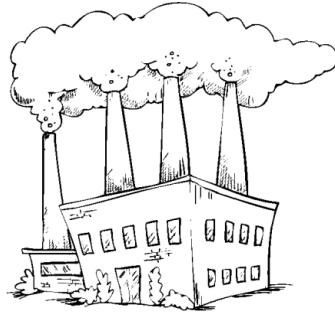
- I - **cobertura que permita a proteção do pescado** durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;
- II - **câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado** nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;
- III - **local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves**, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e
- IV - instalações e equipamentos específicos para o **tratamento e o abastecimento de água do mar limpa**, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.





Parágrafo único. Os **barcos-fábrica** devem atender às mesmas **condições** exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS



Art. 20. Os estabelecimentos de **ovos e derivados** são classificados em:

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



Art. 45. Os estabelecimentos de **ovos e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.





A **OVOSCOPIA** é uma etapa muito importante no beneficiamento de ovos, pois permite que ovos **impróprios ao consumo** sejam corretamente **descartados**.



Na **ovoscopia** revela-se a condição da casca do ovo, bem como o seu aspecto interno através de um foco de luz incidente sobre os ovos em movimento de rotação, mantendo-se local escuro para perfeita visualização.

Já a **classificação** possibilita o enquadramento dos ovos em **categoria "A" ou "B"**, que são os ovos que podem ser expostos ao consumo e não precisam ser descartados.

O RIISPOA traz para nós quais são as **características qualitativas** que os ovos devem apresentar, conforme avaliação realizada na ovoscopia, para poder realizar de forma correta a classificação.



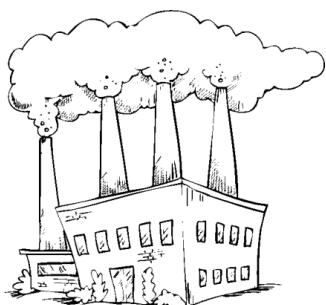
A **classificação** nos ovos enquadrados em **categoria "A"** também **engloba** o **PESO do ovo**, para informar ao consumidor se o produto que ele está comprando se refere a um ovo jumbo, extra, grande ou pequeno, por exemplo.

Essa classificação dos ovos por peso deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Já os ovos de **categoria "B"** vão ser destinados para **industrialização**, **não** podendo ser exposto ao consumo direto em natureza.



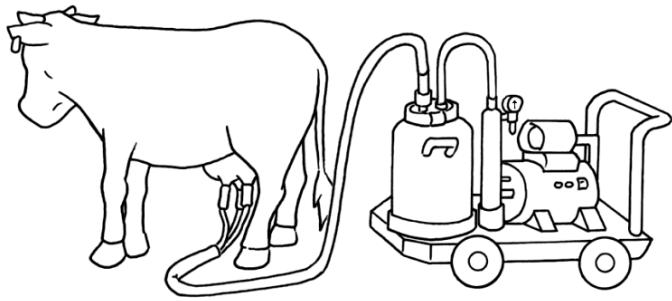
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS



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

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
- IV - queijaria.

Art. 46. Os estabelecimentos de **leite e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:



I - instalações e equipamentos para a **ordenha**,

separados fisicamente das **dependências industriais**, no caso de **granja leiteira**; e

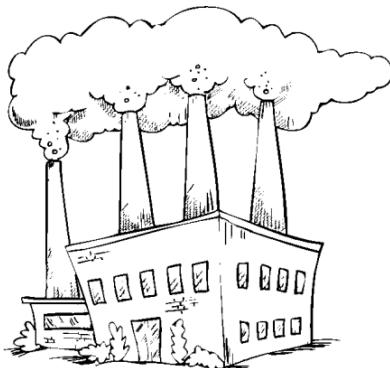


II - instalações de ordenha **separadas fisicamente** da dependência para **fabricação de queijo**, no caso das **queijarias**.

Parágrafo único. Quando a **queijaria** não realizar o processamento completo do **queijo**, a **unidade de beneficiamento de leite e derivados** será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS



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

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

O Art. 47 foi **REVOGADO** pelo Decreto nº 10.468/2020:

Art. 47. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



Ou seja, não temos mais uma **condição específica** definida no RIISPOA para esses estabelecimentos.

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

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



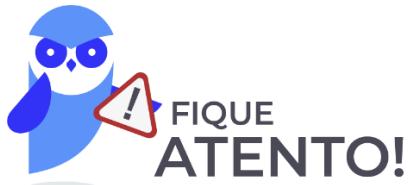


Ou seja, se durante fiscalização for detectada alguma irregularidade na planta da indústria, nos processos produtivos ou no fluxograma operacional, o MAPA pode exigir que o estabelecimento faça as devidas adequações para regularização.

É o caso, por exemplo, de ser identificado um contrafluxo que prejudique as condições sanitárias do processo/produtos elaborados. Nessa situação, o estabelecimento terá que ajustar o fluxo, construindo ou demolindo paredes, alterando local de equipamentos, remanejando suas linhas de produção etc.

Ainda, na obtenção do registro perante o MAPA, o estabelecimento apresenta um memorial técnico-sanitário (MTSE) que contempla as matérias-primas que irá processar, os produtos que irá elaborar, a capacidade de suas instalações e equipamentos, entre outros.

Esse memorial será analisado e deferido; portanto, as capacidades apresentadas para registro ou para reforma devem ser respeitadas. O estabelecimento não pode, por si só, resolver abater mais animais do que o aprovado, por exemplo, considerando que deve possuir acomodação com área compatível para o número de animais recebidos, equipamentos adequados para os procedimentos de abate, instalações de frio compatíveis com o volume de produção etc.



É possível armazenar produtos de origem animal de **diferentes naturezas** em uma **mesma câmara**?

SIM! 

Desde que **devidamente identificados** e que esse armazenamento **não ofereça prejuízos** ao produto.



Isso está previsto no Art. 50 do RIISPOA:

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

E quanto a **outros produtos que não são de fiscalização do MAPA** e são elaborados e **armazenados nos mesmos locais de produtos registrados?** Pode, Arnaldo?

SIM! 

Desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.



Lembrando que **NÃO PODE UTILIZAR OS CARIMBOS DO SIF** em produtos **não registrados.**

Isso está previsto no Art. 51 do RIISPOA:

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

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



E os **estabelecimentos de pequeno porte?** Devem atender todas as exigências previstas quanto à estrutura física, dependências e equipamentos?



Art. 52. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.



A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 16, DE 23 DE JUNHO DE 2015 estabeleceu, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIALIS DE PEQUENO PORTE



Pertence, de forma individual ou coletiva, a **agricultores familiares ou de produtores rurais**; com **área útil construída de até 250m²** (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações para:

- I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- II - processamento de pescado ou seus derivados;
- III - processamento de leite ou seus derivados;
- IV - processamento de ovos ou seus derivados; e
- V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.



Finalizamos o CAPÍTULO I, que trata DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.

Importante dizer que as **instalações, os equipamentos e os utensílios** dos estabelecimentos devem ser mantidos em **condições de higiene antes, durante e após** a realização das atividades industriais.

E é sobre as CONDIÇÕES DE HIGIENE que estão previstas no CAPÍTULO II, que aprenderemos a partir de agora.



CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

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

Art. 54. As **instalações, os equipamentos e os utensílios** dos estabelecimentos devem ser **mantidos em condições de higiene antes, durante e após** a realização das atividades industriais.

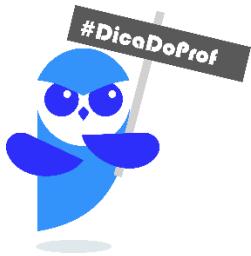
Parágrafo único. Os **procedimentos de higienização** devem ser realizados **regularmente e sempre que necessário**, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a **evitar a contaminação** dos produtos de origem animal.

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

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

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





Os procedimentos de higienização citados no Art. 54 são chamados de **PPHO**.

Mas, o que é PPHO?



O **PPHO** é um **programa de autocontrole** que define a forma rotineira como o estabelecimento executa seus procedimentos de **higienização pré-operacional e operacional**.



FIQUE ATENTO!

Pela definição trazida pelo Art. 10 do RIISPOA, temos o seguinte:

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.





EXEMPLIFICANDO



Procedimentos executados diariamente pelas indústrias para prevenir a contaminação

Vamos ver abaixo um exemplo prático:

HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL (PPHO)

Atividade: higienizar mesas.

Como: pré-limpeza com enxágue, limpeza pesada, enxágue, desinfecção, enxágue.

Quem: operador de higienização.

Quando: nos intervalos e nas trocas de turno.

Registro de monitoramento: check list 001

Registro de verificação: check list 002

Ações corretivas: repetir o procedimento de higienização das mesas.

Medidas preventivas: retreinar o responsável pelo procedimento de higienização, aumentar a frequência de higienização das mesas, alternar o princípio ativo do desinfetante utilizado e/ou aumentar as concentrações e o tempo de atuação, realizar swabs para verificar a eficácia da higienização.



A empresa deve elaborar o seu **Programa PPHO** em consonância com toda legislação em vigor e baseado em estudos técnico-científicos comprovados, para garantir que os procedimentos sejam executados de forma satisfatória para a elaboração de alimentos seguros ao consumidor.

O PPHO DEVE SER DESCrito DE **FORMA CLARA E DETALHADA**, PARA QUE QUALQUER PESSOA QUE O LEIA SAIBA COMO REALIZAR A HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.



Falando em legislação, vamos ver os conceitos definidos pelo RIISPOA, relacionados ao PPHO:

RIISPOA – Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações:

"Art. 10. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes 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;

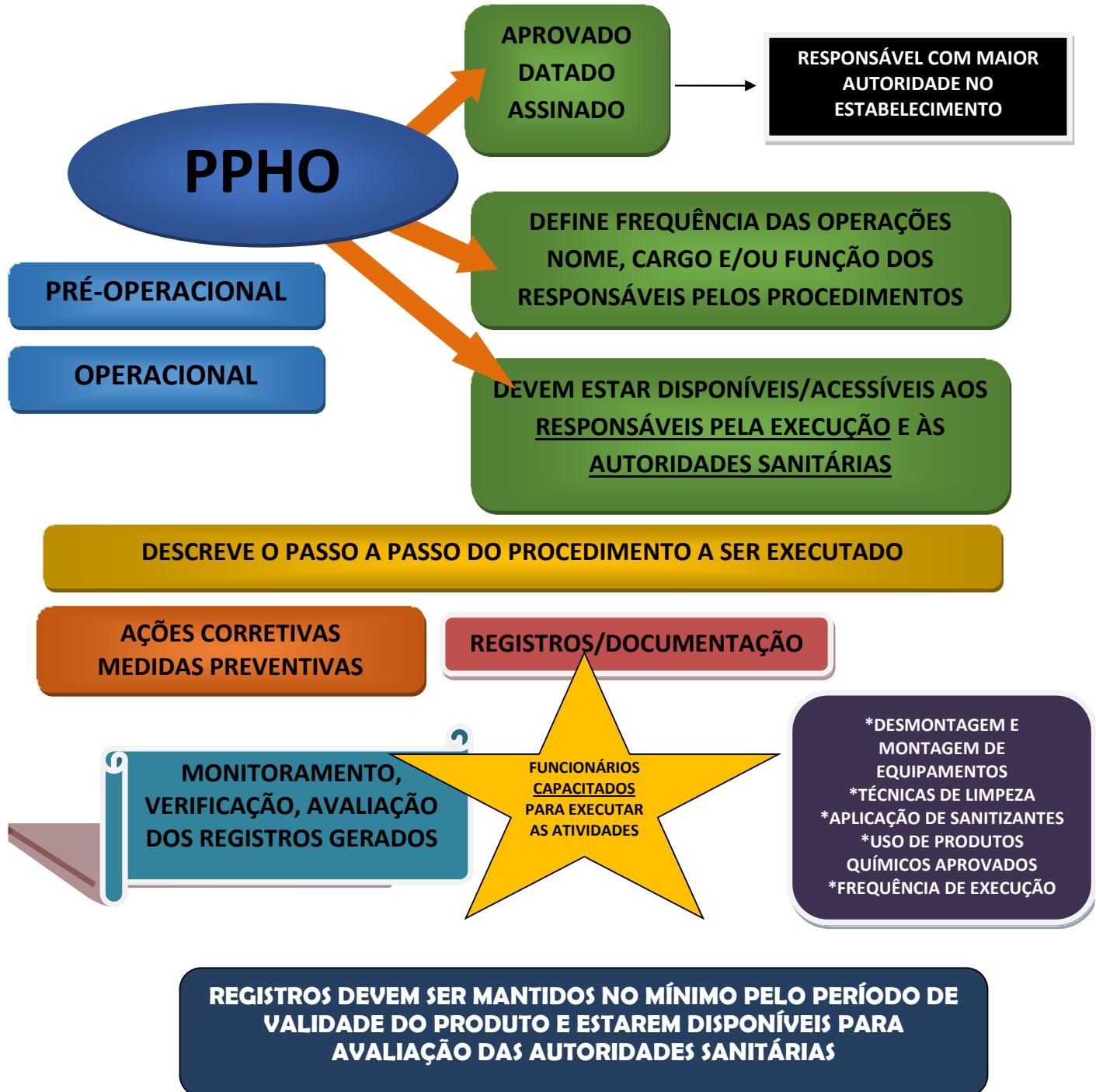
XIII - **limpeza** - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

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; (...)"





EXEMPLIFICANDO



Já o Art. 55 do RIISPOA traz a obrigatoriedade da **implantação de um programa de controle de pragas e vetores** no estabelecimento.

Geralmente, há contratação de empresa terceira especializada que realiza as atividades de controle integrado de pragas e vetores no estabelecimento, considerando a necessidade de desratização, desinsetização, substituição de armadilhas, uso de controles químicos etc. O monitoramento e as ações tomadas devem ser realizados em frequência adequada para PREVENIR a ocorrência de pragas no ambiente industrial.

O programa de autocontrole deve deixar claro quais as atribuições da empresa terceirizada, a frequência das atividades, bem como os procedimentos de verificação que serão realizados pela equipe de controle de qualidade, de forma a garantir que o controle executado seja efetivo.

Um correto e eficaz controle de vetores e pragas urbanas é **indispensável na prevenção de toxo-infecções alimentares e outras doenças** que possam ser veiculadas ao ser humano.

A presença de pragas normalmente está associada à falta de higiene e a condições inadequadas de manutenção e limpeza nos setores e tem grande importância na transmissão de agentes patogênicos.

Continuando....

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



O controle dos manipuladores de alimentos é um requisito fundamental para a indústria.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) se aplicam não só ao processo, mas também ao pessoal envolvido na produção.

Vamos ver o que o Art. 10 do RIISPOA define como BPF:

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.

Portanto, o programa de autocontrole relacionado à higiene, hábitos higiênicos, saúde e treinamento dos funcionários é de extrema relevância na indústria de alimentos, considerando que uma das possíveis e comuns fontes de contaminação de alimentos ocorre através da manipulação inadequada dos produtos e dos procedimentos inadequados dos funcionários.



Além disto, o fluxo de circulação de funcionários deve ser definido de forma a não possibilitar contaminação cruzada.

Exemplo: os funcionários da área suja de um abatedouro-frigorífico não devem transitar em uma sala de cortes, que é uma área limpa de manipulação.

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

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

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

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

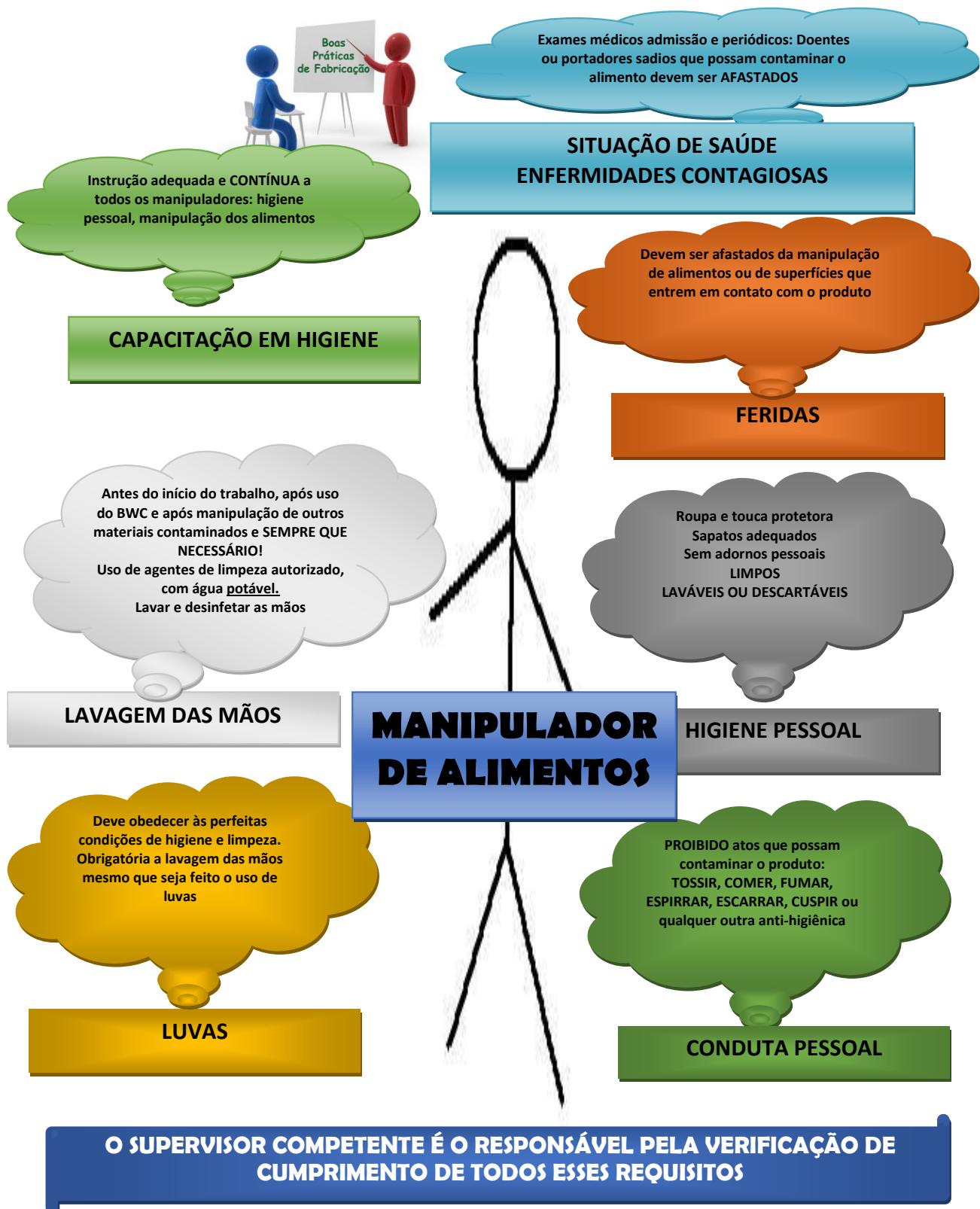
Art. 66. O **responsável pelo estabelecimento** deve **implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças** que possam ser **veiculadas pelos alimentos**.

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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



Os Art. 67 e 68 dispõem sobre a água de abastecimento que é utilizada pelo estabelecimento e ficará armazenada em reservatórios ou silos, na forma de água ou mesmo de gelo.

O abastecimento de **água potável** é de capital importância para a indústria de alimentos, considerando sua participação em diversas etapas do processo de produção (higienização de ambientes e equipamentos, higiene dos manipuladores, incorporação no produto etc.).

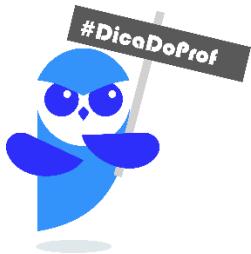
É imprescindível um **controle frequente da potabilidade da água**.

Além disso, os reservatórios devem ser regularmente higienizados, em frequência compatível com as condições de higiene esperadas, e devidamente protegidos de intempéries, acesso de pragas ou qualquer outra fonte de contaminação.



ÁGUA POTÁVEL:

- Utilizada para higienização de superfícies que entram em contato com alimento;
- Utilizada na fabricação de gelo ou na geração de vapor que entram em contato com alimentos ou são utilizados na higienização de superfícies;
- Utilizada como ingrediente – Exemplo: salmoura;
- Utilizada em qualquer ponto que entre em contato com os alimentos.



Os Art. 70 e 71 descrevem sobre a obrigatoriedade de higienização das instalações de frio do estabelecimento e dos recipientes, veículos transportadores de matérias-primas e produtos e vasilhames utilizados no processo, antes da sua devolução.

É o caso, por exemplo, das caixas de transporte de pescado fresco. Após a lavagem do pescado e a colocação em caixas limpas com gelo, as caixas que foram usadas para transporte devem ser higienizadas, antes de retornarem ao fornecedor.

Os procedimentos de higienização das instalações, equipamentos e utensílios devem estar contemplados no PPHO implantado.

O Art. 72 descreve sobre a sanitização dos utensílios e equipamentos utilizados no processo.

Vamos dar um exemplo para ficar mais fácil:



A faca utilizada para inspeção post-mortem de animais ou para retirada de contaminação fecal de carcaças deve ser sanitizada para prevenir a contaminação cruzada. Portanto, nos locais onde se executam essas atividades, deve haver um dispositivo, como esse da imagem acima, com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C, que permita a sanitização dos utensílios.



Finalizamos o CAPÍTULO II, que trata DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE.

No CAPÍTULO III, último capítulo do TÍTULO IV, o RIISPOA traz quais são as OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS.

É hora de estudarmos essas obrigações!

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Já no Art. 73 são trazidas as várias obrigações que os responsáveis pelos estabelecimentos devem cumprir, a começar por atender a legislação vigente, obrigação descrita já no inciso I.

Vamos entender um pouquinho sobre essas obrigações.

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b) **adulteração;** [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

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

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

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

XIX - **comunicar ao SIF;** [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

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

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

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

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

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

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



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

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



Quando um estabelecimento solicita REGISTRO no MAPA, o responsável legal assina um TERMO DE COMPROMISSO firmando que irá atender às exigências do Decreto e das normativas legais vigentes, e, como vimos no Art. 73, temos uma série de obrigações a serem cumpridas pelos seus representantes.

Já o Art. 74 descreve que os estabelecimentos devem ter **PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE**, que são fundamentais para assegurar a inocuidade, qualidade, identidade e integridade dos produtos de origem animal.

Vamos ver o que o Art. 10 do RIISPOA define como **PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE**:



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 incluem, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo MAPA.

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento para avaliar se estão implantados de forma adequada a garantir as condições higiênico-sanitárias dos produtos elaborados.





Em dezembro de 2022, a **LEI N° 14.515, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2022**, também conhecida como a **"Lei do Autocontrole"**, dispôs 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, instituiu 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).

A LEI N° 14.515 foi sancionada no final de 2022, permitindo o autocontrole na produção agropecuária e teve origem no PL 1.293/2021, que modifica o modelo de fiscalização vigente, exclusivamente estatal, para um modelo híbrido, compartilhado com os produtores rurais.

O autocontrole na produção agropecuária altera o modelo de fiscalização atual, que é feito exclusivamente pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, passando as responsabilidades pela qualidade de produtos animais e vegetais a serem divididas entre o governo e os próprios produtores.



As empresas do setor agropecuário deverão auxiliar o poder público na tarefa de manter rebanhos, lavouras e produtos saudáveis.

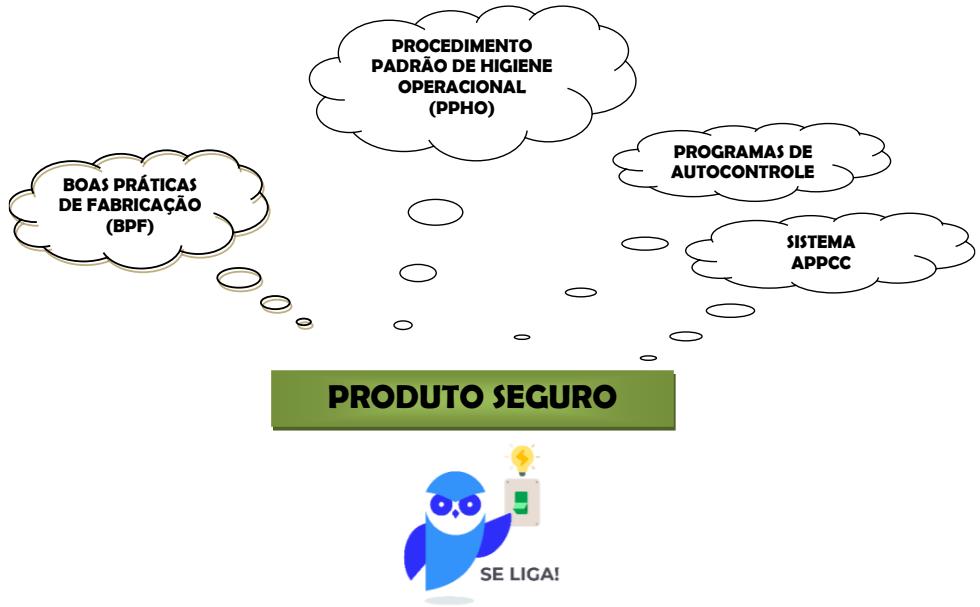
Caberá à fiscalização agropecuária, que continuará sendo prerrogativa do Estado, **verificar o cumprimento desses programas**.

Os programas de autocontrole deverão conter registros sistematizados e auditáveis do processo produtivo, desde a chegada da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos até a entrega do produto final.

Também terão que **prever o recolhimento de lotes de produtos com problemas** que possam causar riscos ao consumidor ou à saúde animal ou vegetal.

Continuando...





Vamos ver o que diz o Art. 74 do RIISPOA:

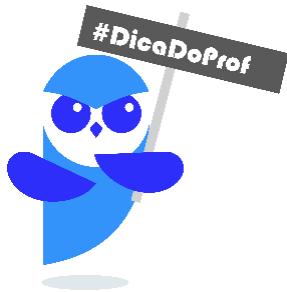
Art. 74. Os estabelecimentos devem **dispor de programas de autocontrole** desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo **registros sistematizados e auditáveis** que comprovem o **atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos** estabelecidos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

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

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

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

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



Os programas de autocontrole obrigatoriamente devem incluir as **Boas Práticas de Fabricação (BPF)**, o **Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)** e o **Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**, mas não se limitar a eles.



Além disso, se houver abate de animais no estabelecimento, ou seja, se for um abatedouro-frigorífico, deve ser implantado o programa **Bem-estar animal**, para que os procedimentos de abate humanitário previstos em lei sejam respeitados.

Os estabelecimentos desenvolvem seus programas de autocontrole, aplicáveis ao processo produtivo e esses programas devem ser implantados e mantidos em funcionamento.





Neles, definem-se como e com que frequência serão realizados os procedimentos para monitoramento, que é uma atividade rotineira de check list dos pontos que foram estabelecidos; as ações corretivas que serão tomadas em casos de detecção de desvios; as formas de prevenção de futuras reincidências; como será a verificação da eficácia desse monitoramento e das ações corretivas tomadas; além de constar como tudo isso será registrado, de forma que seja auditável.

CURIOSIDADE



Significado de Auditável

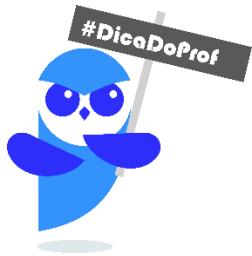
Que se consegue auditar; que pode ser alvo de auditoria, fiscalização ou análise detalhada

Continuando...

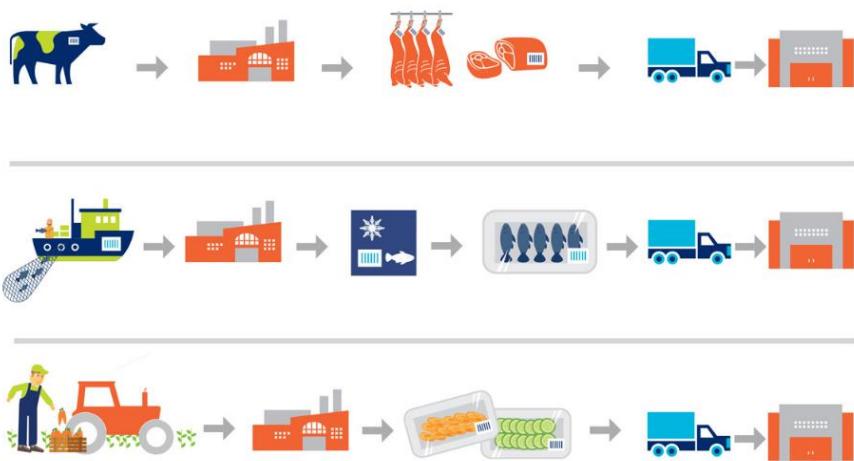
Art. 75. Os estabelecimentos devem dispor de **mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.**

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





Lembre-se que a **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 permite 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.

Veja que no parágrafo único do Art. 75, o RIISPOA frisa a questão da rastreabilidade da **ORIGEM do leite** que será beneficiado nos estabelecimentos registrados no MAPA.

Vamos entender rapidamente sobre isso:



A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 77, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2018 estabeleceu os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial, descrevendo ainda, no seu Art. 6º que o estabelecimento deve manter, como parte de seu programa de autocontrole, o **PLANO DE QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES DE LEITE**.

O PLANO DE QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES DE LEITE deve estar incluído no programa de autocontrole da matéria-prima e deve contemplar as boas práticas agropecuárias, para obtenção de uma matéria-prima em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Ou seja, é de responsabilidade da empresa que seus fornecedores estejam qualificados nos termos da IN 77/2018. O **Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite** é uma ferramenta da empresa, elaborado e executado por ela, conforme sua realidade, demonstrada como resultado de seu diagnóstico de situação atual.

O plano deverá prever quais os requisitos de **qualificação, plano de ações emergenciais e de Boas Práticas Agropecuárias - BPA, monitoramento, requalificação e auditoria interna do plano**.



As **Boas Práticas Agropecuárias - BPAs** compreendem um conjunto de atividades, procedimentos e ações adotadas na propriedade rural com a finalidade de **obter leite de qualidade e seguro** ao consumidor e que englobam desde a organização da propriedade, suas instalações e equipamentos, bem como formação e capacitação dos responsáveis pelas tarefas cotidianas realizadas. Ou seja, são **fundamentais para a qualidade e segurança do leite** obtido.



A **qualidade do leite** está relacionada aos parâmetros microbiológicos (Contagem Padrão em Placas - CPP), físico-químicos, e aos fatores que afetam direta e indiretamente esses parâmetros (manejo e higiene de ordenha, limpeza de ambiente e equipamentos, qualidade de água, controle de pragas, temperatura do leite, entre outros).

Já a **segurança do leite** envolve a Contagem de Células Somáticas - CCS, controle de brucelose e tuberculose, controle de mastite, controle de resíduos (medicamentos) e contaminantes (defensivos, metais pesados, aflatoxinas etc.), entre outros fatores que podem colaborar para a perda da inocuidade.





O Programa Nacional de Qualidade do Leite – PNQL é um programa instituído pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, ou seja, é um programa OFICIAL do governo e possui a seguinte missão:



Promover a melhoria da qualidade do leite no Brasil, garantir a segurança alimentar da população, assim como agregar valor aos produtos lácteos, evitar perdas e aumentar a competitividade em novos mercados.

O arcabouço legal do PNQL é constituído pelo Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, que aprovou o RIISPOA e pelas Instruções Normativas nº 76 e nº 77, de 26 de novembro de 2018.

O RIISPOA estabelece que a inspeção de leite e derivados abrange desde a sanidade do rebanho, obtenção da matéria-prima, sua análise e seleção até a expedição do produto final.

A legislação estabelece a obrigação da análise do leite cru de todos os produtores rurais que fornecem leite a estabelecimentos registrados na inspeção oficial, em frequência mínima mensal, na Rede Brasileira de Laboratórios da Qualidade do Leite - RBQL, credenciada ao MAPA.

A Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA/MAPA) conta com importantes ferramentas de controle do leite produzido no país e o Programa Nacional de Qualidade do Leite (PNQL) promove a avaliação sistemática da sua conformidade.

Continuando...



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

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

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

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

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

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

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

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



Note que o Art. 78 limita o recebimento de matérias-primas e produtos de origem animal no estabelecimento sob SIF somente se procedentes de outro estabelecimento sob SIF ou SISBI, exceto nos casos de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos, conforme previsto no § 2º.





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

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

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

I - **não representem risco à saúde pública**;

II - **não tenham sido adulterados**; [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

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

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

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



O Art. 80 do RIISPOA deixa claro que produtos que foram descongelados, por exemplo, por terem sido mantidos fora da temperatura adequada, **não podem** ser novamente congelados, devendo ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Lembre-se do conceito trazido pelo Art. 10 (inciso XXIX) do RIISPOA:

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**.

Já o Art. 81 traz importantes considerações sobre os produtos que serão expostos à venda e distribuídos, os quais **NÃO PODEM REPRESENTAR RISCO À SAÚDE PÚBLICA**, ou seja, não podem gerar ocorrência de evento negativo que tenha impacto na saúde humana, seja de natureza física, química ou microbiológica; **NÃO PODEM SER ADULTERADOS, DEVEM TER RASTREABILIDADE** e **ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES LEGAIS**.

Caso seja constatado que um produto de origem animal já expedido pelo estabelecimento **REPRESENTE RISCO À SAÚDE PÚBLICA** ou tenha sido **ADULTERADO**, a empresa fabricante deve adotar as medidas para o seu **RECOLHIMENTO** do mercado.

E falando nisso, você sabe o que seria um PRODUTO ADULTERADO?



Lá no Art. 504 do RIISPOA nós temos a definição.

As matérias-primas e os produtos de origem animal podem ser considerados **ALTERADOS** ou **ADULTERADOS**.

ALTERADOS: MATÉRIAS-PRIMAS OU OS PRODUTOS QUE **NÃO APRESENTEM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS** ADEQUADAS AO FIM A QUE SE DESTINAM **E INCORREM EM RISCO À SAÚDE PÚBLICA**

ADULTERADOS = MATÉRIAS-PRIMAS OU PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL **FRAUDADOS ou FALSIFICADOS**



Ou seja, dentro das adulterações, temos as fraudes e as falsificações.

Qual a diferença entre elas?

As matérias-primas ou os produtos de origem animal **são adulterados** quando tenham sido:

(§ 2º do Art. 504)



I – FRAUDADOS:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido **privados parcial ou totalmente** de seus componentes característicos em razão da **substituição por outros inertes ou estranhos** e **não atendem ao disposto na legislação específica**.
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de **dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade** da matéria-prima ou **defeitos** na elaboração do produto.



- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o **objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto**.

- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em **desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação** estabelecido em normas complementares ou em **desacordo com o processo de fabricação registrado**, mediante **supressão, abreviação ou substituição** de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.



II – FALSIFICADOS:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas **denominações diferentes** das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao MAPA.
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a **aparência e as características gerais de outro produto** registrado MAPA e que se denominem como este, sem que o seja.
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de **espécie diferente da declarada** no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto.
- d) as matérias-primas e os produtos que **não tenham sofrido o processamento especificado** em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram **alterações no prazo de validade**.
- f) as matérias-primas e os produtos que **não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem**.



Em todos esses casos, se constatada a irregularidade, o estabelecimento deve realizar o **RECOLHIMENTO** das matérias-primas ou produtos que já estejam expostos à venda ou distribuídos, considerando a **ADULTERAÇÃO** identificada, sem prejuízo das demais ações administrativas previstas, como a **AUTUAÇÃO** do estabelecimento, por exemplo.

Ainda, segundo Art. 508 do RIISPOA, que trata das **sanções** previstas, quando a **infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas**, poderá haver **INTERDIÇÃO TOTAL OU PARCIAL** do estabelecimento.

Aliás, falando em **INFRAÇÕES E PENALIDADES**, para finalizar nosso assunto, vamos explicar um pouquinho para você sobre esse tema.

Se o estabelecimento não cumprir o previsto no RIISPOA? O que acontece?



Bem, o estabelecimento incorrerá em INFRAÇÃO ao regulamento, conforme Art. 496 do RIISPOA.

Primeiro, vamos entender o que constitui uma infração ao RIISPOA!



Art. 496. Constituem **infrações** ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 28, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários; *(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)*

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - **utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;**

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;



VI - **elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados** no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VII - **expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados** no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - **desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;**

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto **desprovido da comprovação de sua procedência;**

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que **não atendem ao disposto na legislação específica;**

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIF relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal **com rotulagem falsificada;** (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVI - elaborar produtos que **não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados** pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;



XVII - utilizar produtos com **prazo de validade vencida**, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e ao consumidor; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIF;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - **adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal**; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXII - **simular a legalidade** de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIV - embaraçar a ação de servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XXVI - produzir ou expedir produtos que **representem risco à saúde pública**;

~~XXVII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;~~ (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXVIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIX- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXX - fraudar documentos oficiais;

XXXI - **não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;** (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF nos prazos regulamentares; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXIV - **apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXV - importar matérias-primas ou produtos de origem animal **adulterados;** (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXVI - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXVII - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXVIII - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXXIX - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XL - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XLI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XLII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal **sem possuir registro** no órgão de fiscalização competente; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XLIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XLIV - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)



Vamos dar um exemplo, com base no que vimos no começo da aula de hoje.

Se o estabelecimento **não tiver equipamentos adequados, operar em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal** ou ainda **utilizar equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido** no manejo dos animais destinados ao abate, caracteriza-se a **INFRAÇÃO** e a pena de multa poderá ser aplicada, de acordo com as circunstâncias atenuantes ou agravantes presentes, a gravidade do fato, a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos, além dos antecedentes e da conduta do infrator.



ESCLARECENDO!

DECRETO Nº 9.013/2017:

TÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES,
DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES – Art. 496

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES – Art. 507 a 519



EXEMPLO:

No caso das infrações previstas nos incisos I e II do Art. 496, consideradas infrações leves, a multa será de 10 a 20% por cento do valor máximo.

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 28, **ou sem prévia atualização da documentação depositada**, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do referido artigo, quando **houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários**; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

No caso da infração prevista no inciso IX do Art. 496, considerada infração moderada, a multa será de 20 a 40% por cento do valor máximo.

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias **ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos**.



**O QUE É
ART. 496**

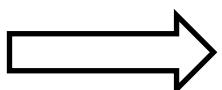
INFRAÇÃO

INCISOS I A XLIV



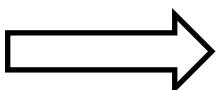
Art. 509
Leve
Moderada
Grave
Gravíssima

**QUEM APLICA A
PENALIDADE**
ART. 507



Autoridade competente
Penalidade de natureza pecuniária ou
consistirão em obrigação de fazer ou de
não fazer, assegurados os direitos à ampla
defesa e ao contraditório

CIRCUNSTÂNCIAS
ART. 510



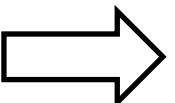
Atenuantes - § 1º
Agravantes - § 2º

EXEMPLO DE CIRCUNSTÂNCIA ATENUANTE: o infrator ser primário na mesma infração.

EXEMPLO DE CIRCUNSTÂNCIA AGRAVANTE: ser o infrator reincidente específico.

Art. 510 § 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

SANÇÕES
ART. 508



**ISOLADAS OU
CUMULATIVAMENTE**

I - advertência;
II - multa;
III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal;
IV - suspensão de atividade;
VI - interdição total ou parcial do estabelecimento;
VII – cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento.



CURIOSIDADE



A pena de advertência será aplicada quando o **infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé**.

Não esqueça que, conforme o **Art. 12 do Decreto nº 9.013/2017**, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros:

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

Caso seja constatada alguma irregularidade pela inspeção e fiscalização, que caracterizem uma infração, a empresa será notificada, podendo sofrer as penalidades previstas na lei.

É isso aí! Finalizamos nosso conteúdo de hoje.

Vamos agora ver algumas questões para treinar os conhecimentos adquiridos com a aula.



HORA DE PRATICAR!



QUESTÕES

1. (Ano: 2017 Banca: COMPERVE Órgão: IF-RN Prova: COMPERVE - 2017 - IF-RN - Médico Veterinário) Segundo o RIISPOA, o estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor de algumas condições básicas, comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares. Nesse contexto, além das condições básicas, os estabelecimentos de pescado e derivados devem dispor de:

- A) câmaras frias disponíveis de forma que haja uma para cada tipo de produto de natureza e origem diferentes.
- B) instalações específicas dentro da área de desembarque, para o isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença.
- C) instalações aquáticas destinadas à higienização e desinfecção dos veículos transportadores dos animais.
- D) cobertura para proteção do pescado durante a descarga em estabelecimentos que possuam cais ou trapiche.

2. (Ano: 2023 Banca: EPL Órgão: Prefeitura de Santa Rita - PB Prova: EPL - 2023 - Prefeitura de Santa Rita - PB - Médico Veterinário) Sobre as condições higiênico sanitárias de um estabelecimento de produtos origem animal, é CORRETO afirmar que:

- A) Os ralos devem ser de fácil higienização e não sifonados.
- B) A presença de forro nas dependências é exigida apenas nas áreas de manipulação e preparo de produtos comestíveis.
- C) As barreiras sanitárias devem possuir equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção.
- D) Os pisos permeabilizados devem ser de material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais.

3. (Ano: 2023 Banca: FUNCERN Órgão: Prefeitura de Junco do Seridó - PB Prova: FUNCERN - 2023 - Prefeitura de Junco do Seridó - PB - Médico Veterinário) O Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, regula a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. De acordo com o Art. 42 dessa Lei, o estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor de:

- A) água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos.
- B) instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais.



- C) local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.
 - D) instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente.

4. (Ano: 2023 Banca: IBFC Órgão: SEAD-GO Prova: IBFC - 2023 - SEAD-GO - Analista Ambiental - Medicina Veterinária) A Inspeção industrial de produtos de origem animal no Brasil é regida pela Lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950 e seu Decreto nº 9013 de 29 de março de 2017 e atualizações, além de outras normas complementares. Sobre o tema, analise as afirmativas a seguir:

I. 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, através da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). II. É permitida a comercialização intermunicipal de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública e de defesa da agricultura e pecuária, e fiscalização de órgãos de fiscalização de APTO.

pública e privada dos Estados e do Distrito Federal, por selo único com a indicação ARTE. III. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, suspensão de atividade será dada nos casos em que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou, no caso de embargo à ação fiscalizadora.

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

V. Como exemplo de produtos de origem animal falsificados, incluem-se as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto. Estão corretas as afirmativas:

- A) I, II, III, IV e V
 - B) II, III e V apenas
 - C) III, IV e V apenas
 - D) I, II, IV e V apenas
 - E) I, III e IV apenas

5. (Ano: 2022 Banca: CONSULPAM Órgão: Prefeitura de Irauçuba - CE Prova: CONSULPAM - 2022 - Prefeitura de Irauçuba - CE - Médico Veterinário) Em relação às boas práticas de fabricação (BPF) utilizadas na indústria de produtos de origem animal, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) As paredes e divisórias dos estabelecimentos devem ser lisas, sem frestas ou rachaduras, de fácil limpeza ou higienização.
- B) A entrada de animais nas áreas internas e externas dentro do perímetro do estabelecimento deve ser impedida.
- C) O programa de controle das pragas deve ser eficaz e aplicado apenas quando se detectar a presença de pragas no estabelecimento.
- D) As indústrias de produtos de origem animal devem elaborar um manual próprio de BPF, que especifique todos os procedimentos de controle para cada etapa do processamento dos produtos.

6. (Ano: 2022 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Fazenda Vilanova - RS Prova: OBJETIVA - 2022 - Prefeitura de Fazenda Vilanova - RS - Médico Veterinário) Considerando-se os conceitos adotados para os fins do Decreto nº 9.013/2017, numerar a 2^a coluna de acordo com a 1^a e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

(1) Desinfecção.

(2) Higienização.

(3) Limpeza.

() Procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas: limpeza e sanitização.

() Procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos.

() Remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.

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

7. (INÉDITA) As alternativas abaixo descrevem quais são as condições específicas que os estabelecimentos de produtos de origem animal devem atender, de acordo com o Decreto nº 9.013/2017, que aprovou o RIISPOA. Analise as informações e assinale a alternativa incorreta:

- A) Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia, classificação e pasteurização dos ovos.



- B) No caso das queijarias, as instalações de ordenha devem ser separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo.
- C) Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais devem estar dispostas nos estabelecimentos de carnes e derivados que realizam o abate de animais (abatedouros-frigoríficos).
- D) Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.
- E) Os estabelecimentos de carnes e derivados também devem dispor de instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

8. (INÉDITA) De acordo com o Art. 42 do Decreto nº 9.013/2017, 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, exceto:

- A) Pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza.
- B) Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.
- C) Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação somente aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.
- D) Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha.
- E) Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis.

9. (Ano: 2021 Banca: IBFC Órgão: Prefeitura de São Gonçalo do Amarante - RN Prova: IBFC - 2021 - Prefeitura de São Gonçalo do Amarante - RN - Médico Veterinário) Sobre as condições gerais dos estabelecimentos (Título IV) no que tange às condições de higiene (Capítulo II), do Decreto 9.013 de 29 de Março de 2017, que dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, analise as afirmativas abaixo e dê valores Verdadeiro (V) ou Falso (F):

- () Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor preta ou outra cor escura que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.
- () É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal, salvo nos casos da existência de cães de guarda do estabelecimento.



() O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido exclusivamente a partir de água potável.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cima para baixo.

- A) V, V, V
- B) V, F, V
- C) F, F, V
- D) F, F, F

10. (ADAPTADA - Ano: 2017 Banca: UFPR Órgão: Prefeitura de Araucária - PR Prova: UFPR - 2017 - Prefeitura de Araucária - PR - Médico Veterinário) O Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, regulamenta as leis que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Conforme esse decreto, identifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes afirmativas:

1. O estabelecimento considerado "entreponto de produtos de origem animal" pode exclusivamente recepcionar, armazenar e expedir produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial.

2. Nos estabelecimentos registrados como "casa atacadista", é permitida a realização de trabalhos de manipulação, fracionamento e reembalagem.

3. É permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que estejam devidamente identificados, não haja prejuízos à inocuidade ou à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade na temperatura de conservação e no tipo de embalagem e acondicionamento.

- A) V – F – F.
- B) V – F – V.
- C) F – V – F.
- D) V – V – V.
- E) V – F – V.

11. (ADAPTADA - Ano: 2021 Banca: AMAUC Órgão: Prefeitura de Lindóia do Sul - SC Prova: AMAUC - 2021 - Prefeitura de Lindóia do Sul - SC - Médico Veterinário) Sobre a inspeção de produtos de origem animal (POA), analise as afirmativas abaixo:

() A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

() As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos de POA devem ser mantidos em condições de higiene somente durante a realização das atividades industriais.



Levando-se em consideração que (V) significa Verdadeiro e (F) significa Falso a sequência correta das proposições acima é, respectivamente:

- A) V – V .
- B) F – F .
- C) V – F.
- D) F – V.



A seguir, você encontrará o gabarito das questões e os comentários da questões.

Boa sorte!



GABARITO



GABARITO

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



QUESTÕES COMENTADAS

1. (Ano: 2017 Banca: COMPERVE Órgão: IF-RN Prova: COMPERVE - 2017 - IF-RN - Médico Veterinário) Segundo o RIISPOA, o estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor de algumas condições básicas, comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares. Nesse contexto, além das condições básicas, os estabelecimentos de pescado e derivados devem dispor de:

- A) câmaras frias disponíveis de forma que haja uma para cada tipo de produto de natureza e origem diferentes.
- B) instalações específicas dentro da área de desembarque, para o isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença.
- C) instalações aquáticas destinadas à higienização e desinfecção dos veículos transportadores dos animais.
- D) cobertura para proteção do pescado durante a descarga em estabelecimentos que possuam cais ou trapiche.

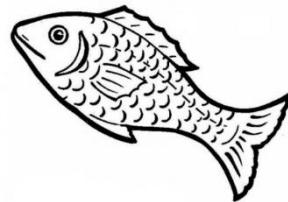
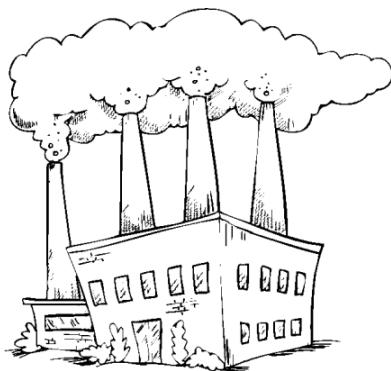


Resposta letra D.

Comentários:

Vimos em aula as condições específicas dos estabelecimentos de pescado e derivados:

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS



Art. 44. Os estabelecimentos de **pescado e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;



II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

2. (Ano: 2023 Banca: EPL Órgão: Prefeitura de Santa Rita - PB Prova: EPL - 2023 - Prefeitura de Santa Rita - PB - Médico Veterinário) Sobre as condições higiênico sanitárias de um estabelecimento de produtos origem animal, é CORRETO afirmar que:

- A) Os ralos devem ser de fácil higienização e não sifonados.
- B) A presença de forro nas dependências é exigida apenas nas áreas de manipulação e preparo de produtos comestíveis.
- C) As barreiras sanitárias devem possuir equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção.
- D) Os pisos permeabilizados devem ser de material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais.



Resposta letra C.

Comentários:

Vamos ver o que está errado em cada alternativa, com base no Art. 42 do RIISPOA:

A) Os ralos devem ser de fácil higienização e **não** sifonados.

XIII - ralos de fácil higienização e **sifonados**.

B) A presença de forro nas dependências é exigida **apenas** nas áreas de manipulação e preparo de produtos comestíveis.

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

C) As barreiras sanitárias devem possuir equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção.



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

D) Os pisos permeabilizados devem ser de material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais.

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

3. (Ano: 2023 Banca: FUNCERN Órgão: Prefeitura de Junco do Seridó - PB Prova: FUNCERN - 2023 - Prefeitura de Junco do Seridó - PB - Médico Veterinário) O Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, regula a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. De acordo com o Art. 42 dessa Lei, o estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor de:

- A) água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos.
- B) instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais.
- C) local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.
- D) instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente.



Resposta letra A.

Comentários:

Note que as alternativas B, C e D não se referem às condições básicas e comuns a todos os estabelecimentos, mas sim às condições específicas, que não estão contempladas no Art. 42. A única opção contemplada no Art. 42 é a "A", que consta no inciso XXX:

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos; (...)

4. (Ano: 2023 Banca: IBFC Órgão: SEAD-GO Prova: IBFC - 2023 - SEAD-GO - Analista Ambiental - Medicina Veterinária) A Inspeção industrial de produtos de origem animal no Brasil é regida pela Lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950 e seu Decreto nº 9013 de 29 de março de 2017 e atualizações, além de outras normas complementares. Sobre o tema, analise as afirmativas a seguir:



I. 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, através da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

II. É permitida a comercialização intermunicipal de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública e privada dos Estados e do Distrito Federal, por selo único com a indicação ARTE.

III. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, suspensão de atividade será dada nos casos em que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou, no caso de embargo à ação fiscalizadora.

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

V. Como exemplo de produtos de origem animal falsificados, incluem-se as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto. Estão corretas as afirmativas:

- A) I, II, III, IV e V
- B) II, III e V apenas
- C) III, IV e V apenas
- D) I, II, IV e V apenas
- E) I, III e IV apenas



Resposta letra E.

Comentários:

Vamos ver as alternativas individualmente:

I. 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, através da adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).



CORRETA.

É justamente essa situação que está contemplada no Art. 2º, § 2º, do RIISPOA:

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](#).

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



II. É permitida a comercialização intermunicipal de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública e privada dos Estados e do Distrito Federal, por selo único com a indicação ARTE.

INCORRETA. Não estudamos a questão dos produtos artesanais. Mas, vamos explicar para você rapidamente, pois é um assunto bem fácil.

Em 2018 houve a publicação da Lei nº 13.680, que incluiu o Art. 10-A na Lei nº 1283/1950 (Lei-mãe da inspeção). Ou seja, a Lei nº 13.680, DE 14 DE JUNHO DE 2018 alterou a Lei nº 1.283, de 18 DE DEZEMBRO DE 1950 para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal:



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI N° 1.283. DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950.

Regulamento
Regulamento
Regulamento

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

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

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

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

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

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

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

Conforme consta no Art. 10-A:

É permitida a comercialização interestadual de produtos alimentícios produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios, empregadas boas práticas agropecuárias e de fabricação, **desde que submetidos à fiscalização de órgãos de saúde pública dos Estados e do Distrito Federal**.

Ou seja, não é possível a fiscalização de órgãos de saúde pública e “privada”, como consta na alternativa.



O produto artesanal será identificado, em todo o território nacional, **por selo único com a indicação ARTE**, conforme regulamento.



CURIOSIDADE



Em 2022, houve a regulamentação do Art. 10-A, por meio do Decreto nº 11.099, DE 21 DE JUNHO DE 2022.



Presidência da República
Secretaria-Geral
Subchefia para Assuntos Jurídicos

[DECRETO N° 11.099, DE 21 DE JUNHO DE 2022](#)

Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

III. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, suspensão de atividade será dada nos casos em que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou, no caso de embaraço à ação fiscalizadora.

CORRETA. Conforme consta no Art. 508 do RIISPOA:



ESTA É
DIFÍCIL!

Art. 508. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

(...)

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora ;

(...)

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

CORRETA. Este conceito consta no Art. 10 do RIISPOA:

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

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

V. Como exemplo de produtos de origem animal falsificados, incluem-se as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto.

INCORRETA. Cuidado para não confundir produtos FRAUDADOS com FALSIFICADOS.

Essas definições constam no Art. 504 do RIISPOA, vistos na aula de hoje:

Art. 504. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 2º São considerados **adulterados** as matérias-primas ou os produtos de origem animal: [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

I - fraudados: [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)



c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)



II - falsificados: [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e que se denominem como este, sem que o seja; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam

indicados como um produto processado; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

5. (Ano: 2022 Banca: CONSULPAM Órgão: Prefeitura de Irauçuba - CE Prova: CONSULPAM - 2022 - Prefeitura de Irauçuba - CE - Médico Veterinário) Em relação às boas práticas de fabricação (BPF) utilizadas na indústria de produtos de origem animal, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) As paredes e divisórias dos estabelecimentos devem ser lisas, sem frestas ou rachaduras, de fácil limpeza ou higienização.
- B) A entrada de animais nas áreas internas e externas dentro do perímetro do estabelecimento deve ser impedida.
- C) O programa de controle das pragas deve ser eficaz e aplicado apenas quando se detectar a presença de pragas no estabelecimento.
- D) As indústrias de produtos de origem animal devem elaborar um manual próprio de BPF, que especifique todos os procedimentos de controle para cada etapa do processamento dos produtos.



Resposta letra C.

Comentários:

O programa de controle de pragas não deve ser aplicado apenas quando se detectar a presença de pragas no estabelecimento, mas sim, deve ser aplicado de FORMA CONTÍNUA, para prevenir sua ocorrência.

Veja o que o caput do Art. 55 do RIISPOA descreve:

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

(...)



6. (Ano: 2022 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Fazenda Vilanova - RS Prova: OBJETIVA - 2022 - Prefeitura de Fazenda Vilanova - RS - Médico Veterinário) Considerando-se os conceitos adotados para os fins do Decreto nº 9.013/2017, numerar a 2ª coluna de acordo com a 1ª e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

(1) Desinfecção.

(2) Higienização.

(3) Limpeza.

(2) Procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas: limpeza e sanitização.

(1) Procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos.

(3) Remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.

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



Resposta letra D.

Comentários:

Questão bem fácil, quando a gente entende os conceitos. Vimos que o Art. 10 do RIISPOA define alguns conceitos importantes, entre eles, os que constam nesta questão.

RIISPOA – Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações:

"Art. 10. Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes 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; (...)"

7. (INÉDITA) As alternativas abaixo descrevem quais são as condições específicas que os estabelecimentos de produtos de origem animal devem atender, de acordo com o Decreto nº 9.013/2017, que aprovou o RIISPOA. Analise as informações e assinale a alternativa incorreta:

- A) Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia, classificação e pasteurização dos ovos.
- B) No caso das queijarias, as instalações de ordenha devem ser separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo.
- C) Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais devem estar dispostas nos estabelecimentos de carnes e derivados que realizam o abate de animais (abatedouros-frigoríficos).
- D) Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.
- E) Os estabelecimentos de carnes e derivados também devem dispor de instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.



Resposta letra A.

Comentários:

Conforme Art. 45 do RIISPOA:

Art. 45. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem **dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação** dos ovos.

Ou seja, instalações e equipamentos para pasteurização NÃO são condições específicas OBRIGATÓRIAS, somente para ovoscopia e classificação.



8. (INÉDITA) De acordo com o Art. 42 do Decreto nº 9.013/2017, 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, exceto:

- A) Pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza.
- B) Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.
- C) Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação somente aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.
- D) Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha.
- E) Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis.



Resposta letra C.

Comentários:

Aqui temos uma pegadinha, que talvez tenha passado imperceptível. Conforme Art. 42 do RIISPOA:

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:

(...)

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

Portanto, os equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação não devem ser somente aferidos, mas sim CALIBRADOS e aferidos.

A calibração e a aferição são procedimentos diferentes e ambos devem ser executados na rotina.



9. (Ano: 2021 Banca: IBFC Órgão: Prefeitura de São Gonçalo do Amarante - RN Prova: IBFC - 2021 - Prefeitura de São Gonçalo do Amarante - RN - Médico Veterinário) Sobre as condições gerais dos estabelecimentos (Título IV) no que tange às condições de higiene (Capítulo II), do Decreto 9.013 de 29 de Março de 2017, que dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, analise as afirmativas abaixo e dê valores Verdadeiro (V) ou Falso (F):

(F) Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor preta ou outra cor escura que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

(F) É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal, salvo nos casos da existência de cães de guarda do estabelecimento.

(F) O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido exclusivamente a partir de água potável.

Assinale a alternativa que apresenta a sequência correta de cima para baixo.

- A) V, V, V
- B) V, F, V
- C) F, F, V
- D) F, F, F



Resposta letra D.

Comentários:

Questão tranquila também, desde que se preste atenção na alternativa do gelo, que parece, mas não é, correta.

Vamos lá, vamos relembrar o RIISPOA:

(F) Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor preta ou outra cor escura que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.



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

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

(...)

(F) É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal, ~~salvo nos casos da existência de cães de guarda do estabelecimento.~~

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

(F) O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido **exclusivamente** a partir de água potável.

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

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

Essa possibilidade de utilização de água do mar limpa para a fabricação de gelo é aplicada no caso do barco-fábrica.

10. (ADAPTADA - Ano: 2017 Banca: UFPR Órgão: Prefeitura de Araucária - PR Prova: UFPR - 2017 - Prefeitura de Araucária - PR - Médico Veterinário) O Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, regulamenta as leis que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Conforme esse decreto, identifique como verdadeiras (V) ou falsas (F) as seguintes afirmativas:

1. O estabelecimento considerado "entreposto de produtos de origem animal" pode exclusivamente recepcionar, armazenar e expedir produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial.

VERDADEIRA.



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 reispeção. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

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

2. Nos estabelecimentos registrados como “casa atacadista”, é permitida a realização de trabalhos de manipulação, fracionamento e reembalagem.

FALSA. Conforme vimos acima, a casa atacadista **recebe e armazena produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados**, para fins de reispeção. Ou seja, **não é permitida** a realização de trabalhos de manipulação, fracionamento e reembalagem.

3. É permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que estejam devidamente identificados, não haja prejuízos à inocuidade ou à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade na temperatura de conservação e no tipo de embalagem e acondicionamento.

VERDADEIRA, conforme Art. 50 do RIISPOA:

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

- A) V – F – F.
- B) V – F – V.
- C) F – V – F.
- D) V – V – V.
- E) V – F – V.



Resposta letra E.

11. (ADAPTADA - Ano: 2021 Banca: AMAUC Órgão: Prefeitura de Lindóia do Sul - SC Prova: AMAUC - 2021 - Prefeitura de Lindóia do Sul - SC - Médico Veterinário) Sobre a inspeção de produtos de origem animal (POA), analise as afirmativas abaixo:

(V) A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

VERDADEIRA. Conforme Art. 18 do RIISPOA:

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

(F) As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos de POA devem ser mantidos em condições de higiene **semente** durante a realização das atividades industriais.

FALSA. Conforme Art. 54 do RIISPOA:

Art. 54. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene **antes, durante e após** a realização das atividades industriais.

Levando-se em consideração que (V) significa Verdadeiro e (F) significa Falso a sequência correta das proposições acima é, respectivamente:

- A) V – V .
- B) F – F .
- C) V – F.
- D) F – V.



Resposta letra C.



CONCLUSÃO

Foi muito bom estar com você nesta aula.

Abordamos o TÍTULO IV do RIISPOA, que descreve sobre as condições gerais dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Foi um conteúdo fácil. Temos certeza de que estará preparado para responder questões no concurso sobre este tema.

Qualquer dúvida que tenha, nos procure no Fórum!

Estamos à disposição!



Nos vemos na próxima aula!

Professora Nicolle

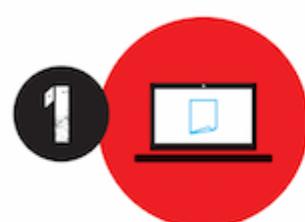


@nicolle_fridlund



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

Concursado(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.