

## **Aula 00 - Prof. Ana Paula Salim**

*ITEP-RN (Perito Criminal - Medicina  
Veterinária) Conhecimentos Específicos*

Autor:

**Ana Cristina dos Santos Lopes,  
Ana Paula Salim, André Rocha,  
Rafaela Gomes**

06 de Janeiro de 2023

## Sumário

1 - Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.....	3
2. Disposições preliminares e âmbito de atuação .....	16
3. Classificação dos estabelecimentos.....	20
4. Do registro e do relacionamento de estabelecimentos.....	27
5. Da transferência .....	32
6. Das condições gerais dos estabelecimentos .....	33
7. Das condições de higiene.....	39
8. Das obrigações dos estabelecimentos.....	42
Questões Comentadas .....	48
Referências.....	62



## APRESENTAÇÃO DO CURSO

Olá, alunos do Estratégia Concursos, tudo bem?

É com muita satisfação que iniciaremos nossa aula de **Inspeção de Produtos de Origem Animal I**.

Nosso curso será fundamentado em **teoria e questões**. E, dentro do conteúdo cobrado, resolveremos **QUESTÕES DE TODOS OS NÍVEIS**, inclusive questões cobradas em **concursos diversos** dentro da medicina veterinária, para que vocês consigam consolidar o aprendizado e se situarem em relação às diferentes possibilidades de cobrança nas provas.

Além do PDF, teremos **videoaulas**! Essas aulas destinam-se a **complementar a preparação**. Nas videoaulas focaremos em abordar os pontos principais da matéria com resoluções de exercícios.

É importante lembrar que, ao contrário do PDF, **AS VIDEOAULAS NÃO ATENDEM A TODOS OS PONTOS QUE VAMOS ANALISAR NOS PDFS**. Por vezes, haverá aulas com vários vídeos; outras que terão videoaulas apenas em parte do conteúdo; e outras, ainda, que não conterão vídeos. Nosso objetivo é, sempre, o estudo ativo!

Esta é a nossa proposta! E aí, estão prontos para começar?

Em caso de dúvidas ou sugestões fiquem à vontade para me contatar e adicionar nas redes sociais. Estamos juntos nessa caminhada e será um prazer orientá-los da melhor maneira possível! Vamos nessa!



**Instagram:** @prof.anapaulasalim

**Telegram:** t.me/profanapaulasalim



# 1 - INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Atualmente, a inspeção sanitária de produtos de origem animal é regulamentada pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, também chamado de Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Este decreto é uma atualização da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que disciplinavam a fiscalização e a inspeção desses produtos.



## NOVIDADE!

Art. 1º § 3º Este **Decreto e as normas que o complementarem**: **Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Visto essa parte inicial, começaremos nosso estudo com a seguinte pergunta:

### A quem compete a inspeção sanitária de POA?

As atividades relacionadas com a inspeção sanitária de POA são de **competência** da **União** e **exercidas** pelo **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**.

**Atenção!** Algumas atividades relacionadas à inspeção de POA são de competência Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, as quais estudaremos mais adiante nas próximas aulas.

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

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

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

- **Do âmbito de atuação**

No contexto da inspeção sanitária, a inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de POA é realizado por diferentes sistemas de acordo com o tipo de comércio que o estabelecimento realiza.

Por exemplo, os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio **interestadual ou internacional**, são inspecionados e fiscalizados pelo **Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal** (DIPOA) e pelo **Serviço de Inspeção Federal** (SIF), que é vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

*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.*

Já a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de POA que realizem **comércio interestadual** podem ser realizadas pelos **serviços de inspeção dos Estados**, do **Distrito Federal** e dos **Municípios** desde que haja **equivalência desses serviços** junto ao MAPA.

*Art. 2º § 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio interestadual poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Estados,*



do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA, de acordo com o disposto na Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e na Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998.



### O que é equivalência dos serviços de inspeção?

De acordo com o artigo 9º inciso X do Decreto 9.013/17, equivalência de serviços de inspeção significa "**condição** na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por **diferentes serviços de inspeção** permitam alcançar os **mesmos objetivos** de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos."

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

Ou seja, ter um **serviço de inspeção equivalente** significa dizer que, independentemente do serviço de inspeção ser estadual ou municipal, por exemplo, estes apresentam as **mesmas condições estruturais, técnicas** e de **peçoal** para alcançar os **objetivos de inspeção, fiscalização, qualidade** e **inocuidade** dos produtos de origem animal de um serviço de inspeção federal. Compreenderam?



É importante ressaltar que a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem **comércio municipal** e **intermunicipal** são **regidas pelo Decreto 9.013/17**, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios **não dispuserem de legislação própria**.

*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.*

Em resumo:



<b>Comércio interestadual ou internacional</b>	Competência do DIPOA e do SIF, vinculado ao MAPA.
<b>Comércio interestadual</b>	Competência dos Serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços.
<b>Comércio municipal e intermunicipal</b>	Regidas pelo Decreto 9.013/17, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria.



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

Outro ponto importante, que vocês devem prestar bastante atenção, é sobre a inspeção e fiscalização das **casas atacadistas**.

As **casas atacadistas** são estabelecimentos de armazenagem de POA.

Nesses estabelecimentos a **inspeção** realizada pelo **MAPA** ocorre em **caráter supletivo** aos órgãos de fiscalização sanitária local ou órgãos de fiscalização agropecuária. Aqui, o MAPA realiza uma **reinspeção dos POA** oriundos do **COMÉRCIO INTERNACIONAL**.



~~Art. 2º § 1º A inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se estendem às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local [...] e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional.~~

Art. 2º § 1º A inspeção e a fiscalização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento se estendem às **casas atacadistas** que **recebem e armazenam produtos de origem animal**, em **caráter supletivo** às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na **Lei nº 1.283, de 1950**, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do **comércio internacional**. **Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020.**

E aí, pessoal, compreenderam? Vamos prosseguir.



### Quais produtos de origem animal estão sujeitos à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária?

De acordo com o artigo 5º do Decreto 9.013/ 17 são sujeitos à inspeção e à fiscalização:

- ↪ 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;
- ↪ os **produtos comestíveis** e **não comestíveis**;
- ↪ os produtos com **adição ou não de produtos vegetais**.

Para esses produtos, que estão sujeitos à inspeção e fiscalização, quais atividades são realizadas para fiscalizá-los?

### Quais atividades são abrangidas pela inspeção e a fiscalização industrial e sanitária?

Quando abordamos sobre a inspeção e a fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, temos que ter em mente que este processo compreende algumas atividades, tanto nas **matérias-primas** como nos **produtos de origem animal**.

Art. 5º - Parágrafo único - Essas atividades compreendem:

- ↪ a **inspeção ante mortem** e **post mortem** dos animais;





- ↳ a **recepção**, a **manipulação**, o **beneficiamento**;
- ↳ a **industrialização**, o **fracionamento**, a **conservação**, e o **acondicionamento**;
- ↳ a **embalagem**, a **rotulagem**, o **armazenamento**, a **expedição**;
- ↳ o **trânsito** de qualquer matéria-prima ou produto de origem animal.



### Em quais locais a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária é realizada?

A inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal compreendem não só os estabelecimentos de abate e comercialização dos produtos, mas também é realizada nas propriedades rurais, estabelecimentos de recebimento e manipulação dos produtos e, até, em portos, aeroportos e postos de fronteira.

De acordo com o artigo 6º do Decreto 9.013/17 inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal, sob o ponto de vista industrial e sanitário, serão realizadas:

- ↳ nas **propriedades rurais** fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- ↳ nos **estabelecimentos** que **recebam as diferentes espécies de animais** previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- ↳ nos estabelecimentos que **recebam o pescado** e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- ↳ nos estabelecimentos que **produzam e recebam ovos** e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- ↳ nos estabelecimentos que **recebam o leite** e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- ↳ nos estabelecimentos que **extraiam** ou **recebam produtos de abelhas** e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- ↳ nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e **produtos** de origem animal **comestíveis** e **não comestíveis**, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados; e



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

É importante ressaltar que a **inspeção** e a **fiscalização**, quando realizadas pelo **DIPOA isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização** industrial ou sanitária seja ela federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

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

O **DIPOA** é responsável por **coordenar**, a **nível nacional**, a **aplicação das leis, normas regulamentadas e critérios para a garantia da qualidade** e a da **segurança dos produtos de origem animal**. Portanto, os estabelecimentos de produtos de origem animal sob sua fiscalização, ficam dispensados de qualquer outra fiscalização, nos âmbitos federal, estadual ou municipal.

Estudamos, até agora, sobre os produtos sujeitos à inspeção e à fiscalização, além da abrangência da fiscalização e atividades executadas. Mencionamos, ainda, a inspeção nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

### O que é um estabelecimento de produtos de origem animal?

Art. 8º **Estabelecimento de produtos de origem animal**, sob regime de inspeção federal, é **qualquer instalação** industrial na qual:

↪ **sejam abatidos ou industrializados animais** produtores de carnes;

↪ sejam **obtidos**, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, **com finalidade industrial ou comercial**,

↪ a **carne** e seus derivados;

↪ o **pescado** e seus derivados;

↪ os **ovos** e seus derivados;

↪ o **leite** e seus derivados;

↪ **produtos de abelhas** e seus derivados;

↪ incluindo os **estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte** de produtos de origem animal

Art. 9º Ainda, considera-se como **produto** ou **derivado** o qualquer **produto** ou a **matéria-prima** de **origem animal**.



## 1. Conceitos importantes

Continuando as nossas considerações iniciais sobre o estudo da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal estudaremos, agora, alguns conceitos importantes, de acordo com o artigo 10 do Decreto 9.013/17.

Esses conceitos frequentemente são cobrados em prova, gerando certa confusão nos candidatos. Vamos, juntos, discutir cada um deles de acordo com os assuntos.

### a) Conceitos relacionados a análises

Na inspeção dos produtos de origem animal é possível realizar uma diversidade de análises. Estas envolvem tanto análises de autocontrole da indústria, como análises investigativas, com vistas a garantir a qualidade e a inocuidades desses produtos.

Essas análises se dividem em três principais: **análises de autocontrole**, análise **fiscal** e análise **pericial**.

A **análise de autocontrole** é realizada pelo **estabelecimento industrial** com o objetivo de **controlar os processos** e **monitorar a conformidade** das matérias-primas, dos ingredientes, e dos produtos.

*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;*

Por outro lado, a **análise fiscal** é realizada pela **Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários** ou pela autoridade sanitária competente em **amostras coletadas pelos servidores do MAPA**.

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

Já a **análise pericial** trata-se de uma análise laboratorial realizada a partir de uma **amostra oficial de contraprova**, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para **assegurar amplo direito de defesa ao interessado**.

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





### Nesse contexto como deve ser feita a coleta de amostras para as análises fiscais?

De acordo com o **artigo 470** do Decreto 9.013/17, para **realização das análises fiscais**, deve ser coletada **amostra em triplicata** da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

Uma das amostras coletadas será encaminhada ao **laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários** do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as **demais** devem ser utilizadas como **contraprova**.

Uma amostra deverá ser **entregue ao detentor** ou ao **responsável pelo produto** e a **outra amostra** deverá ser mantida em **poder do laboratório** ou do **SIF local**. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

Em algumas situações, não será possível a coleta de amostras em triplicata para a realização das análises fiscais. E quais situações são essas? Vocês sabem? Vejam a seguir.



### **Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:**

- I. a **quantidade** ou a **natureza** do produto **não permitirem**;
- II. o produto apresentar **prazo de validade exíguo**, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- ~~III. tratar-se de **análises fiscais** realizadas **durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial**; e~~  
III - se tratar de **análises fiscais** realizadas durante os **procedimentos de rotina de inspeção** oficial;  
**Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020**
- ~~IV. forem **destinadas à realização de análises microbiológicas**, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.~~



IV - forem **destinadas à realização de análises microbiológicas**, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e **Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020**

V - se tratar de **ensaios para detecção de analitos** que **não se mantenham estáveis** ao longo do tempo. **Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020**

**§ 4º Para os fins do inciso II, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta. Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020**

E aí, pessoal. Compreenderam? Fiquem atentos ao artigo 470, pois ele já foi questão de prova e, recentemente, foi alterado pelo Decreto nº 10.468, de 2020!

Retomando nosso estudo sobre os conceitos relacionados à análise, veremos, agora, o conceito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

O que é a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)?

O APPCC, embora inicie com a palavra análise, é um **sistema** utilizado pelos estabelecimentos, com o objetivo de **identificar, avaliar e controlar perigos** que possam comprometer a inocuidade dos produtos de origem animal.

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

E aí, pessoal, vocês compreenderam o raciocínio? Vamos prosseguir.

## b) Conceitos relacionados aos animais

O RIISPOA descreve alguns conceitos relacionados aos animais exóticos, silvestres e de espécies de caça e de açougue. Vocês conhecem?

Em resumo, **animais exóticos** são aqueles pertencentes às espécies da **fauna exótica** no país, **animais silvestres** são aqueles pertencentes às espécies da **fauna silvestre, nativa ou migratória**; já as **espécies de caça** são aquelas **definidas por norma do órgão público federal competente**.

Por fim, **espécies de açougue** são aquelas que são abatidas em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

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



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

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

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

### c) Conceitos relacionados à qualidade

O Decreto 9.013/17 descreve alguns conceitos importantes relacionados aos produtos de origem animal. São eles: **padrão de identidade**, **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ)**, **inovação tecnológica** e **rastreabilidade**.

#### O que é qualidade?

**Qualidade** pode ser entendida como um conjunto de **parâmetros** que **caracterizam determinado produto** em relação a um **padrão desejável** ou **definido**.

A qualidade é determinada tanto por **fatores extrínsecos**, como a aparência (o que você vê) como por **fatores intrínsecos**, que se relacionam com a qualidade microbiológica, físico-química e sensorial do produto.

Art. 10 - XVIII - **Qualidade** é entendida como conjunto de parâmetros que permitem caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos.

Art. 10 - XV - O **padrão de identidade** relaciona-se a um **conjunto de parâmetros** que permite **identificar um produto** de origem animal em relação à sua **natureza**, **característica sensorial**, **composição**, **tipo de processamento** e seu **modo de apresentação**. Esses parâmetros são fixados por meio do RTIQ.

O **RTIQ** é um **ato normativo** que tem como objetivo **fixar a identidade** e as **características mínimas de qualidade** que os **produtos de origem animal** devem atender.



Art 10 - XX - O **RTIQ** é um **ato normativo** com o objetivo de **fixar a identidade** e as **características mínimas** de qualidade que os produtos de origem animal devem atender; **Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020**



~~A **inovação tecnológica** se refere a **produtos ou processos** tecnologicamente **novos** ou significativamente **aperfeiçoados**, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis~~

Art. 10 - XXI - A **inovação tecnológica** se refere a **produtos ou processos** tecnologicamente **novos** ou significativamente **aperfeiçoados**, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a **melhoria** do objetivo **do processo** ou da **qualidade do produto** de origem animal, considerados de acordo com as **normas nacionais** de propriedade industrial e as **normas e diretrizes internacionais** cabíveis; **Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020.**

Art. 10 - XIX - Por fim, a **rastreabilidade** também faz parte dos conceitos de qualidade, visto que é a **capacidade de identificar a origem** e **seguir a movimentação** de um **produto** de origem animal, suas **matérias-primas, ingredientes** e **insumos** utilizados em todas as etapas (produção, distribuição e comercialização) de fabricação.



#### d) Conceitos incluídos pelo Decreto nº 10.468, de 2020 (Art. 10)

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

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

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

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

XXIV - **Auditoria de unidade descentralizada** é o **procedimento técnico-administrativo** conduzido por **equipe** composta por **servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal** da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e **liderada por Auditor Fiscal Federal Agropecuário** com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de **apurar o**



**desempenho do serviço** e que poderá incluir **auditorias por amostragem** em estabelecimentos registrados. **Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020**

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

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

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

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

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

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

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

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





## 2. Disposições preliminares e âmbito de atuação

Iniciaremos agora, o estudo sobre os procedimentos de inspeção.

Esses procedimentos serão voltados para os estabelecimentos sob regime de Inspeção Federal (SIF), ou seja, aqueles estabelecimentos que realizam o comércio interestadual e internacional de seus produtos.

Lembrem-se que, a competência para inspeção e fiscalização desses estabelecimentos é do DIPOA e do SIF, o qual é vinculado ao MAPA.

Como são classificados esses estabelecimentos?

Os **estabelecimentos de produtos de origem animal** que realizam comércio interestadual e internacional, sob regime de 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~~. **Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020**



Nesses estabelecimentos, a **inspeção federal** poderá ser instalada de em **caráter permanente** ou em **caráter periódico**.

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



§ 1º **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 **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**

Estudamos, até aqui, a classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, sob regime de inspeção federal, e a forma na qual pode ser instalada o regime de inspeção nos mesmos, seja em caráter permanente ou periódico.

É importante ressaltar que, quando falamos em **inspeção**, esta compreende uma **série de procedimentos**, relacionados no **artigo 12** do Decreto 9.013/17 como:

↳ inspeção **ante mortem** e **post mortem** das diferentes espécies **animais**;

↳ verificação das **condições higiênico-sanitárias** das **instalações**, dos **equipamentos** e do funcionamento dos estabelecimentos;

↳ verificação da **prática de higiene** e dos **hábitos higiênicos** pelos **manipuladores de alimentos**;

↳ verificação dos **programas de autocontrole** dos estabelecimentos;

↳ verificação da **rotulagem** e dos **processos tecnológicos** dos produtos de origem animal quanto ao **atendimento da legislação** específica;

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

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

↳ avaliação do **bem-estar dos animais** destinados ao abate;

↳ verificação da **água de abastecimento**;

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



↳ **classificação de produtos e derivados**, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação (...);

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

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

↳ **controle** de **resíduos e contaminantes** em produtos de origem animal;

↳ ~~controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;~~

↳ **verificação dos controles de rastreabilidade** dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos **ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos** **Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020**

↳ **certificação sanitária** dos **produtos de origem animal**; e

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

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

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



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



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

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

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

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



### 3. Classificação dos estabelecimentos

Art. 16. Os **estabelecimentos de produtos de origem animal** que realizem comércio interestadual e internacional, sob inspeção federal, são **classificados** em:

- 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.



- **Dos 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**.

*Macete:* AF - UBE

§ 1º 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](#))

**Abatedouro frigorífico** → **abate dos animais** + recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos **produtos oriundos do abate**.



§ 2º 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**. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

**Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos** → recepção e processamento de **carne** e **produtos cárneos**

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

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

*Art. 313 § 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.*



- **Dos 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.

*Macete:* B - A - UB - E

§ 1º 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**. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

**Barco-fábrica** → **embarcação** de pesca → **captura / recepção** e processamento de **pescado** e **produtos de pescado**. Deve possuir **instalações de frio industrial**.



§ 2º 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](#))

**Abatedouro frigorífico de pescado** → **abate** de **anfíbios** e **répteis** + recepção e processamento de **produtos oriundos do abate**.

§ 3º 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](#))

**Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado** → **recepção** + **lavagem** do **pescado recebido da produção primária** + processamento e expedição de **pescado** e de **produtos de pescado**.

§ 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**.

**Estação depuradora de moluscos bivalves** → **recepção**, **depuração**, ao **acondicionamento**, à **rotulagem**, à **armazenagem** e à **expedição** de **moluscos bivalves**.



- **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.

*Macete:* GRA - U



§ 1º Entende-se por **granja avícola** o estabelecimento destinado à **produção**, à **ovoscopia**, à **classificação**, ao **condicionamento**, à **rotulagem**, à **armazenagem** e à **expedição** de **ovos** oriundos, exclusivamente, de **produção própria** destinada à comercialização direta.

**Granja avícola** → **produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos** → **produção própria**.

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

§ 3º Entende-se por **unidade de beneficiamento de ovos e derivados** o estabelecimento destinado à **produção**, à **recepção**, à **ovoscopia**, à **classificação**, à **industrialização**, ao **condicionamento**, à **rotulagem**, à **armazenagem** e à **expedição** de **ovos e derivados**. ([Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020](#))

§ 3º Entende-se por **unidade de beneficiamento de ovos e derivados** o estabelecimento destinado à **produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição** → **ovos e derivados**.

§ 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. ([Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020](#))

- **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 - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e ([Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020](#))

V - queijaria.

*Macete:* GRA - POS - UNI - QUE





§ 1º 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.

§ 1º Entende-se por **granja leiteira** → **produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição** → **leite** para o **consumo humano direto**, podendo também elaborar **derivados lácteos**.

§ 2º **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](#))

§ 2º **Posto de refrigeração** → **estabelecimento intermediário** entre as **propriedades rurais** e as **unidades de beneficiamento de leite e derivados**.

§ 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](#))

**Unidade de beneficiamento de leite e derivados** → **recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto**.

§ 5º 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](#))

**Queijaria** → **fabricação de queijos**.



- **Dos estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados**



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

II - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

§ 2º 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. [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

**Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas** → **recepção, processamento e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas** de outros estabelecimentos.

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

- **Dos estabelecimentos de armazenagem**

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

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

*Macete:* EN - CASA

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

**Entreposto de produtos de origem animal** → destinado exclusivamente à **recepção**, à **armazenagem** e à **expedição de produtos de origem animal comestíveis**.

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

**Casa atacadista** → estabelecimento **registrado no órgão regulador da saúde** que **receba e armazene produtos de origem animal** procedentes do **comércio internacional prontos para comercialização**.



§ 3º No **entrepósito de produtos de origem animal** e na **casa atacadista**, **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 **entrepósito 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 **entrepósitos de produtos de origem animal**, é **permitida** a agregação de produtos de origem animal rotulados para a **formação de kits** ou **conjuntos**, que não estão sujeitos a registro. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)



## 4. Do registro e do relacionamento de estabelecimentos



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

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

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

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

Art. 27. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras.

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)

*I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares; (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)*

§ 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)

Art. 29. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização



técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Art. 30. **Atendidas as exigências estabelecidas** neste Decreto e nas normas complementares, o **Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal** da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento emitirá o **título de registro**, que poderá ter formato digital, no qual constará: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

- I - o número do registro; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)
- II - o nome empresarial; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)
- III - a classificação do estabelecimento; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)
- IV - a localização do estabelecimento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. O **número de registro do estabelecimento** é **único** e identifica a unidade fabril no território nacional. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 31. **Após a emissão do título de registro**, o **funcionamento do estabelecimento** será autorizado **mediante instalação do SIF**, por documento expedido pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da federação.

Art. 31. O **título de registro** emitido pelo Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento é o **documento hábil** para **autorizar o funcionamento** dos **estabelecimentos**. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º Quando se tratar de **estabelecimentos** sob **inspeção em caráter permanente**, além do título de **registro** de que trata o caput, o **início das atividades industriais** está condicionado à **designação de equipe de servidores** responsável pelas atividades de que trata o inciso I do caput do art. 12, pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 32. O relacionamento do estabelecimento deve obedecer ao mesmo critério previsto para o registro dos estabelecimentos, no que for aplicável.



Parágrafo único. **Atendidas as exigências fixadas** neste Decreto e em normas complementares, o **chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal** na **unidade da federação** emitirá o **título de relacionamento**, no qual constará o número do relacionamento, o nome empresarial e a localização, e autorizará o início das atividades de reinspeção.



Art. 32. O **título de relacionamento** do estabelecimento emitido pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição na qual o estabelecimento está localizado é o **documento hábil** para autorizar o **início das atividades de reinspeção** de **produtos de origem animal importados** e poderá ser emitido em formato digital. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Parágrafo único. O número do relacionamento do estabelecimento será: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - único para cada Estado ou Distrito Federal; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - indicado pela sigla do Estado ou do Distrito e o número do relacionamento. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 33. A **ampliação, a remodelação ou a construção** nas dependências e nas instalações dos **estabelecimentos registrados**, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal importados dos estabelecimentos relacionados **poderão ser realizadas somente após**: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - **aprovação prévia do projeto**, nos estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 28; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - **atualização da documentação depositada**, nos estabelecimentos de que trata o § 2º do art. 28. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro ou do relacionamento, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º **Estabelecimentos** de **mesmo grupo empresarial** localizados em uma **mesma área industrial** serão **registrados** ou **relacionados** sob o **mesmo número**.



Art. 35. Qualquer **estabelecimento** que **interrompa seu funcionamento** por período **superior a seis meses** somente poderá **reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências**, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º Será **cancelado o registro** ou o **relacionamento** do estabelecimento que **não realizar comércio interestadual ou internacional** pelo período de **um ano**. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

§ 2º Será **cancelado o registro** do **estabelecimento** que **interromper seu funcionamento** pelo período de **um ano**.

§ 2º O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 36. No caso de **cancelamento do registro** ou do **relacionamento**, será **apreendida a rotulagem** e serão **recolhidos os materiais pertencentes ao SIF**, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 37. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado, do Distrito Federal ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição onde o estabelecimento está localizado. (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

Art. 38. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento editará normas complementares sobre os procedimentos e as exigências documentais para: (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

I - a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos; (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

II - registro e relacionamento de estabelecimentos; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimentos. (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)





## 5. Da transferência

Art. 39. **Nenhum estabelecimento** pode ser **alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento** junto ao SIF.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIF pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º **Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária** em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento **continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.**

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas: [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

I - relativas ao cumprimento de prazos de: [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

a) planos de ação; [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

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

c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

Art.40. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.



## 6. Das condições gerais dos estabelecimentos

E aí, pessoal, tudo bem até aqui? O Decreto 9.013/17 determina, a partir do artigo 41, algumas condições gerais e de higiene (veremos a seguir) que devem ser seguidas pelos estabelecimentos. Essas condições estão relacionadas com a área do estabelecimento, suas condições estruturais, de equipamentos e utensílios.

Vamos conhecê-las?



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

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

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

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



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

XXX - **água fria e quente** nas dependências de manipulação e preparo de produtos;



XXXI - **instalações de frio industrial** e **dispositivos de controle de temperatura** nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII - **instalações e equipamentos** para recepção, armazenamento e expedição dos **resíduos não comestíveis**;

XXXIII - **local**, equipamentos e utensílios destinados à **realização de ensaios laboratoriais**;

XXXIV - **gelo** de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - **dependência específica** dotada de **ar filtrado** e **pressão positiva**;

XXXVI - equipamentos apropriados para a **produção de vapor**; e

XXXVII - **laboratório** adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Além das determinações gerais, o Decreto 9.013/17 também determina as condições específicas a que devem atender os estabelecimentos, de acordo com a sua classificação. Vejam só:



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;

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

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.

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.

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

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



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



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

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

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

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.



## 7. Das condições de higiene

Pessoal, acabamos de ver as condições gerais dos estabelecimentos, em termos estruturais, de equipamentos e utensílios, de acordo com o Decreto 9.013/17. Agora, veremos as condições de higiene preconizadas pelo RIISPOA, a partir do artigo 53.

Fiquem atentos! Pois essas exigências são muito cobradas em prova!



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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

## 8. Das obrigações dos estabelecimentos

Pessoal, dando continuidade ao nosso estudo, veremos, agora, quais são as responsabilidades dos responsáveis pelos estabelecimentos.



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

I - **atender ao disposto** no **Decreto 9.013/17** e em **normas complementares**;

II - **disponibilizar**, sempre que necessário, **pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção**, conforme normas específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

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 conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e (Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

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

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

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

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

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

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

Art. 74. Os **estabelecimentos** devem dispor de **programas de autocontrole** desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e



auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

~~Art. 79. Nos estabelecimentos sob SIF, é permitida a entrada de matérias-primas e resíduos de animais provenientes de estabelecimentos industriais e varejistas sob inspeção sanitária, para fins de comércio interestadual e internacional de produtos não comestíveis, desde que atendidas as condições previstas em normas complementares. (Revogado pelo Decreto nº 10.468, de 2020)~~

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

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

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

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

II - não tenham sido adulterados; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; 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)





## QUESTÕES COMENTADAS



- 2021

1. (FGV / PM – AM - 2021) Sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, assinale V para afirmativa verdadeira e F para afirmativa falsa.

( ) A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam o comércio interestadual ou internacional são de competência do Serviço de Inspeção Federal - SIF.

( ) Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF (Serviço de Inspeção Federal) podem realizar comércio internacional.

( ) A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam comércio interestadual podem 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 - MAPA, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária- SUASA.

( ) Estão sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas no regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal: 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.

As afirmativas são, respectivamente,

A) F, V, V, V.

B) F, F, V, V.

C) F, F, V, F.

D) F, F, F, F.



E) V, V, V, V.

## Comentários

A **alternativa E** (V, V, V, V) está correta e é o gabarito da questão. Para responder essa questão, revisaremos os artigos 2º, 4º, e 5º do RIISPOA.

( **V** ) A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam o comércio interestadual ou internacional são de competência do Serviço de Inspeção Federal - SIF.

**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.

( **V** ) Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF (Serviço de Inspeção Federal) podem realizar comércio internacional.

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

( **V** ) A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam comércio interestadual podem 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 - MAPA, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária- SUASA.

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

( **V** ) Estão sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas no regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal: 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.

**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**.



**2. (FGV / PM – AM - 2021) Sobre a inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados, assinale V para afirmativa verdadeira e F para afirmativa falsa.**

( ) 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 Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

( ) O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

( ) O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento não é permitido.

( ) Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

As afirmativas são, respectivamente,

a) F, V, V, F.

b) F, F, V, V.

c) V, V, F, V.

d) F, F, F, F.

e) V, V, V, V.

### Comentários

A **alternativa C** (V, V, F, V) está correta e é o gabarito da questão. Vejamos o que diz os artigos 84 e 84-A do RIISPOA:

**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.

**§ 1º** O **abate de diferentes espécies** em um mesmo estabelecimento **pode ser realizado** em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

**Art. 84-A.** Os **estabelecimentos** de abate são **responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos**, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.



**3. (OMNI / Prefeitura de Salesópolis - SP - 2021) De acordo com o decreto nº 9.013, de 29 de maio de 2017, que descreve sobre o regulamento e inspeção industrial, é CORRETO afirmar que:**

- a) A inspeção visual é um ensaio não destrutivo largamente utilizado para avaliar das condições ou qualidade de uma peça e dos trabalhos voltados na fabricação de estruturas metálicas e na soldagem principalmente. É de fácil execução, de baixo custo e não requer equipamento especial.
- b) O laudo SPDA é um documento técnico e nele devem constar informações relevantes sobre as atuais condições de toda a instalação do Sistema de Proteção de Estruturas Contra Descargas Atmosféricas (SPDA)
- c) Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional.
- d) No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização não serão realizadas em caráter permanente, e apenas durante as operações de abate.

**Comentários**

A **alternativa A** está incorreta. O Decreto nº 9.013, de 29 de maio de 2017 regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Portanto, não contempla a fabricação de estruturas metálicas e na soldagem principalmente. É de fácil execução, de baixo custo e não requer equipamento especial.

A **alternativa B** está incorreta. O laudo SPDA não é contemplado no Decreto nº 9.013, de 29 de maio de 2017.

A **alternativa C** está correta e é o gabarito da questão. Decreto nº 9.013/17 - art. 4º Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional.

A **alternativa D** está incorreta. Art. 11 § 1º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização **serão** realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

**4. (CEV-URCA / Prefeitura de Crato - CE - 2021) Segundo o Decreto Nº 9.013, de 29 de Março de 2017, que dispõem sobre o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), a inspeção e fiscalização, serão realizadas em:**

- a) Todas as propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem vegetal;
- b) Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies animais exóticas, para abate ou industrialização;



- c) Nos estabelecimentos que recebam crustáceos e seus derivados para manipulação;
- d) Nos portos, aeroportos, postos de fronteira e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;
- e) Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

### Comentários

A **alternativa A** está incorreta. Art. 6º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas: I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de **produtos de origem animal**.

A **alternativa B** está incorreta. Art. 6º II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais **previstas no RIISPOA** para abate ou industrialização.

A **alternativa C** está incorreta. Art. 6º III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização.

A **alternativa D** está incorreta. Art. 6º VIII - nos portos, aeroportos, postos de fronteira, **aduanas especiais** e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação.

A **alternativa E** está correta e é o gabarito da questão. Art. 6º V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização.

**5. (AMEOSC / Prefeitura de São Miguel do Oeste - SC - 2021) No Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal do âmbito de atuação, pode-se afirmar:**

- a) Não 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.
- b) Foram excluídos desse decreto 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
- c) O leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais não são contemplados pelo decreto.
- d) Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional.

### Comentários

A **alternativa A** está incorreta. 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.

A **alternativa B** está incorreta. Art. 5º Parágrafo único. **A inspeção e a fiscalização** a que se refere este artigo **abrange**, 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.

A **alternativa C** está incorreta. 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.

A **alternativa D** está correta e é o gabarito da questão. Art. 4º Apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional.

- 2019

**6. (UPENET/IAUPE / ADAGRO - 2019) O desembarque de matérias-primas da pesca extrativa vem sendo alvo de críticas por parte dos órgãos fiscalizadores, uma vez que, em sua maioria, os pescadores não possuem nos barcos e/ou trapiches Boas Práticas de Fabricação implantadas.**

Sobre o texto acima, é CORRETO afirmar que

- a) a inspeção e a fiscalização são realizadas nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de pescados e seus derivados, exceto quando já são manipulados nos locais de origem;
- b) a rastreabilidade do produto de origem animal somente é fiscalizada durante as etapas de produção, distribuição e comercialização;
- c) os estabelecimentos de pescados e derivados são classificados em barco-fábrica, abatedouro-frigorífico e unidade de beneficiamento;
- d) os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a manterem registros auditáveis apenas para as matérias-primas;
- e) a evisceração a bordo dos barcos assim como nos trapiches não é proibida por utilizarem água do mar para melhor higienização dos pescados e seus derivados.

### Comentários

A **alternativa A** está incorreta. De acordo com o artigo 6º do Decreto 9.013/17 inspeção e a fiscalização dos produtos de origem animal, sob o ponto de vista industrial e sanitário, serão **realizadas nos**



**estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização.**

A **alternativa B** está incorreta. A verificação dos controles de rastreabilidade é realizada nos animais, nas matérias-primas, nos insumos, nos ingredientes e nos produtos **ao longo da cadeia produtiva**, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos.

A **alternativa C** está correta e é o gabarito da questão. 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 D** está incorreta. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a 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.**

A **alternativa E** está incorreta. Art. 213. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

**7. (UPENET-IAUPE /ADAGRO - 2019) O Decreto N° 9.013 de 29, de março de 2017 dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Sobre isso, é CORRETO afirmar que:**

a) a competência para inspeção e fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal é de competência sempre do serviço de inspeção federal.

b) as casas atacadistas são estabelecimentos de armazenagem de produtos de origem animal e devem ser fiscalizadas pelos órgãos de fiscalização agropecuária.

c) o beneficiamento de produtos de origem animal não comestíveis, não utilizados na alimentação humana, não será fiscalizado pelo serviço de inspeção federal.

d) as propriedades rurais, fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao processamento de produtos de origem animal, não necessitam de inspeção e fiscalização prévias.

e) a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal não se faz nos pontos de ingressos no país, como portos e aeroportos.

#### **Comentários:**

A **alternativa A** está incorreta. De acordo com o artigo 2º do Decreto 9.013/17 a inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio interestadual ou internacional são de competência do DIPOA e do SIF, que é vinculado ao MAPA.

Vale ressaltar que essa competência se estende às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local.



Além disso, a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal 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 MAPA.

A **alternativa B** está correta e é o gabarito da questão. Conforme comentado na alternativa (A), a inspeção e a fiscalização do MAPA nas casas atacadistas têm **caráter supletivo** às atividades de fiscalização sanitária local, ou órgãos de fiscalização agropecuária, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional.

A **alternativa C** está incorreta. De acordo com o artigo 5º do Decreto 9.013/17 são sujeitos à inspeção e à fiscalização: 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, os **produtos** comestíveis e **não comestíveis**, com adição ou não de produtos vegetais.

A **alternativa D** está incorreta. De acordo com o artigo 6º do Decreto 9.013/17 a inspeção e a fiscalização de serão realizadas, nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal.

A **alternativa E** está incorreta. De acordo com o artigo 6º do Decreto 9.013/17 a inspeção e a fiscalização de serão realizadas, nos portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação.

#### 8. (CESPE / POLÍCIA CIENTÍFICA - PE - 2016) A propósito das condições higiênicas nos estabelecimentos para processamento de produtos de origem animal, assinale a opção correta.

- a) Nos ambientes de manipulação de produtos de origem animal, é obrigatória a existência de equipamentos ou mecanismos que promovam a higienização de utensílios, seguida da desinfecção com água renovável à temperatura mínima de 60 °C.
- b) O uso de substâncias utilizadas no controle de pragas é permitido nas dependências destinadas à manipulação ou no depósito de produtos comestíveis, desde que esse uso seja informado à inspeção federal.
- c) Nos setores onde se realizem trabalhos industriais, empregados devidamente higienizados poderão consumir e guardar alimentos.
- d) Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os empregados devem usar uniformes próprios à atividade, devidamente higienizados e diferenciados por cores, para utilização nas diferentes áreas industriais, de forma a evitar a contaminação cruzada.
- e) Nos entrepostos de produtos apícolas que recebam matéria-prima em baldes ou tambores, é facultativa a lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

#### Comentários:





A questão requer do candidato o conhecimento sobre os requisitos relacionados à higiene de estabelecimentos.

A **alternativa A** está incorreta. 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**.

A **alternativa B** está incorreta. **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.

A **alternativa C** está incorreta. **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.

A **alternativa D** está correta e é o gabarito da questão.

A **alternativa E** está incorreta. Será **obrigatória** a **higienização** dos **recipientes**, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

**9. (COMPERVE/IF-RN - 2017) O Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, tem suas atividades de competência da União e executadas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. De acordo com este documento é correto afirmar:**

a) os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal serão regidos pelo RIISPOA quando os estados, Distrito Federal e municípios não tiverem legislação própria.

b) os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuem Serviço de inspeção estadual – SIE estão aptos a realizar comércio internacional.

c) para fins desse decreto o conceito de “análise de autocontrole” é o sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal.

d) a inspeção federal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açaogue, de caça, répteis e anfíbios.

#### Comentários:

A **alternativa A** está correta e é o gabarito da questão. De acordo com o artigo 3º do Decreto 9.013/17 a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal serão regidas pelo RIISPOA, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria.

A **alternativa B** está incorreta. De acordo com o artigo 4º do Decreto 9.013/17 apenas os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionem sob o SIF podem realizar comércio internacional.



A **alternativa C** está incorreta. Aqui a questão "brinca" com os conceitos de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e análise de controle, que estudamos no artigo 10 do Decreto 9.013/17. Vamos lembrá-los?

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

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

Portanto, a alternativa (C) está incorreta, pois o sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal é o APPCC e não a análise de autocontrole.

A **alternativa D** está incorreta. De acordo com o artigo 11 do Decreto 9.013/17 a inspeção federal será instalada em caráter permanente ou periódico. 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**

#### **10. (ESAF /MAPA - 2017) O Artigo 12 do RIISPOA (Decreto nº 9013/17) enumera os procedimentos abrangidos pela Inspeção e Fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal.**

As opções abaixo apresentam alguns procedimentos listados no referido artigo do RIISPOA. Assinale, entre as opções abaixo, aquela que contempla procedimentos que não estão entre os listados no Artigo 12 do RIISPOA.

- a) inspeção ante-mortem e post-mortem das diferentes espécies de animais e verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
- b) controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal e verificação de água de abastecimento.
- c) verificação local da produção primária com foco em saúde animal e verificação de bem-estar animal na propriedade.
- d) certificação sanitária de produtos de origem animal e verificação de rotulagem e processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica.
- e) verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos e controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva.

**Comentários:**



A questão requer do candidato o conhecimento dos procedimentos abrangidos pela Inspeção e Fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, descritos no artigo 12 do Decreto nº 9013/17. Quais são eles?

- ↳ inspeção **ante mortem** e **post mortem** das diferentes espécies **animais**;
- ↳ verificação das **condições higiênico-sanitárias** das **instalações**, dos **equipamentos** e do funcionamento dos estabelecimentos;
- ↳ verificação da **prática de higiene** e dos **hábitos higiênicos** pelos **manipuladores de alimentos**;
- ↳ verificação dos **programas de autocontrole** dos estabelecimentos;
- ↳ verificação da **rotulagem** e dos **processos tecnológicos** dos produtos de origem animal quanto ao **atendimento da legislação** específica;
- ↳ **coleta de amostras para análises** fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- ↳ **avaliação** das **informações** inerentes à **produção primária** com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;
- ↳ avaliação do **bem-estar dos animais** destinados ao abate;
- ↳ verificação da **água de abastecimento**;
- ↳ **fases** de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os **produtos, comestíveis e não comestíveis**, e suas **matérias-primas, com adição ou não de vegetais**;
- ↳ **classificação de produtos e derivados**, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação (...);
- ↳ verificação das **matérias-primas** e dos **produtos** em trânsito nos **portos**, nos **aeroportos**, nos **postos de fronteira**, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;
- ↳ **verificação** dos **meios de transporte** de **animais vivos** e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- ↳ **controle** de **resíduos e contaminantes** em produtos de origem animal;
- ↳ ~~controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;~~



↪ **verificação dos controles de rastreabilidade dos animais**, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;  
**Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020**

↪ **certificação sanitária dos produtos de origem animal**; e

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

Desse modo, nosso gabarito só pode ser a **alternativa C**: verificação local da produção primária com foco em saúde animal e verificação de bem-estar animal na propriedade.

**11. (FEPESE / Prefeitura de Videira - SC - 2018) O Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017, determina que 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.**

Assinale a alternativa correta com relação aos critérios de higiene estabelecidos no Decreto citado acima.

- a) É permitida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
- b) Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor verde.
- c) É permitido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.
- d) Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos que promovam a sanitização com água à temperatura mínima de 100°C.
- e) 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.

### Comentários

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

A **alternativa B** está incorreta. § 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.

A **alternativa C** está incorreta. Art. 69. É **proibido** residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.



A **alternativa D** está incorreta. 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**.

A **alternativa E** está correta e é o gabarito da questão. § 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**.

**12. (COMPERVE / IF-RN - 2017) 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.

#### **Comentários:**

A questão requer do candidato o conhecimento das instalações básicas que os estabelecimentos de pescado e derivados devem dispor, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada um. Essas instalações estão descritas no artigo 44 do Decreto nº 9013/17. Vamos lembrá-las?

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

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

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

↪ **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.



Desse modo, nosso gabarito só pode ser a **alternativa D**: cobertura para proteção do pescado durante a descarga em estabelecimentos que possuam cais ou trapiche.



## REFERÊNCIAS

Brasil. Decreto 9.013 de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.



# 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.