

RIISPOA

Decreto 9.013, 29 de março de 2017

MINISTÉRIO DA
**AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

Federação das Indústrias do Estado de São Paulo - FIESP
04/05/2017

Atualização dos Marcos Regulatórios

- **Decreto 8444/2015: regime de inspeção**
- **Decreto 8681/2016: registro de produto**
- **Norma interna 02/DIPOA/SDA/2015: inspeção com base no risco estimado**
- **Instrução Normativa 16/2016: exportação para países que não possuam requisitos específicos**
- **Memorando-Circular nº26/2016/CGI/DIPOA: frequência mínima de supervisões em função do regime de inspeção**
- **Norma Interna 01/DIPOA/2017: formulários, frequência e amostragem para verificação oficial dos PAC**
- **Norma Interna 02/DIPOA/2017: relatórios de supervisão**



RIISPOA – Decreto 9013/2017

Princípios Básicos do novo RIISPOA

- **Preservar segurança e Inocuidade alimentar**
- **Combater a fraude econômica**
- **Regras mais coercitivas para infratores**
- **Incorporar novas tecnologias**
- **Padronizar procedimentos de fiscalização**
- **Simplificar procedimentos**
- **Harmonizar com as legislações internacionais**

RIISPOA

Título I – Das Disposições Preliminares e do Âmbito de Atuação

Título II – Da Classificação Geral

Título III - Do Registro e Relacionamento de Estabelecimentos

Título IV – Das Condições Gerais dos Estabelecimentos

Título V – Da Inspeção Industrial e Sanitária

Título VI – Dos Padrões de Identidade e Qualidade

Título VII – Do Registro de Produtos, Embalagem, Rotulagem e Carimbos de Inspeção

Título VIII – Da Análise Laboratorial

Título IX – Da Reinspeção Industrial e Sanitária

Título X - Do Trânsito e da Certificação Sanitária de POA

Título XI – Das Responsabilidades, Das Medidas Cautelares, Das Infrações, Das Penalidades e do Processo Administrativo

Título XII – Das Disposições Finais e Transitórias

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E ÂMBITO DE ATUAÇÃO



TÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E ÂMBITO DE ATUAÇÃO

- Trata do âmbito de aplicação do Regulamento e detalha os estabelecimentos e produtos de origem animal sujeitos à inspeção e fiscalização.

Estabelecimentos que realizam comércio interestadual e internacional de POA

União

MAPA

DIPOA/SIF

Artigos 1º e 2º

TÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º

- A inspeção e a fiscalização do MAPA se estendem às **casas atacadistas**, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local e têm por objetivo **reinspecionar POA procedentes do comércio interestadual ou internacional**.
- A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de POA 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 MAPA**, conforme o disposto na legislação específica do SUASA.



TÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E ÂMBITO DE ATUAÇÃO

- **Apenas os estabelecimentos que funcionem sob SIF podem realizar o comércio internacional de POAs.**
- **Na definição de produtos de origem animal sob SIF foram incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal**

Artigos 4º e 8º

- **Inseridas algumas definições de terminologias empregadas no Regulamento:**
 - espécies de açougue, animais exóticos, animais silvestres, espécies de caça
 - análises fiscais e periciais, análises de autocontrole
 - rastreabilidade
 - equivalência
 - programas de autocontroles
 - padrão de identidade, RTIQ

Execução dos procedimentos de inspeção do SIF

**Inspeção
Permanente**

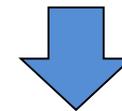


**estabelecimentos de abate
das diferentes espécies de
açougue e de caça.**

Répteis e anfíbios: durante o abate

X

**Inspeção
Periódica**



**nos demais
estabelecimentos**

Na abrangência da inspeção, foram inseridas ações já realizadas pelo SIF mas que não estavam contempladas neste Artigo:

- o bem-estar animal
- rastreabilidade dos animais, MP, insumos e ingredientes
- o controle de resíduos e contaminantes
- verificação dos programas de autocontrole
- certificação sanitária
- classificação de produtos e derivados
- hábitos higiênicos dos funcionários
- informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou que façam parte de acordos internacionais com os países importadores

Artigo 12

TÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E ÂMBITO DE ATUAÇÃO

- **Prevê a possibilidade de alteração dos procedimentos de inspeção e de fiscalização mediante a aplicação da análise de risco**
- **A inspeção e a fiscalização, previstas no 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.**

Artigos 13 e 14

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL



TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

O Título II é composto por sete Capítulos e foi modificado para atualizar a classificação dos estabelecimentos que estão sujeitos à inspeção prevista no Regulamento.

I – Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

II - Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

III - Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

IV - Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

V - Dos Estabelecimentos de **Produtos de Abelhas e Derivados**

VI - Dos Estabelecimentos de **Armazenagem**

VII - Dos Estabelecimentos de **Produtos Não Comestíveis**

Artigo 16

TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Capítulo I

Estabelecimentos de Carnes e Derivados



- **Redução de 9 para 2 classificações:**

I - Abatedouro Frigorífico

**II - Unidade de Beneficiamento de Carne e
Produtos Cárneos.**

Artigo 17

Capítulo I – Estabelecimentos de Carnes e Derivados

- **Abatedouro Frigorífico:** 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, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
- **Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos:** estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis

TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Capítulo II – Estabelecimentos de Pescado e Derivados

- **Aumento de 2 para 4 classificações:**

I - Barco-fábrica

II- Abatedouro Frigorífico de Pescado

III- Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado

IV - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves



Artigo 19

Capítulo II – Estabelecimentos de Pescado e Derivados

- **Abatedouro Frigorífico de Pescado:** estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
- **Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado:** 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, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Capítulo II – Estabelecimentos de Pescado e Derivados

- **Barco-Fábrica:** 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, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.
- **Estação Depuradora de Moluscos Bivalves:** estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.



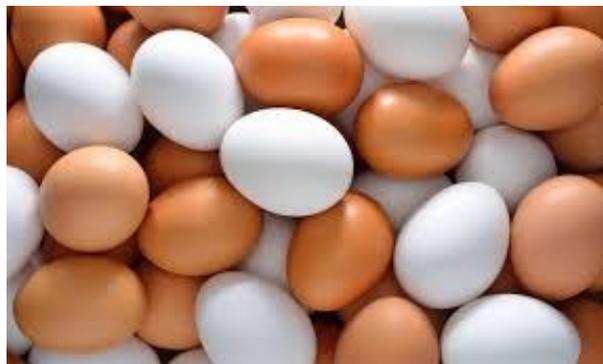
TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Capítulo III – Estabelecimentos de Ovos e Derivados

- **Manutenção de 2 classificações:**

I- Granja Avícola; e

II- Unidade de Beneficiamento de Ovos e seus Derivados.



Artigo 20

Capítulo III – Estabelecimentos de Ovos e Derivados

- **Granja Avícola:** estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta ou para a UBO
- **Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados:** estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.
- **Classificação / industrialização**

TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Capítulo IV – Estabelecimentos de Leite e Derivados

- **Redução de 11 para 5 classificações:**

I- Granja Leiteira

II- Posto de Refrigeração

III- Usina de Beneficiamento

IV- Fábrica de Laticínios

V- Queijaria



Artigo 21

Capítulo IV – Estabelecimentos de Leite e Derivados

- **Granja Leiteira:** 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.
- **Posto de Refrigeração:** estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

Capítulo IV – Estabelecimentos de Leite e Derivados

- **Usina de Beneficiamento:** 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, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- **Fábrica de Laticínios:** estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

Capítulo IV – Estabelecimentos de Leite e Derivados

Queijaria: estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.



TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Capítulo V – Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados



- **Manutenção de 2 classificações:**

I- Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas

II- Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados.

Artigo 22

Capítulo V – Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

- **Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas:** estabelecimento destinado ao recebimento de MP de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.
- **Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados:** 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, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Capítulo VI – Estabelecimentos de Armazenagem

- **Definição de uma nova classificação abrangendo armazenagem para todos os POA:**

I- Entrepósito de Produtos de Origem Animal

II- Casa Atacadista



Artigo 23

Capítulo VI – Estabelecimentos de Armazenagem

- **Entrepasto de Produtos de Origem Animal:** estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.
- **Casa Atacadista:** estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Capítulo VII – Estabelecimentos de Produtos Não Comestíveis



- **Realocado do Capítulo de Carnes e Derivados uma vez que é comum para todos os POAs:**

I- Unidade de Beneficiamento de Produtos não Comestíveis

Artigo 24

Capítulo VII – Estabelecimentos de Produtos Não Comestíveis

- **Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis:** estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

TÍTULO III

DA REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS



TÍTULO III – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

- **Composto por 2 Capítulos e trata das exigências e procedimentos para o registro e relacionamento de estabelecimentos**
 - I – Do Registro e Relacionamento
 - II – Da Transferência
- **Todo estabelecimento que realiza o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar **registrado** no DIPOA**

Relacionamento: apenas as Casas Atacadistas mesmo critério para registro

Artigos 25, 26 e 32

TÍTULO III – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Simplificação dos documentos necessários para registro/relacionamento:

I- termo de compromisso

II- plantas das respectivas construções

III- memorial técnico sanitário do estabelecimento

IV- documento exarado pela autoridade competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar ou inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável.

- Construção do estabelecimento deve obedecer às exigências legais de outros órgãos de normatização técnica da União, dos Estados e dos Municípios, desde que não contrariem as exigências previstas neste Decreto ou normas complementares**

TÍTULO III – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

- **As atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento serão estabelecidas pelo MAPA**
- **Atendidas as exigências fixadas no RIISPOA e em normas complementares, o Diretor do DIPOA emitirá o **Título de Registro do Estabelecimento****
- **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 - SIPOA/SISA/SIFISA**

Artigos 27 e 31

TÍTULO III – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Artigo 33

TÍTULO III – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Cada estabelecimento será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns, que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

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

Artigo 34

TÍTULO III – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS

- 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.
- **Será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento que:**
 - não realizar comércio interestadual ou internacional pelo período de um ano.
 - interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Artigo 35

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS



TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

Abrange as condições dos estabelecimentos quanto às exigências gerais e específicas das instalações e equipamentos em relação ao tipo de material utilizado, infra-estrutura, dimensionamento, disposição, fluxo operacional, operacionalização e higienização consoante com as boas práticas de fabricação.

CAPÍTULO I – Das Instalações e Equipamentos

CAPÍTULO II – Das Condições de Higiene

CAPÍTULO III – Das Obrigações dos Estabelecimentos

Capítulo I - Das Instalações e Equipamentos

- **Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo DIPOA.**
 - dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção e do tipo de produto elaborado.

Capítulo I - Das Instalações e Equipamentos

- **Definidas as condições básicas e comuns a serem atendidas pelos estabelecimento de produto de origem animal, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis**

Artigo 42

- **Definidas especificidades por categoria de estabelecimento resguardadas também as particularidades tecnológicas cabíveis**

Artigos 43, 44, 45 e 46

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

- terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento;
- ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

- **vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;**
- **local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;**
- **local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;**
- **sede para o SIF, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;**
- **locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;**

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

Capítulo I - Das Instalações e Equipamentos

- A unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderá ser instalada em **veículos** providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em **uma unidade móvel**.
- Permitida a fabricação de produtos que não estejam sujeitos ao registro no DIPOA nos estabelecimentos registrados, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos POAs.

Artigos 47 e 51

Capítulo I - Das Instalações e Equipamentos

- **Para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal as exigências referentes à estrutura física, dependências e equipamentos serão disciplinadas em normas complementares específicas observando 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.**

Artigo 52

Capítulo II - Das Condições de Higiene

- **Estabelece o cumprimento de práticas higiênicas a serem aplicadas nos estabelecimentos**
- **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.**

Capítulo II - Das Condições de Higiene

- **Estabelece a obrigatoriedade da higienização regular sem pré-definição de frequências visando contemplar as diferenças entre as categorias de estabelecimento**
- **Inclui CIP, higiene e hábitos higiênicos dos funcionários, uniformização, atestados de saúde de manipuladores, transito entre áreas, fluxo de operações, prevenção à contaminação cruzada, água de abastecimento e gelo**

Capítulo III
Das Obrigações dos Estabelecimentos

- **São contempladas as obrigações inerentes aos estabelecimentos sendo suprimidos itens não aplicáveis do Artigo 102 vigente que conflitavam com a Lei 8.112/90.**
 - **peçoal, instalações e equipamentos necessários para a inspeção**
 - **coleta e remessa de análises laboratoriais**
 - **manter equipe treinada e habilitada para execução das atividades**
 - **aviso prévio de 72hs para abate e outras atividades, paralização ou reinício de atividades, troca ou instalação de equipamentos e expedição que requeiram certificação**
 - **dispor de programa de recolhimento de produtos**
 - **manter registros auditáveis de todas a etapas de produção**

Capítulo III
Das Obrigações dos Estabelecimentos

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

Capítulo III – Das obrigações dos estabelecimentos

- Os estabelecimentos devem apresentar **toda documentação solicitada pelo SIF**, seja de natureza fiscal ou analítica ou registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.
- 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.

TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

• **Estabelecimentos com SIF só podem receber POA destinado ao consumo humano quando oriundo de outro SIF**

- **matérias-primas e produtos registrados nos Serviços de Inspeção com equivalência reconhecida para adesão ao SISBI-SUASA;**
- **permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos de estabelecimentos de SIE ou SIM.**
- **permitida a entrada de matérias-primas e resíduos de animais provenientes de estabelecimentos industriais e varejistas para elaboração de produtos não comestíveis.**

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA



TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

O Título V é composto por quatro Capítulos e aborda os procedimentos de inspeção industrial e sanitária a serem aplicados aos produtos de origem animal de que trata o Regulamento.

I - Da Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e derivados

II - Da Inspeção Industrial e Sanitária de Ovos e seus derivados

III - Da Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e derivados

IV - Da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Abelhas e derivados

**A serem detalhados em outra apresentação por área*

Artigos 82 a 275

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE



TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I - Dos Aspectos Gerais

CAPÍTULO II - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Carnes e derivados.

CAPÍTULO III - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Pescado e derivados.

CAPÍTULO IV - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Ovos e seus derivados

CAPÍTULO V - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Leite e derivados.

CAPÍTULO VI - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Produtos de Abelhas e derivados.

*A serem detalhados em outra apresentação por área

Artigos 269 a 424

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

- Define os **produtos clássicos** elaborados a partir de matérias-primas de origem animal que estão sujeitos à inspeção de que trata o Regulamento.
- Para os demais produtos, foi inserido um artigo geral que prevê a possibilidade de elaboração de **novos produtos não contemplados** no Regulamento.
- Define que todos os produtos, assim como seus respectivos processos de fabricação **serão estabelecidos em Regulamento Técnico**

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

foi definido claramente as atribuições da ANIVISA e do DIPOA no que diz respeito a utilização de aditivos, coadjuvantes de tecnologia

- o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e
 - o DIPOA estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que podem ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.
- **permitido o uso de irradiação em POA**

Artigos 270 e 275

TÍTULO VII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBOS DE INSPEÇÃO



TÍTULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

O Título VII é composto por quatro Capítulos e trata dos procedimentos de registro dos produtos inspecionados pelo SIF, seja para mercado interno ou internacional (importação ou exportação).

CAPÍTULO I – Do registro de produtos

CAPÍTULO II – Da embalagem

CAPÍTULO III – Da rotulagem

CAPÍTULO IV – Dos carimbos de inspeção

TÍTULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

Capítulo I – Do Registro dos Produtos

Todo POA produzido no país ou importado deve ser registrado no DIPOA.

- **Formulação**
- **Processo de Fabricação**
- **Croqui do rótulo**

Validade de 10 anos

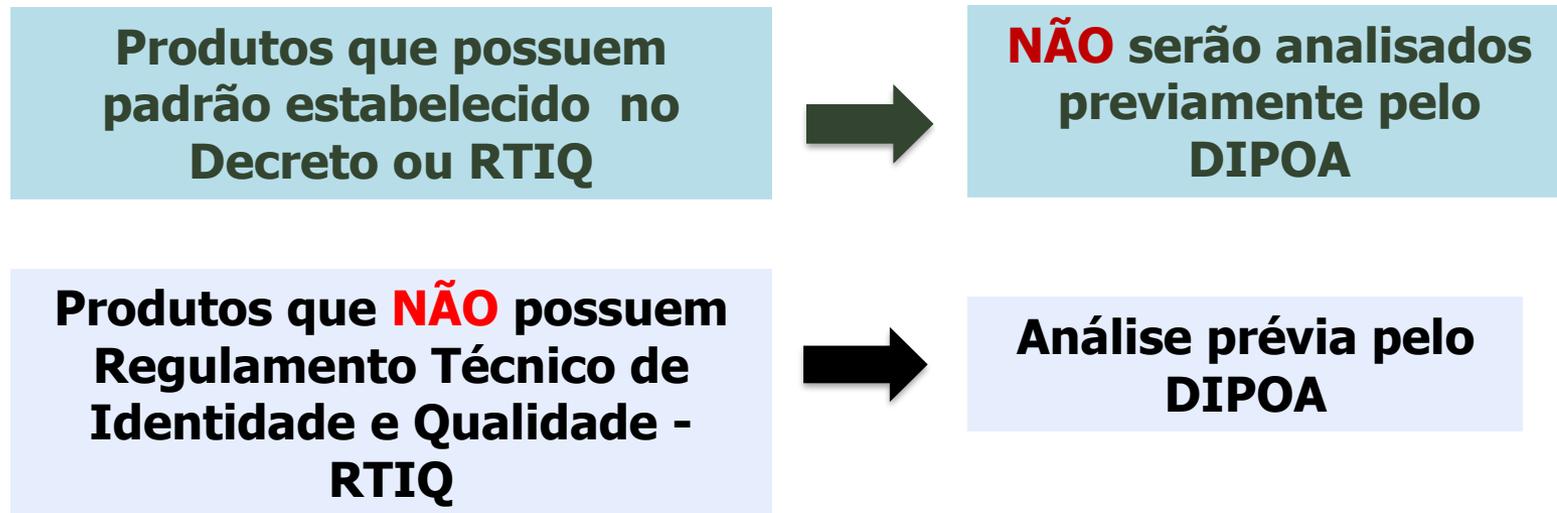


**Toda modificação na
formulação necessita
ser atualizada no
Sistema**

Artigos 427 e 433

TITULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

- Substituído no RIISPOA todas a menções aos produtos aprovados pelo DIPOA por registrados no DIPOA



TITULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

Na solicitação de registro devem constar:

- **MP e ingredientes (quantidades e % utilizados) incluindo aditivos e coadjuvantes de tecnologia utilizados de forma combinada;**
- **descrição de todas as etapas de fabricação do produtos;**
- **descrição dos métodos de controle empregados para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do POA;**
- **relação dos programas de autocontrole implantados**

Podem ser exigidas pelo DIPOA informações ou documentação complementares.

Artigos 428, 431

TITULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

Permitida a fabricação de POA não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo DIPOA

denominação da venda proposta

histórico do produto, qdo houver

Requisitos de identidade e qualidade que preservem o interesses do consumidor

embasamento legislação nacional ou internacional

literatura técnico científica

Existência de métodos validados de avaliação da conformidade

TITULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

informações fidedignas que correspondam exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento

- **modificações na formulação, processo de fabricação ou no rótulo devem ser previamente atualizadas**
- **previsto o cancelamento do registro quando houver descumprimento da legislação**

Artigos 430, 433 e 434

Capítulo II – Da Embalagem

Acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte

Permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIF.

Artigos 435 e 437

Capítulo III – Da Rotulagem

- **Define rótulo e estabelece a exigência de que todos as MP e produtos expedidos nos estabelecimentos registrados no DIPOA estejam identificados por meio de rótulos**
 - resistência ao armazenamento e transporte,
 - legibilidade e fácil visualização;
 - possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos

Capítulo III – Da Rotulagem

- **Os rótulos só podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no DIPOA**
 - informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto

TÍTULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

Rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- nome do produto;
- nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- nome empresarial e endereço do importador, no caso de POA importado;
- carimbo oficial do SIF;
- CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- marca comercial do produto, quando houver;
- data de fabricação, prazo de validade e lote;
- lista de ingredientes e aditivos;
- indicação do número de registro do produto no DIPOA
- identificação do país de origem;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Capítulo III – Da Rotulagem

- **É vedada a presença de expressões, marcas, denominações, símbolos, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.**

**componentes
intrínsecos**

**propriedades medicinais
ou terapêuticas**

TÍTULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

Capítulo IV – Dos Carimbos de Inspeção

- **O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIF e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo MAPA**
 - Redução de 18 para 7 modelos utilizados



Artigos 463 e 467

TÍTULO VIII

DA ANÁLISE LABORATORIAL



TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

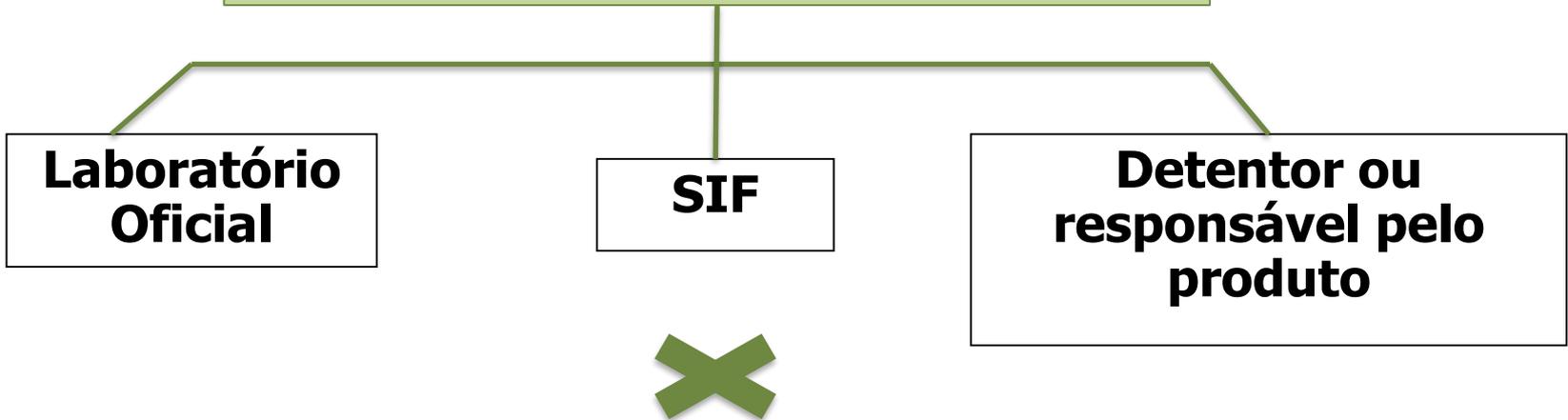
- **Trata dos procedimentos de colheita, armazenagem e remessa de amostras para a realização de análises laboratoriais de produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos inspecionados pelo SIF.**
- **Foram suprimidas as listas indicativas dos testes físico-químicos e microbiológicos a serem realizados.**
- **O Título descreve o procedimento a ser adotado após a constatação de irregularidades no resultado laboratorial obtido a partir da análise fiscal, uma vez que estes procedimentos não estavam normatizados**

TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

- **As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.**
- **Sempre que o SIF julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.**

TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

Colheita de amostras em triplicata



**Quantidade ou natureza do produto não permitir
Prazo de validade muito curto, que inviabilize a análise
Análises realizadas na rotina de fiscalização
Análises microbiológicas**

TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

Resultado Não Conforme

É facultado ao interessado requerer análise pericial de contraprova dentro de 48hs contados a partir da ciência do resultado

**Indica representante para compor a comissão pericial
MAPA define data, hora e laboratório c/ antecedência 72hs
Amostra em poder do detentor ou interessado
Mesmo método empregado na análise fiscal**

Resultados Divergentes da análise fiscal : nova análise com a amostra em poder do SIF

TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a **avaliação da conformidade de matérias primas e de POA prevista em seu programa de autocontrole**, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

TÍTULO IX

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA



TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Definida a abrangência da reinspeção:

- **a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;**
- **a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;**
- **a avaliação das características sensoriais, quando couber;**
- **a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;**
- **o documento sanitário de trânsito, quando couber;**
- **as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber;**
- **número e a integridade do lacre do SIF de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, no caso de produtos importados, quando couber.**

TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

- Foi inserida a possibilidade de se realizar o rebeneficiamento de produtos mediante processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIF, sendo os mesmos novamente reinspeccionados antes da liberação.
- Foi facultado o **aproveitamento condicional** de matérias-primas e produtos em outro estabelecimento sob Inspeção Federal, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação do recebimento pelo estabelecimento e verificado pelo Serviço de Inspeção no destino.

TÍTULO X

DO TRÂNSITO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

- **Trata das exigências para trânsito e certificação sanitária de POA nacionais e importados organizados em dois capítulos**
 - **Capítulo I – Do trânsito de produtos de origem animal**
 - **Capítulo II – Da certificação de produtos de origem animal**

TÍTULO X

DO TRÂNSITO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

As MPs e POAs, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob SIF, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território nacional ou ser objeto de comércio internacional para países que não possuem requisitos sanitários específicos, desde que atendidas as exigências contidas neste Decreto e em normas complementares.

- Só podem constituir objeto de comércio internacional para países que possuem requisitos sanitários específicos, as MPs e POAs que atenderem a legislação do país importador e os requisitos sanitários acordados bilateralmente ou multilateralmente.

TÍTULO X

DO TRÂNSITO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

Importação de MPs e POAs:

- procederem de países cujo sistema de inspeção sanitária foi avaliado ou reconhecido como equivalente pelo DIPOA;
- procederem de estabelecimentos habilitados à exportação para o Brasil;
- estiverem previamente registrados pelo DIPOA;
- estiverem rotulados de acordo com a legislação específica;
- vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem, nos termos acordados bilateralmente.

TÍTULO X DO TRÂNSITO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

Importação de POA

Poderá ser dispensada a reinspeção de produtos quando o histórico do produto/exportador demonstrar baixa ocorrência de não conformidades – buscando a agilização dos procedimentos de importação

A reinspeção poderá ser realizada junto aos Serviços de Vigilância Agropecuária nos portos, aeroportos e postos de fronteira, como praticado em outros países

Prevê ações restritivas à importação, suspensão parcial ou total da habilitação, quando evidenciados problemas

Artigos 487, 488 e 489

TÍTULO X DO TRÂNSITO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

Certificação de POA

Define que CSI devem ser assinados por AFFA-MV

Ao solicitar a emissão de CSI o estabelecimento deverá comprovar que o produto a ser certificado atende aos requisitos do país importador, quando houver

Mantém obrigatoriedade de Certificação Sanitária para produtos destinados ao aproveitamento condicional ou condenação com comprovação do **recebimento no destino (aprov. condicional) e comprovação de **inutilização** (condenação)**

TÍTULO XI

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



TÍTULO XI **RESPONSABILIDADES, MEDIDAS CAUTELARES, INFRAÇÕES, PENALIDADES E** **PROCESSOS ADMINISTRATIVOS**

O Título XI é composto por quatro Capítulos e sofreu alterações significativas visando uniformização, transparência das ações fiscais e dos procedimentos administrativos, diminuindo a discricionariedade

I – Das Responsabilidades e das Medidas Cautelares

II – Das Infrações

III - Das Penalidades

IV – Do processo administrativo

Define as pessoas físicas ou jurídicas que serão responsabilizadas pela infração às disposições do Decreto

- abrangendo também as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos
- **Medidas cautelares previstas para evidências ou suspeita de risco à saúde pública ou fraude:**
 - apreensão do produto
 - suspensão provisória do processo ou etapas de fabricação
 - coleta de amostras para análises laboratoriais

Infrações e Penalidades

- **as infrações às disposições do Decreto foram listadas (Art. 496)**
- **para imposição da penalidade de multa, as infrações foram classificadas em leves, moderadas, graves e gravíssimas (Art. 509)**
- **os valores a serem aplicados levam em consideração situações agravantes e atenuantes (Art. 510)**

Infrações e Penalidades

- **Sanções aplicadas isoladas ou cumulativas:**
 - **Advertência** : infrator primário E ausência de dolo
 - **Multa**
 - **Apreensão ou condenação de MP e produtos**, quando não apresentarem condições sanitárias adequadas ou forem adulteradas (condições definidas no Art. 513)
 - **Suspensão das atividades** quando há risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária (definidas no Art. 514) ou quando houver embaraço à ação fiscal (definidas no Art. 515)
 - **Interdição total ou parcial do estabelecimento** quando se tratar de fraudador habitual (definidas no Art. 518) ou quando houve inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas (definidas no Art. 516) ;
 - **Cassação do registro** (definidas no Art. 519)

Infrações e Penalidades

Aplicação da sanção de multa:

Leves: de 10 a 20% do valor máximo multa (50 a 100 mil reais)

Moderadas: 20 a 40% do valor máximo multa (100 a 200 mil reais)

Graves: 40 a 80% do valor máximo multa (200 a 400 mil reais)

Gravíssimas: 80 a 100% do valor máximo multa (400 a 500 mil reais)

A Medida Provisória 722, de 29 de março de 2017, alterou o Inciso II do Artigo 2º da Lei 7889/89 que define, para a sanção de multa, o valor máximo a ser aplicado, de 25.000 Bônus do Tesouro Nacional – BTN, modificando-o para 500 mil reais.

Infrações e Penalidades

Circunstâncias Atenuantes

- **o infrator ser primário;**
- **a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;**
- **o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;**
- **a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;**
- **a infração ter sido cometida acidentalmente;**
- **a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;**
- **a infração não afetar a qualidade do produto.**

Infrações e Penalidades

Circunstâncias Agravantes

- **o infrator ser reincidente;**
- **o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;**
- **o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;**
- **o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;**
- **a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;**
- **o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;**
- **o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou**
- **o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.**

Infrações e Penalidades

- **As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 510.**
- **Habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos: idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses**

Infrações e Penalidades

- **As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:**
 - **reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;**
 - **reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 517; ou**
 - **não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.**

Artigo 519

Infrações e Penalidades/ Processo Administrativo

- **Define as situações em que os produtos são considerados impróprios para o consumo e aquelas em que eles são considerados fraudados (adulterados ou falsificados)**
- **Os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável serão definidos pelo MAPA**

Processo Administrativo

- **Prevê divulgação dos produtos e estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovados em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo**
- **Descreve o rito administrativo de autuação, prazos para recursos, indica as instâncias para recursos, sendo o Diretor do DIPOA a segunda e última instância**

Processos Administrativos

Autuação

**10
dias**

**Recurso 1^a
Instância**

SIPOA/SISA/SIFISA

**Recurso 2^a
Instância -
DIPOA**

**10
dias**

**30
dias**

**Dívida Ativa da
União**

Artigos 521 a 531

TÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS



TÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

- **Ação conjunta do DIPOA e órgão regulador da saúde para produtos que contenham POA em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um POA**
- **Criação de comitês técnicos-científicos para tratar de assuntos inerentes à inspeção sanitária de POA**
- **Adoção de ações complementares de inspeção em casos de suspeita ou existência de doenças exóticas, surtos ou quaisquer situações que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.**

Artigos 532, 534 e 535

TÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

- Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo DIPOA, com base em informações técnico-científicas
- As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.
- Foi estabelecido o **prazo de 1 ano** para os estabelecimentos já registrados ou relacionados no MAPA se adequarem ao Decreto.
- O MAPA expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

MINISTÉRIO DA
**AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO**

