



By @kakashi_copiador

Aula 44 - 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**

31 de Janeiro de 2024

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

DECRETO Nº 9.013/2017 E ALTERAÇÕES

TÍTULO II

Sumário

Apresentação	2
Desenvolvimento.....	3
1. Introdução	3
2. TÍTULO II – Da Classificação Geral	5
Questões	35
Gabarito	40
Questões comentadas	41
Conclusão	55



APRESENTAÇÃO

Olá! Como vai? Bom te ver de novo por aqui.



Hoje nossa aula será direcionada para apresentar a você o TÍTULO II 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 você a responder questões que possam aparecer na prova do concurso.

Falaremos das classificações dos estabelecimentos de produtos de origem animal 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 seguir nosso estudo do RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.



Desejo um bom aprendizado!



DESENVOLVIMENTO

1. Introdução

Todo estabelecimento que realize o **comércio interestadual** ou **internacional** de **produtos de origem animal** deve estar **REGISTRADO** no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal ou **RELACIONADO** junto ao serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação, conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950.

Para solicitar o **registro ou relacionamento**, o estabelecimento deve seguir todos os procedimentos previstos na **PORTARIA MAPA Nº 393 DE 2021**, que é uma norma complementar e então receberá uma **CLASSIFICAÇÃO**, de acordo com a atividade pretendida.

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



TOME
NOTA!

Hoje falaremos do TÍTULO II, que trata da CLASSIFICAÇÃO GERAL.



Os estabelecimentos de abate e os que atuam nas áreas de processamento de carne, ovos, pescado, leite, produtos de abelhas e armazenagem **devem atender às classificações** previstas no **TÍTULO II do DECRETO Nº 9.013 DE 2017 (RIISPOA)**.

Hoje a aula não é voltada para entendermos como funciona o processo de registro ou de relacionamento dos estabelecimentos, mas sim para entender como funciona a classificação deles.

SÓ PARA ESCLARECER: QUAL A DIFERENÇA ENTRE REGISTRO E RELACIONAMENTO?



O **Relacionamento (ER)** é concedido **apenas** para os estabelecimentos classificados como **CASA ATACADISTA**, conforme art. 26 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

Art. 26. Os estabelecimentos **classificados** neste Decreto como **casa atacadista** serão vinculados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento mediante **procedimento de relacionamento**.

Esses estabelecimentos são **registrados no órgão regulador de saúde** competente (**Vigilância Sanitária**), **responsável pela sua fiscalização**, e são **RELACIONADOS** junto ao MAPA para realização de **reinspeção dos produtos de origem animal**.

Já o **REGISTRO (chancela do Serviço de Inspeção Federal - SIF)** do estabelecimento aplica-se para **todos os estabelecimentos de produtos de origem animal** que desejam realizar o comércio interestadual (nos casos não inseridos no SUASA) ou internacional e será concedido pelo **Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA)**.

Veremos mais detalhes sobre este tema em aula específica.

Lembrando que a classificação de estabelecimentos que veremos na aula de hoje é aplicável para estabelecimentos registrados ou relacionados **no MAPA**.

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



Art. 3º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal serão regidas por este Decreto, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria.



2. TÍTULO II – Da Classificação Geral

O TÍTULO II do RIISPOA trata “DA CLASSIFICAÇÃO GERAL” e subdivide-se em seis CAPÍTULOS.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Observação: O Capítulo VII do TÍTULO II do RIISPOA que tratava “DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS” foi revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020.





ESCLARECENDO!

Os estabelecimentos de produtos não comestíveis foram retirados do Decreto nº 9.013/2017, após a alteração trazida pelo Decreto nº 10.468/2020.

As alterações na regulamentação definiram, com maior clareza, **quais são os produtos de origem animal "não comestíveis"** de que trata o Art. 1º da Lei nº 1.283, de 1950, definindo-os no caput do Art. 322 como *"os resíduos da produção industrial e demais produtos não aptos ao consumo humano"*.

Só vamos lembrar o que a Lei nº 1.283/50 instituiu a obrigatoriedade da inspeção sanitária de produtos de origem animal no Brasil, e **é CONSIDERADA A "LEI-MÃE" DA INSPEÇÃO**.

No Art. 1º, temos o seguinte:

Art. 1º É estabelecida a **obrigatoriedade da prévia fiscalização**, sob o ponto de vista **industrial e sanitário**, de **todos dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis**, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Então, para entender **o que são os produtos não comestíveis**, vamos ver rapidinho o que o Art. 322 traz:

Art. 322. Para os fins deste Decreto, **produtos não comestíveis** são os **resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano**, incluídos aqueles: [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

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

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

§ 1º As disposições deste Decreto **não se aplicam** aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como: [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)



I - as enzimas e os produtos enzimáticos; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

II - os produtos opoterápicos; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

IV - os insumos laboratoriais; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

V - os produtos para saúde; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

VII - os produtos gordurosos; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

VIII - os fertilizantes; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

IX - os biocombustíveis; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

X - os sanitizantes; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

XI - os produtos de higiene e limpeza; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

XII - a cola animal; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

XIII - o couro e produtos derivados; e [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

XIV - os produtos químicos. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no **caput** e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de exportação. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 3º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura,



Pecuária e Abastecimento perante o órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 4º Não se incluem na definição do **caput** os produtos de que trata o inciso II do **caput** cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)



Com a revisão do Decreto 9.013/2017 que ocorreu em 2020, definiu-se que apenas serão registrados, seguindo o RIIPOA, os **estabelecimentos que manipulam e processam os alimentos de origem animal, permanecendo autorizada a expedição dos "produtos não comestíveis" oriundos do processo fabril.**

Esses **produtos não comestíveis** são encaminhados para estabelecimentos especializados que realizarão o seu processamento e/ou transformação e que seguirão legislação específica.

Conforme previsão contida no §3º do Art.322, o MAPA estabelecerá **procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro**, quando cabível, dos estabelecimentos que recebem, manipulam e processam, exclusivamente, os produtos de origem animal para fabricação de produtos enzimáticos, produtos opoterápicos, produtos farmoquímicos ou intermediários de sua obtenção, insumos laboratoriais, produtos para saúde, produtos destinados à alimentação animal, produtos gordurosos, fertilizantes, biocombustíveis, sanitizantes, produtos de higiene e limpeza, cola animal, couro e seus derivados, e produtos químicos, assegurada a **continuidade do exercício da atividade econômica**.

Falando da **alimentação animal**, de acordo com o Art. 6º do Regulamento aprovado pelo Decreto 6.296 de 11 de dezembro de 2007, todo estabelecimento que **produza, fabrique, manipule, fracione, importe e comerce produto destinado à alimentação animal deve, obrigatoriamente, estar registrado no MAPA.**



Esse registro agora é feito no SIPEAGRO, que é o Sistema Integrado de Produtos e Estabelecimentos Agropecuários.



Para ficar mais fácil o entendimento, vamos dar um exemplo aqui:

Os **produtos não comestíveis** oriundos do processo fabril, como por exemplo, os resíduos do abate, penas, sangue, cascos, chifres, ossos etc. e os oriundos da condenação de produtos de origem animal, enquanto ainda estiverem dentro do estabelecimento de produtos de origem animal sofrem inspeção e fiscalização, ou seja, devem estar corretamente acondicionados em recipientes identificados como não comestíveis, ser corretamente removidos dos locais de manipulação, acondicionados e expedidos em condições adequadas, enfim, devem atender aos requisitos estabelecidos no RIISPOA.

Esse critério está bem definido no Art. 5º:



JURISPRUDÊNCIA

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

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



Porém, **após os produtos não comestíveis serem encaminhados para a fábrica de subprodutos não comestíveis** para a fabricação de farinhas, por exemplo, que serão a base para a formulação de rações, vale a legislação da alimentação animal, uma vez que, com a revogação do Capítulo VII do TÍTULO II pelo Decreto nº 10.468, em 2020, os estabelecimentos de produtos não comestíveis não fazem mais parte do RIISPOA.





RESUMINDO

CLASSIFICAÇÃO GERAL

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem; e
- ~~VII - de produtos não comestíveis.~~



FSPNC foram retiradas do RIISPOA

Lei N° 6.198/1974

Decreto N° 6.296/2007

DIPOA continua na alimentação animal, porém com procedimentos mais simplificados

FSPNC: Fábrica de subprodutos não comestíveis.

Entendido?

Então, vamos começar nosso estudo do TÍTULO II?



TOME
NOTA!

Vamos lá.

O RIISPOA traz a CLASSIFICAÇÃO GERAL dos estabelecimentos de produtos de origem animal no Art. 16 e em seguida especifica quais são as CLASSIFICAÇÕES ESPECÍFICAS de cada grupo. Ou seja, o estabelecimento de carne e derivados, por exemplo, de acordo com a atividade que executa, terá uma classificação específica. Se há ABATE de animais, será classificado como ABATEDOURO-FRIGORÍFICO. Se há somente o processamento da carne e produtos cárneos, será classificado como UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS. O mesmo raciocínio serve para os demais estabelecimentos de produtos de origem animal, cada um com a sua atividade específica, conforme veremos na aula de hoje.



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

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

Vamos ver individualmente a classificação específica de cada um destes estabelecimentos.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

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

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



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



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



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

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

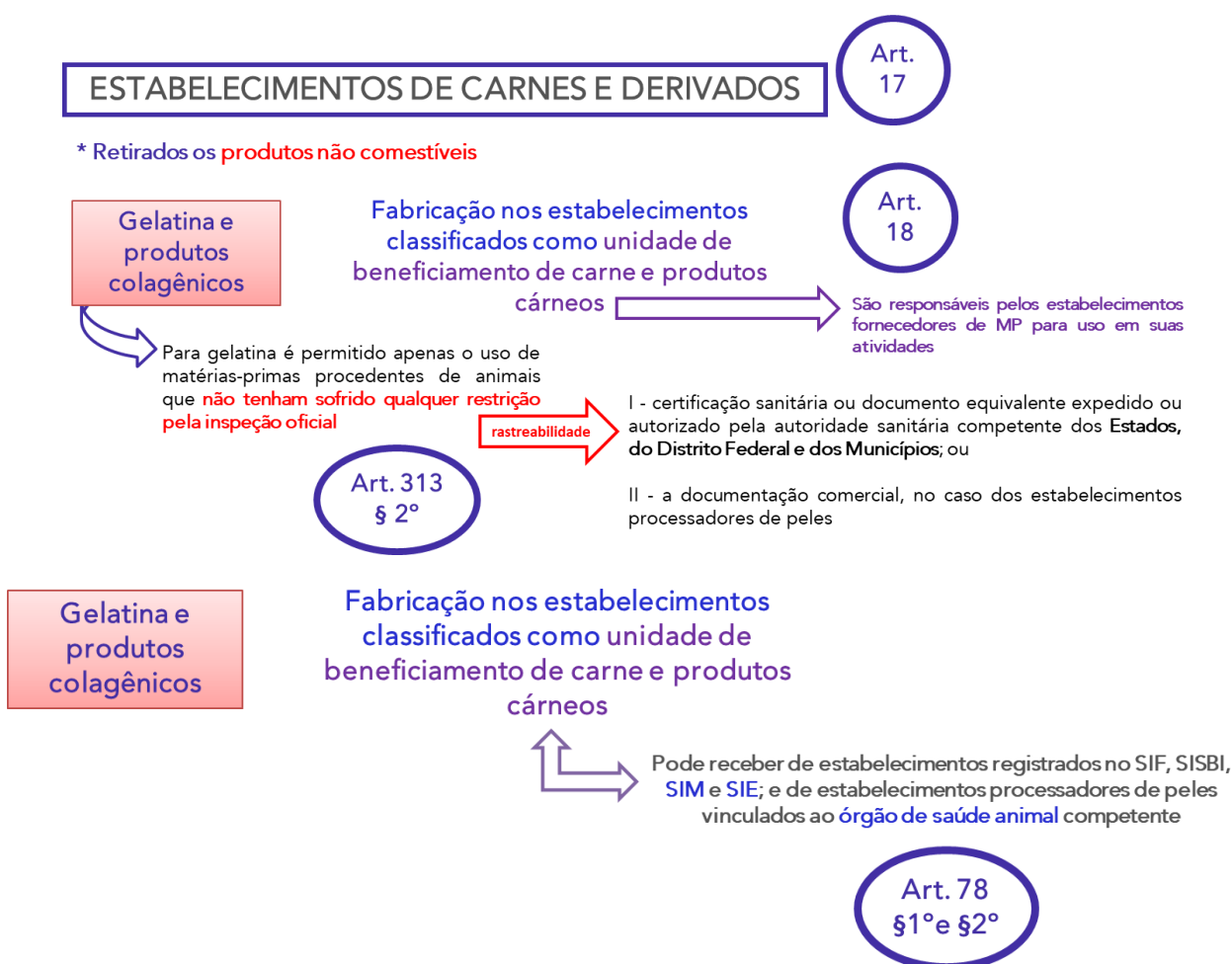
O que diz o § 2º do art. 313?



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

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

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





ABATEDOURO-FRIGORÍFICO: Onde tem o **ABATE** dos animais.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS



Os estabelecimentos de pescado e derivados podem ser enquadrados em **4 (quatro) classificações**, de acordo com a atividade que executam.

Vamos ver abaixo quais são elas.

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

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



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





Ou seja, o barco-fábrica é uma verdadeira fábrica em alto mar.

Além de realizar a captura dos pescados, como as embarcações de pesca normais fazem, ainda possui toda a estrutura física e de pessoal, instalações, equipamentos e utensílios para realizar todo o beneficiamento do pescado, incluindo as etapas obrigatórias, como a lavagem, em atendimento ao Art. 208 do RIISPOA:

Art. 208. É **obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização** de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

O pescado é capturado ou recebido no barco-fábrica, lavado, manipulado, acondicionado, rotulado e armazenado, e quando atraca no cais para descarregamento, o produto já está apto para ser comercializado.

Legal, né?

Continuando o Art. 19....

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



A classificação de **abatedouro frigorífico de pescado** é somente para o estabelecimento destinado ao **ABATE DE ANFÍBIOS E RÉPTEIS**.





Fonte: <https://www.seropedicaonline.com/>

Exemplo: abatedouro frigorífico de jacaré.



DESPENCA NA
PROVA!

Os **demaís pescados** serão processados na **unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescado**.

Para ficar mais fácil de você entender, vamos ver aqui embaixo a definição de PESCADO, segundo RIISPOA:



Art. 205. Entende-se por **pescado** os **peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana**.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 206. Os dispositivos previstos neste Decreto são **extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.**

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

CURIOSIDADE



Gastrópodes (*gr. gaster = ventre + podos = pé*): fazem parte da Classe Gastropoda, a maior e mais diversa classe do filo **Mollusca**. Essa classe é composta por **animais marinhos, terrestres e de água doce**.

Continuando o Art. 19....



Fonte: <https://www.fusati.com.br/>

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



Conseguiu entender a **diferença** entre o **abatedouro frigorífico de pescado** e a **unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado**?



EXEMPLIFICANDO

Aqui embaixo temos um resuminho:

ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art.
19

* Retirados os **produtos não comestíveis**

Abatedouro-
frigorífico de
pescado (§2º)

Abate de **anfíbios e répteis**



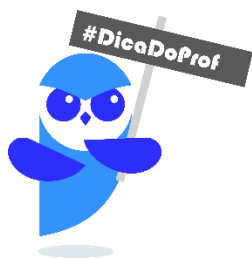
Necessitam de inspeção permanente
para realização de **ante e post mortem**

Unidade de
beneficiamento
de pescado e
produtos de
pescado (§3º)



Demais pescados

Exemplo: tilápia



Esta diferença na classificação do estabelecimento ocorre porque os **anfíbios e répteis** **devem ser submetidos à inspeção ante e post-mortem**.

Vamos mostrar abaixo quais os artigos do RIISPOA que definem esses procedimentos:

ANTE-MORTEM

Art. 84. Nos estabelecimentos sob inspeção federal, é permitido o **abate** de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, **anfíbios e répteis**, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)



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

(...)

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

POST-MORTEM

Art. 204-B. As carcaças, as partes e os órgãos de **anfíbios e répteis** que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de **anfíbios e répteis** julgados **impróprios para consumo humano serão condenadas**. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

Art. 204-C. Nos casos de **aproveitamento condicional**, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos: [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

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

II - salga; ou [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

III - tratamento pelo calor. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)



Lembrando que em **abatedouro frigorífico de pescado**, a **inspeção federal** será realizada em caráter **permanente** para realização dos procedimentos de **inspeção e fiscalização ante e post-mortem**, DURANTE O **ABATE DOS ANFÍBIOS E RÉPTEIS**, conforme prevê o Art. 11 do RIISPOA:



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

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

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

Continuando o Art. 19....

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



ESCLARECENDO!

Primeiro, vamos começar explicando o que são **“moluscos bivalves”**, segundo a legislação aplicável:



Fonte: <https://pecmb.wordpress.com/about/>

Moluscos bivalves: animais invertebrados aquáticos filtradores, caracterizados pela presença de concha carbonatada composta de duas valvas, tais como ostras, mexilhões, vieiras e berbigões.





E você sabe o que é uma estação depuradora?

Estação depuradora: estabelecimento processador registrado no órgão de inspeção oficial destinado às etapas de recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de moluscos bivalves.

A **depuração** é um processo aplicado aos moluscos bivalves com a finalidade de **reduzir sua contaminação microbiana a níveis aceitáveis** para o consumo humano por meio da **manutenção** de moluscos bivalves vivos por um período de tempo aprovado, em ambiente controlado da estação depuradora de moluscos bivalves, com água salgada natural ou artificial, tratada ou não tratada, adequada ao processo.



Fonte: <https://www.berlengafrio.pt/>

Exemplo de depuração.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

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





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

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

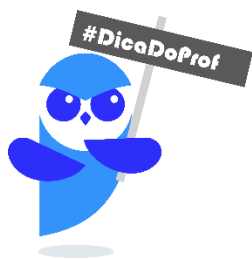


§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por **unidade de beneficiamento de ovos e derivados** o estabelecimento destinado à **produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados**. (Redação dada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

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

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

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



Basicamente, a **granja avícola** possui as aves que fazem a **postura dos ovos**, ou seja, os **ovos são de PRODUÇÃO PRÓPRIA**, enquanto a **unidade de beneficiamento de ovos** pode receber **ovos de vários produtores**, desde que os estabelecimentos avícolas estejam registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.



A granja avícola também deve ser registrada no serviço oficial de saúde animal, independente de ter o SIF, pois possui animais alojados que devem cumprir os requisitos sanitários estabelecidos.

Ambos os estabelecimentos devem proceder com as etapas de ovoscopia e classificação. Porém, faculta-se a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

Veja o que dizem os Art. 45 e 223 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**.

Art. 223. Os **estabelecimentos de ovos e derivados** devem executar os seguintes procedimentos: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

- I - apreciação geral do estado de **limpeza e integridade da casca**;
- II - exame pela **ovoscopia**;
- III - **classificação** dos ovos; e
- IV - verificação das **condições de higiene** e **integridade da embalagem**.



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.

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:



JURISPRUDÊNCIA

Art. 225. Ovos da **categoria "A"** devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 226. Ovos da **categoria "B"** devem apresentar as seguintes características:

- I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria "A";
- II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. **Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.**





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.

E você sabe o que é "industrialização" de ovos?



ESCLARECENDO!

Bem, vamos **começar pelo começo!**



Acabamos de ver que os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação, sendo enquadrados na categoria "A" ou "B" de acordo com as suas características qualitativas.

Se não cumprirem os requisitos para essas categorias, devem ser **DESCARTADOS**.

É o caso dos **ovos sujos e com casca trincada** ou com **conteúdo extravasado**, por exemplo.



Veja o que diz o Art. 228 do RIISPOA:

Art. 228. É **proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados** para a fabricação de derivados de ovos.

Agora se o ovo não estiver sujo e tiver a membrana testácea intacta, pode ser destinado para industrialização (ovo de categoria "B").

É o que consta no Art. 227 do RIISPOA:

Art. 227. Os **ovos limpos trincados ou quebrados** que apresentem a **membrana testácea intacta** devem ser destinados à **industrialização** tão rapidamente quanto possível.



Ovos de **categoria "A"** podem ir para comercialização direta (ovos em natureza).

Ovos de **categoria "B"** são exclusivos para industrialização.

Na industrialização, os ovos sofrerão algum tipo de tratamento, dando origem a um produto industrializado e seguro, como por exemplo, o ovo pasteurizado ou o ovo desidratado.

Algumas das apresentações incluem o ovo integral, somente a gema ou somente a clara, e podem ser pasteurizados, desidratados, resfriados ou congelados. São produtos normalmente utilizados com fins industriais;

Veja alguns exemplos:





Outro fato interessante que veio com a atualização do RIISPOA pelo Decreto nº 10.468/2020 foi a **autorização** para que o estabelecimento classificado com **GRANJA AVÍCOLA** possa **quebrar os ovos** que serão destinados para industrialização, **desde** que tenha estrutura e condições apropriadas.



Esses **ovos líquidos** devem ter **destinação exclusiva** para **tratamento adequado** em **unidade de beneficiamento de ovos e derivados**.



RESUMINDO

Foi autorizada a **quebra de ovos na GRANJA AVÍCOLA** para envio para unidade de beneficiamento de ovos



Desde que disponha de **estrutura e condições apropriadas**



Destinação exclusiva para
tratamento adequado



CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

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



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

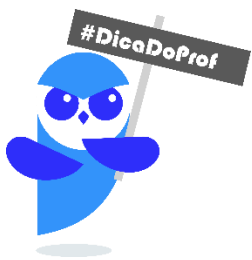
§ 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por **posto de refrigeração** o **estabelecimento intermediário** entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento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

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





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



Note que, a partir do Decreto nº 10.468/2020, as classificações de “usina de beneficiamento” e “fábrica de laticínios” **não existem mais**.

Os registros de novos estabelecimentos passam a ser realizados utilizando a classificação de **“unidade de beneficiamento de leite e derivados”**.

Outras classificações a serem utilizadas, de acordo com o caso, incluem a **“granja leiteira”**, **“posto de refrigeração”** e **“queijaria”**.



Basicamente, a **granja leiteira** possui os animais que produzem o leite, ou seja, o **leite é de PRODUÇÃO PRÓPRIA**, e esse leite será produzido, envasado e beneficiado no próprio local, não tendo a etapa de transporte entre estabelecimento produtor e beneficiador, portanto deve possuir todas as instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais para beneficiamento do leite.



Já a **unidade de beneficiamento de leite e derivados** pode receber **leite de vários produtores**.

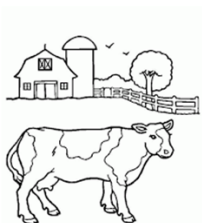
O **posto de refrigeração**, para quem não conhece, é um local intermediário, que serve para armazenar o leite de diferentes produtores, mantendo-o refrigerado, até que seja encaminhado para uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.



O leite e os derivados lácteos devem atender as características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas previstas no RIISPOA e nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade.



ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS



I - granja leiteira
II - posto de refrigeração
III - ~~usina de beneficiamento~~
IV - ~~fábrica de laticínios~~
V - queijaria

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados



Agora pode receber leite de outras propriedades



CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

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

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



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

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



Note que, a partir do Decreto nº 10.468/2020, as classificações de “unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas” e “entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados” **não existem mais.**

Os registros de novos estabelecimentos passam a ser realizados utilizando a classificação de **“unidade de beneficiamento de produtos de abelhas”**.



Esse estabelecimento é que recebe o mel e os outros produtos de abelhas produzido pelos apicultores e fará a classificação, o beneficiamento, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem até a expedição dos produtos para o comércio.



Fotos Ilustrativas

Mas, afinal, quais são os produtos de abelhas previstos no

RIISPOA?



EXEMPLIFICANDO

Mel, pólen apícola, geleia real, própolis, cera de abelhas e apitoxina

Mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão

Vamos agora para a última classificação de estabelecimentos de produtos de origem animal, prevista no RIISPOA.



ACORDE!

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

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

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



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

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

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

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

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



Ou seja, o entreposto é um armazém, que, quando dotado de instalações de frio, funciona como se fosse uma “geladeira gigante”, com a função de **armazenar produtos** resfriados e/ou congelados. Mas, não se confunda, não é obrigatório que o estabelecimento tenha instalações de frio industrial, pois ele pode funcionar como entreposto de produtos de origem animal que são conservados em temperatura ambiente, como por exemplo, os produtos enlatados (conservas).

Lembre-se que nesses estabelecimentos pode ser feita a **reinspeção dos produtos**, quando necessário.

O **entrepósito de produtos de origem animal é registrado no MAPA** e possui inspeção e fiscalização periódicas. Deve ter programas de autocontrole implantados, e, caso seja utilizado para armazenar produtos que serão exportados, terá que possuir as habilitações específicas para cada país ou bloco de países, de acordo com o caso.



Já a **casa atacadista**, que também funciona como um local de armazenagem, não é registrada no MAPA, mas sim **RELACIONADA no MAPA**.

A casa atacadista é registrada no órgão regulador da saúde, mas, como pode receber produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, deve ter instalações específicas para que possa ser realizada a reinspeção desses produtos.



O **Relacionamento (ER)** é concedido **apenas** para os estabelecimentos classificados como **CASA ATACADISTA**, conforme art. 26 do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017:

Art. 26. Os estabelecimentos classificados neste Decreto como **casa atacadista** serão vinculados ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento mediante **procedimento de relacionamento**.

ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

I - entreposto de produtos de origem animal
II - casa atacadista



* Substituição da embalagem secundária danificada

* No EPOA: formação de kits ou conjuntos (não sujeitos a registro) com produtos rotulados



Registrado no órgão da saúde
Recebe e armazena produtos de origem animal procedentes do **comércio internacional** prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção

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

Temos também algumas questões INÉDITAS para você treinar.





QUESTÕES

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

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

2. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Piratininga - SP Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Piratininga - SP - Médico Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, os estabelecimentos de ovos são classificados em:

Alternativas

- A) Armazéns de ovos e local de beneficiamento de ovos, carnes e derivados.
- B) Granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- C) Granja galinácea e unidade de preparação e separação de ovos, carnes e derivados.
- D) Depósito granjeiro e depósito avícola.



3. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Piratininga - SP Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Piratininga - SP - Médico Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- A) Núcleos de movimentação pecuária e locais de dispensação alimentar orgânica.
- B) Centrais de abate e centrais de corte.
- C) Abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
- D) Mantenedores bovinos e mantenedores ovinos.

4. (Ano: 2023 Banca: IVIN Órgão: Prefeitura de Canto do Buriti - PI Prova: IVIN - 2023 - Prefeitura de Canto do Buriti - PI - Médico Veterinário) Segundo o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto 10.468/2020, os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, que estão sob inspeção federal, podem ser classificados em, exceto um:

- A) Pescado e derivados.
- B) Ovos e derivados.
- C) Produtos de abelhas e derivados.
- D) Armazenagem.
- E) Produtos não comestíveis.

5. (Ano: 2022 Banca: CONSULPAM Órgão: Prefeitura de Irauçuba - CE Prova: CONSULPAM - 2022 - Prefeitura de Irauçuba - CE - Médico Veterinário) O Art. 21 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA/2020) classifica os estabelecimentos de leite e seus derivados.

Segundo o Art. 21 do RIISPOA/2020, _____ é o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

Preenche a lacuna CORRETAMENTE:

- A) Unidade de beneficiamento do leite e seus derivados.
- B) Fábrica de laticínios.
- C) Queijaria.
- D) Granja leiteira.



6. (Ano: 2022 Banca: Quadrix Órgão: CRMV-MS Prova: Quadrix - 2022 - CRMV-MS - Médico Veterinário Fiscal) Com base no Decreto no 9.013/2017 e no Decreto no 5.053/2004, julgue o item:

A fabricação de gelatina e de produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidades de beneficiamento de leite e derivados.

- () CERTO
() ERRADO

7. (INÉDITA) Segundo o Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações, entende-se por entreposto de carnes e derivados:

- A) O estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.
- B) O estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.
- C) O estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.
- D) O estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue, dispondo, obrigatoriamente, de instalações de frio industrial.
- E) O estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal sem o emprego de frio industrial.

8. (INÉDITA) Segundo o Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações, os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;
II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.
III - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
IV – usina de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.
V – unidade de beneficiamento de cera de abelhas.

- A) Somente as alternativas II e V estão corretas.
B) As alternativas I, II, III e IV estão corretas.
C) Somente a alternativa III está correta.
D) As alternativas, I, II, e III estão corretas.
E) Todas as alternativas estão corretas.



9. (INÉDITA) Acerca dos procedimentos relacionados aos estabelecimentos registrados no MAPA, dentro da classificação de estabelecimentos de pescado e derivados, analise as alternativas abaixo, identificando qual se encontra INCORRETA, de acordo com o TÍTULO II do Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA:

- A) Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.
- B) Entende-se por abatedouro-frigorífico de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.
- C) Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.
- D) 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.

10. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Piratininga - SP Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Piratininga - SP - Médico Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, assinalar a alternativa que NÃO representa uma classificação de estabelecimento de leite e derivados:

- A) Unidade de beneficiamento de leite e derivados.
- B) Posto de refrigeração.
- C) Queijaria.
- D) Entrepasto de produtos de origem animal.

11. (INÉDITA) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, assinalar a alternativa que representa uma classificação de estabelecimento de carne e derivados:

- A) Abatedouro-frigorífico de animais de açougue e pescados.
- B) Unidade de beneficiamento de abate.
- C) Entrepasto de produtos de origem animal.
- D) Frigorífico.
- E) Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.



12. (INÉDITA) Assinale a alternativa que corresponde às diretrizes apresentadas pelo RIISPOA/2017, quanto aos estabelecimentos de produtos de origem animal, quanto a sua classificação geral, conforme TÍTULO II:

- A) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados, de produtos de abelhas e derivados, de armazenagem e de produtos não comestíveis.
- B) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de leite e derivados.
- C) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados e de armazenagem.
- D) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados e de armazenagem.
- E) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados, de produtos de abelhas e derivados e de armazenagem.



Na próxima página você encontrará o gabarito das questões e, logo a seguir, os comentários das questões.



GABARITO



GABARITO

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



QUESTÕES COMENTADAS

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

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



Resposta letra B.

Comentários:

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

Fique atento, pois essa é a classificação dos estabelecimentos trazida pela legislação federal.

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



A alternativa "A" está CORRETA:

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

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

(...)

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

A alternativa "B" está INCORRETA:

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

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

A alternativa "C" está CORRETA:

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

(...)

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

(...)

A alternativa "D" está CORRETA:

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

(...)

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

(...)



A alternativa "E" está CORRETA:

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

(...)

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

2. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Piratininga - SP Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Piratininga - SP - Médico Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, os estabelecimentos de ovos são classificados em:

Alternativas

- A) Armazéns de ovos e local de beneficiamento de ovos, carnes e derivados.
- B) Granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- C) Granja galinácea e unidade de preparação e separação de ovos, carnes e derivados.
- D) Depósito granjeiro e depósito avícola.



Resposta letra B.

Conforme vimos na aula de hoje:

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

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

3. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Piratininga - SP Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Piratininga - SP - Médico Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- A) Núcleos de movimentação pecuária e locais de dispensação alimentar orgânica.
- B) Centrais de abate e centrais de corte.
- C) Abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
- D) Mantenedores bovinos e mantenedores ovinos.





Resposta letra C.

Comentários:

Conforme vimos na aula de hoje:

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

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

4. (Ano: 2023 Banca: IVIN Órgão: Prefeitura de Canto do Buriti - PI Prova: IVIN - 2023 - Prefeitura de Canto do Buriti - PI - Médico Veterinário) Segundo o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto 10.468/2020, os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, que estão sob inspeção federal, podem ser classificados em, exceto um:

- A) Pescado e derivados.
- B) Ovos e derivados.
- C) Produtos de abelhas e derivados.
- D) Armazenagem.
- E) Produtos não comestíveis.



Resposta letra E.

Comentários:

O TÍTULO II do RIISPOA trata “DA CLASSIFICAÇÃO GERAL” e subdivide-se em seis CAPÍTULOS.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

CAPÍTULO III



DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Observação: O Capítulo VII do TÍTULO II do RIISPOA que tratava “DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS” foi revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020.



ESCLARECENDO!

Os estabelecimentos de produtos não comestíveis foram retirados do Decreto nº 9.013/2017 após a alteração trazida pelo Decreto nº 10.468/2020, portanto não temos mais essa classificação no RIISPOA.

5. (Ano: 2022 Banca: CONSULPAM Órgão: Prefeitura de Irauçuba - CE Prova: CONSULPAM - 2022 - Prefeitura de Irauçuba - CE - Médico Veterinário) O Art. 21 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA/2020) classifica os estabelecimentos de leite e seus derivados.

Segundo o Art. 21 do RIISPOA/2020, _____ é o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

Preenche a lacuna CORRETAMENTE:

- A) Unidade de beneficiamento do leite e seus derivados.
- B) Fábrica de laticínios.
- C) Queijaria.
- D) Granja leiteira.





Resposta letra D.

Comentários:

Vamos lembrar o que aprendemos na aula de hoje:

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

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



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

Ou seja, a GRANJA LEITEIRA é o estabelecimento que tem a PRODUÇÃO do leite.

A unidade de beneficiamento de leite e derivados não possui PRODUÇÃO de leite, apenas RECEBE o leite de produtores e faz todas as etapas necessárias até a expedição do leite e derivados para o comércio.





A **granja leiteira** possui os animais que produzem o leite, ou seja, o **leite é de PRODUÇÃO PRÓPRIA**, e será produzido, envasado e beneficiado no próprio local, não tendo a etapa de transporte entre estabelecimento produtor e beneficiador, portanto deve possuir todas as instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais para beneficiamento do leite.

6. (Ano: 2022 Banca: Quadrix Órgão: CRMV-MS Prova: Quadrix - 2022 - CRMV-MS - Médico Veterinário Fiscal) Com base no Decreto no 9.013/2017 e no Decreto no 5.053/2004, julgue o item:

A fabricação de gelatina e de produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidades de beneficiamento de leite e derivados.

() CERTO

(x) ERRADO



Resposta "ERRADO".

Comentários:

Vimos na aula sobre esse assunto. Vamos relembrar:



ESTA É
DIFÍCIL!

Art. 18. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.



Gelatina e
produtos
colagênicos

Fabricação nos estabelecimentos
classificados como unidade de
beneficiamento de carne e produtos
cárneos



Pode receber de estabelecimentos registrados no SIF, SISBI,
SIM e SIE; e de estabelecimentos processadores de peles
vinculados ao órgão de saúde animal competente

Art. 78
§1º e §2º

7. (INÉDITA) Segundo o Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações, entende-se por entreposto de carnes e derivados:

- A) O estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.
- B) O estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.
- C) O estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.
- D) O estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue, dispondo, obrigatoriamente, de instalações de frio industrial.
- E) O estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal sem o emprego de frio industrial.



Resposta letra B.

Comentários:

Vimos em aula:

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 **entrepósito de produtos de origem animal** o estabelecimento destinado exclusivamente à **recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, QUE NECESSITEM OU NÃO DE CONSERVAÇÃO PELO EMPREGO DE FRIO INDUSTRIAL**, dotado de instalações específicas para a realização de **reinspeção**. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

(...)

8. (INÉDITA) Segundo o Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações, os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;
- II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.
- III - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
- IV – usina de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.
- V – unidade de beneficiamento de cera de abelhas.

- A) Somente as alternativas II e V estão corretas.
- B) As alternativas I, II, III e IV estão corretas.
- C) Somente a alternativa III está correta.
- D) As alternativas, I, II, e III estão corretas.
- E) Todas as alternativas estão corretas.



Resposta letra C.

Comentários:

Atenção para a pegadinha.



Note que, a partir do Decreto nº 10.468/2020, as classificações de “unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas” e “entrepósito de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados” **não existem mais**.



Os registros de novos estabelecimentos passam a ser realizados utilizando a classificação de **"unidade de beneficiamento de produtos de abelhas"**.

Veja abaixo o Art. 22:

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

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

9. (INÉDITA) Acerca dos procedimentos relacionados aos estabelecimentos registrados no MAPA, dentro da classificação de estabelecimentos de pescado e derivados, analise as alternativas abaixo, identificando qual se encontra INCORRETA, de acordo com o TÍTULO II do Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA:

- A) Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.
- B) Entende-se por abatedouro-frigorífico de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.
- C) Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.
- D) 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.



Resposta letra B.

Vimos na aula de hoje que os estabelecimentos de pescado e derivados podem ser enquadrados em **4 (quatro) classificações**, de acordo com a atividade que executam.



Relembre o Art. 19:

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.

(...)

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



PRESTE MAIS
ATENÇÃO!

A classificação de **abatedouro frigorífico de pescado** é somente para o estabelecimento destinado ao **ABATE DE ANFÍBIOS E RÉPTEIS**.

Os **demaís pescados** serão processados na **unidade de beneficiamento de pescados e produtos de pescado**, que é o estabelecimento destinado à **recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado**, que pode realizar também sua **industrialização**.

A definição que consta na alternativa B não é de ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO, MAS SIM, DE UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS E PRODUTOS DE PESCADO.

10. (Ano: 2023 Banca: OBJETIVA Órgão: Prefeitura de Piratininga - SP Prova: OBJETIVA - 2023 - Prefeitura de Piratininga - SP - Médico Veterinário) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, assinalar a alternativa que NÃO representa uma classificação de estabelecimento de leite e derivados:

- A) Unidade de beneficiamento de leite e derivados.
- B) Posto de refrigeração.
- C) Queijaria.
- D) Entrepasto de produtos de origem animal.





Resposta letra D.

Comentários:

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;
- IV - queijaria.



O ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL é um estabelecimento de ARMAZENAGEM.

11. (INÉDITA) De acordo com o Decreto nº 9.013/2017 — RIISPOA, assinalar a alternativa que representa uma classificação de estabelecimento de carne e derivados:

- A) Abatedouro-frigorífico de animais de açougue e pescados.
- B) Unidade de beneficiamento de abate.
- C) Entrepasto de produtos de origem animal.
- D) Frigorífico.
- E) Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.



Resposta letra E.

Comentários:

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

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



12. (INÉDITA) Assinale a alternativa que corresponde às diretrizes apresentadas pelo RIISPOA/2017, quanto aos estabelecimentos de produtos de origem animal, quanto a sua classificação geral, conforme TÍTULO II:

- A) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados, de produtos de abelhas e derivados, de armazenagem e de produtos não comestíveis.
- B) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de leite e derivados.
- C) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados e de armazenagem.
- D) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados e de armazenagem.
- E) Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são classificados em: de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados, de produtos de abelhas e derivados e de armazenagem.



Resposta letra E.

Comentários:

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

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

Observação: O Capítulo VII do TÍTULO II do RIISPOA que tratava “DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS” foi revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020.





ESCLARECENDO!

Os estabelecimentos de produtos não comestíveis foram retirados do Decreto nº 9.013/2017, após a alteração trazida pelo Decreto nº 10.468/2020, portanto não temos mais essa classificação no RIISPOA.

Por isso, a alternativa A está incorreta (pegadinha!!).



CONCLUSÃO

Fim!

Passamos mais uma fase do nosso estudo.

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

Tenho certeza de que você entendeu bem as classificações dos estabelecimentos e estará preparado para responder qualquer questão no concurso sobre esse tema!

Qualquer dúvida que tenha, nos procure no Fórum!

Estamos à disposição!



Até a 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 Concurseiro(a) desinformado participa de rateio, achando que nada disso está acontecendo e esperando se tornar servidor público para exigir o cumprimento das leis.



8 O professor que elaborou o curso não ganha nada, o site não recebe nada, e a pessoa que praticou todos os ilícitos anteriores (pirata) fica com o lucro.



Deixando de lado esse mar de sujeira, aproveitamos para agradecer a todos que adquirem os cursos honestamente e permitem que o site continue existindo.