

# RIISPOA

**Decreto 9.013, 29 de março de 2017**

MINISTÉRIO DA  
**AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO**

Federação das Indústrias do Estado de São Paulo - FIESP  
São Paulo – 23/06/2017

# 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 pelo DIPOA.

**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

- § 1º A inspeção e a fiscalização do MAPA 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 7.889, de 1989, e têm por objetivo **reinspecionar POA procedentes do comércio interestadual ou internacional.**
- § 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 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.
- A execução da inspeção e da fiscalização pelo DIPOA **isenta** o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para POA
- Na definição de produtos de origem animal sob SIF foram incluídos os **estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal**

Artigos 4º, 7º 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 do SIF realizado em caráter permanente apenas nos estabelecimentos de abate das espécies de açougue e caça e em caráter periódico nas demais categorias.**
    - Répteis e anfíbios: durante o abate

**Artigos 10 e 11**

**Na abrangência da inspeção, foram complementadas verificações já realizadas mas definidas em documentos infra-legais, como:**

- 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

# 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 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.**

**Artigos 13 e 14**

# 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

# 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 VI – Estabelecimentos de Armazenagem

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

**I- Entrepasto 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.

# Adequação de Categorias de Estabelecimentos

➤ **Atualização dos SIF's e ER's, bem como da rotulagem**

⇒ **Questões técnicas de funcionamento do sistema:**

⇒ **execução da operação de atualização automática das categorias na base de dados, a fim de se verificar se não terá impacto em outras funcionalidades (ex: habilitação)**

⇒ **mapear os SIF's com mais de uma categoria para realizar o enquadramento correto**

# Adequação de Categorias de Estabelecimentos

## 1. ATUALIZAÇÃO DE CATEGORIA DE SIF:

⇒ A atualização de 1.600 estabelecimentos permanecerão com a mesma classificação.

⇒ A alteração será realizada **automaticamente na base de dados do SIGSIF**, sem necessidade de solicitação da empresa e constituição de processo.

☞ **Não inclui alterações cadastrais**

⇒ Os novos títulos serão emitidos gradativamente e enviados aos SIPOA/SISA/SIFISA para distribuição as empresas.

## 1. ATUALIZAÇÃO DE CATEGORIA DE ROTULAGEM:

⇒ Rotulagem já registrada não necessita ser reapresentada para registro no sistema quando a alteração for limitada a inclusão de nova categoria.

⇒ A atualização da rotulagem somente poderá ser feita depois que o cadastro do SIF no SIGSIF estiver atualizado.

## 2. MUDANÇA DE ER PARA SIF:

⇒ **Não será automática**

⇒ **Há necessidade de solicitação do interessado e atualização de documentos, conforme o Ofício nº 01/2009 (exceção vistoria de terreno).**

⇒ **Norma de registro de estabelecimento será elaborada pelo DIPOA.**

## 2. MUDANÇA DE ER PARA SIF:

⇒ Pode ser dado continuidade nos **processos físico já existentes do ER** para aproveitar a documentação que ainda estiver válida.

⇒ Pode ser solicitado **via SEI com toda a documentação atualizada e digitalizada.**

☞ **Plantas em formato PDF**

⇒ **Apresentar laudo de potabilidade da água junto a órgão competente**

# Adequação de Categorias de Estabelecimentos

## 2. MUDANÇA DE ER PARA SIF:

⇒ **Laudo de inspeção Final do Estabelecimento: pode ser relatório de supervisão ou auditoria do último ano.**

☞ **Adequações menores: Plano de Ação com cronograma de obras não superior a seis meses**

⇒ **Rotulagem: após a concessão do SIF, será autorizada o uso da rotulagem do ER, desse que os dados cadastrais da empresa/responsável permaneçam os mesmos.**

⇒ **Será concedido SIF para CPF ou produtor rural**

# Adequação de Categorias de Estabelecimentos

## 2. CANCELAMENTO DE ER:

⇒ Estabelecimentos que não solicitarem registro no SIF terão seu relacionamento junto ao SIF cancelados a partir do dia 01/12/2017. Decreto 9.069 de 31/05/2017.

## 3. EXTINÇÃO DA EXPRESSÃO “USO AUTORIZADO”:

⇒ Não existe mais previsão legal desta expressão, somente da de registro no (“registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº ....”), assim também será autorizada a alteração da rotulagem, sem necessidade de reapresentação do registro.

## Principais Questionamentos

➤ **Como está previsto relacionamento apenas para casa atacadista, como ficam outros estabelecimentos que não foram previstos, como os curtumes?**

⇒ Os curtumes que fornecerão matéria-prima para fabrica de gelatina serão registrados no DIPOA como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

➤ **Se o curtume for registrado como Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis, como fornecerá MP para a unidade de processamento de produtos comestíveis?**

⇒ A pele bovina é um produto não comestível na forma em que se apresenta sendo a mesma depois de transformada, apta ao consumo humano.

# Adequação de Categorias de Estabelecimentos

## ÁREA - CARNE

ÁREA	CATEGORIA ANTIGA	CATEGORIAS NOVAS
CARNE	Matadouros-frigoríficos	ABATEDOURO FRIGORÍFICO
	Matadouros	
	Matadouros de pequenos e médios animais	
	Charqueadas	
	Fábricas de produtos suínos	
	Matadouros de aves e coelhos	
	Fábricas de conservas	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS
	Fábricas de produtos gordurosos (somente para COMESTÍVEL - EXCEÇÃO:MARGARINA)	
	Entrepósitos de carnes e derivados	
	Curtume (PROCESSAM PELA PARA OBTENÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA COMESTÍVEL)	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS
	Fabricas de produtos não comestíveis.	

# Adequação de Categorias de Estabelecimentos

## ÁREA - OVOS

ÁREA	CATEGORIA ANTIGA	CATEGORIAS NOVAS
OVOS	Entrepósitos de ovos	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS
	GRANJA AVICOLA	

# Adequação de Categorias de Estabelecimentos

## ÁREA - PESCADO

ÁREA	CATEGORIA ANTIGA	CATEGORIAS NOVAS
PESCADO	Entrepósitos de pescado( que abatem reptes e quelônios)	ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO
	Entrepósitos de pescado (depuração de molusco bivalve)	ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCO BIVALVE
	Entrepósitos de pescado	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO
	Fábricas de conservas de pescado	
	BARCO FÁBRICA	BARCO FÁBRICA
	BARCO CONGELADOR	

# Adequação de Categorias de Estabelecimentos

## ÁREA - ESTOCAGEM

ÁREA	CATEGORIA ANTIGA	CATEGORIAS NOVAS
ESTOCAGEM	Entrepósitos-frigoríficos	ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
	CASA ATACADISTA	CASA ATACADISTA
	Cesta de Alimentos (Revogada desde 2013 pela IN nº 24/2013)	exclusão

# 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 sociais (Decreto 9.069/2017) 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 ESTABELECIMENTOS

- 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 III – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

## Principais questionamentos:

- **Instalação destinada somente ao armazenamento de embalagens primárias, secundárias, ingredientes/aditivos em área externa e independente às instalações da empresa.**

⇒ Não há impeditivo legal que a instalação destinada somente ao armazenamento de embalagens primárias, secundárias (esta fisicamente separada das demais seções), ingredientes/aditivos em área externa seja construída em bloco separado do bloco industrial.

⇒ Porém, todos devem estar dentro do mesmo perímetro industrial.

⇒ Decreto 9.069 de 31/05/2017 Art. 34 - dependências sociais

# TÍTULO IV

## DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

**O Título IV é composto por três Capítulos e abrange as condições dos estabelecimentos quanto às exigências gerais e específicas das instalações e equipamentos em relação ao tipo de material utilizado, infra-estrutura, disposição, dimensionamento, fluxo operacional, higienização e operacionalização consoante o preconizado pelas 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**

# TÍTULO IV DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

## 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 IV

## DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

### Principais questionamentos:

- **Rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva**
  - ⇒ O princípio rastreabilidade faz parte do controle do produto e conforme seu conceito universalmente consagrado constante do inciso XIX do at. 10.
  - ⇒ O Decreto nº 5741/2006 deixa claro que cada elo da cadeia produtiva é responsável por dar garantias de atendimento a legislação na etapa em que participa.
  
- **Obrigatoriedade de implantação de laboratório interno nas plantas**
  - ⇒ O artigo menciona "respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis", abre-se a possibilidade autorização por parte do DIPOA para a pertinência da necessidade de existência de laboratório interno nas plantas.
  
  - ⇒ Poderá ser contratado laboratório terceiro para processamento de amostras de autocontrole.

# TÍTULO IV

## DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

### Principais questionamentos:

- **Permissão de utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no DIPOA.**
  - ⇒ Não se aplica a fabricação e armazenagem de produtos com selo SIE, SIM. Somente para estabelecimentos integrantes ao SISBI-POA. Não se aplicam a produtos de origem animal registrado em outros âmbitos de inspeção. Se aplicam a produtos de origem vegetal.
  
- **Obrigatoriedade do uso de lavanderia ou serviço similar**
  - ⇒ Assegurar a adequado controle e efetividade da higienização
  - ⇒ Pode ser no estabelecimento ou por empresa terceirizada, não sendo permitida a higienização na casa do funcionário.

# TÍTULO IV

## DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

### Principais questionamentos:

➤ **No antigo RIISPOA (artigo 102) a comunicação ao SIF deveria ser feita com antecedência de 12 hs. Como as empresas farão em situações emergenciais?**

⇒ O Prazo harmonizado com o previsto em Lei nº 9784/1999, que estabelece como prazos de notificação/comunicação legal 72h. Situações emergenciais serão tratadas como eventualidade, caso a caso.

➤ **Nas áreas sujas como bucharia e triparia o uniforme precisa ser de cor clara? Após o produto estar embalado pode ser usado uniforme de outras cores?**

⇒ O uniforme dos funcionários que trabalham diretamente na manipulação de processamento de produtos comestíveis deverá ser de cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações (art. 57).

Nas atividades industriais que possam acarretar contaminação cruzada ao produtos devem ser utilizados uniformes diferenciados por cores.

## Principais questionamentos:

- **Forma em que deverá ser feita desnaturação e descaracterização visual de produtos**
  - ⇒ A desnaturação e descaracterização devem ser feitas com uso de substâncias que inviabilizem qualquer tipo de aproveitamento condicional para consumo humano, quando a legislação (RIISPOA e norma complementares) assim determinar ou quando, mesmo sendo permitido o aproveitamento condicional, não houver instalações no estabelecimento que permitam a transformação imediata da matéria-prima/produto.
- **Responsável técnico: legislação específica estabelecendo quais são estes profissionais**
  - ⇒ As entidades de classes têm suas legislações específicas.

# 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**

# TÍTULO V

## DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

- **O MAPA estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.**

**Contemplando coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias**

- **Durante a fiscalização o SIF pode realizar análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares, em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa**

# TÍTULO V

## Capítulo I - Da Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e derivados

### **Seção I - Inspeção Ante Mortem**

### **Seção II - Do Abate dos Animais**

**Subseção I – Do abate de emergência**

**Subseção II - Do abate normal**

### **Seção III – Da Inspeção Post Mortem - Aspectos Gerais**

**Subseção I - Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos**

**Subseção II - Inspeção Post Mortem de Bovinos e Búfalos**

**Subseção III - Inspeção Post Mortem de Equídeos**

**Subseção IV - Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos**

**Subseção VI - Inspeção Post Mortem de Suídeos**

**Subseção V - Inspeção Post Mortem de Pescado**

# TÍTULO V

## Capítulo I - Da Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes e derivados

**Podem ser abatidos bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto no Decreto e em normas complementares.**

**Foi permitido o abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade, 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.**

**Art. 84.**

### Seção I - Inspeção Ante Mortem

- **Proibido o abate de animais sem docto. de trânsito que deverão ser verificados na chegada pelo estabelecimento**
- **Obrigatória a realização do exame *Ante Mortem* por servidor do MAPA**
  - **Realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais e repetido caso ultrapasse 24hs entre a 1ª avaliação e o abate**
  - **compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública**
  - **casos suspeitos serão identificados e isolados (individualmente/lote) para exame pelo AFFA Medico Veterinário por meio de avaliação clínica, necropsia ou outro procedimento necessário para diagnóstico**

### Seção II - Do Abate dos Animais

**Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIF.**

**É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.**

**O MAPA estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.**

**Artigos 102 e 103**

### Seção II - Do Abate dos Animais

#### Subseção I – Do abate de emergência

- **É proibido o abate de emergência na ausência de AFFA-MV.**
- **Prevê coleta de material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos**

#### Subseção II - Do abate normal

- **Aborda abate humanitário, abate religioso, sangria, depilação/depenagem, evisceração, correspondência entre carcaça, partes de carcaças e vísceras**
- **Prevista a interrupção do abate ou redução de sua velocidade sempre que o SIF julgar necessário**
- **Remoção e segregação de MER sendo vetado seu uso para consumo humano e animal, sob qualquer forma**

### Seção III – Da Inspeção Post Mortem

- Revisão dos procedimentos *post mortem*
- Revisão dos critérios de destinação
- Atualização das nomenclaturas de patologias
- Especificação de parâmetros para tratamento condicional de carcaças

Aspectos Gerais/ Aves e Lagomorfos / Bovinos e Búfalos  
Equídeos/ Ovinos e Caprinos / Suídeos / Pescado

**Artigos 125 a 217**

### Aproveitamento condicional

**I – Frio: -10°C por 10 dias;**

**II – Salga: salmoura com no mínimo 24°Be, peças de no máximo 3,5cm de espessura, por no mínimo 21 dias;**

**III – Calor:**

**a) pasteurização : 76,6°C por no mínimo 30 min;**

**b)  fusão pelo calor em temp. mínima de 121°C;**

**c) esterilização pelo calor, valor de  $F_0 \geq 3$  min ou a redução de 12 log de *Clostridium botulinum***

**Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA.**

# TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

## Principais questionamentos:

- **Produção dos MER para alimentação humana**

⇒ Conforme definido pelo § 3º do art. 124, é vedado o uso de MER para alimentação humana e animal.

⇒ Com base em informações do DSA/SDA constantes do processo SEI nº 21052.010084/2017-19, foi publicado o Memorando Circular nº 8/2017/CGI/DIPOA, definindo o MER.

⇒ O parágrafo único do art. 278 restringe o uso de medula e outras partes comestíveis quando este se constituem em MER.

# TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

## Principais questionamentos:

### ➤ **Tratamentos para aproveitamento condicional previstos no artigo 172**

⇒ Prazo para atendimento previsto no Decreto 9.069/2017.

⇒ Os estabelecimentos deverão apresentar argumentação técnico-científica para embasar a solicitação, ao SIF local ou ao Serviço de Inspeção da UF, que deverá remeter via SEI ao DIPOA/SDA que fará a avaliação. Caso validado, será divulgado no SIGSIF para que todos possam utilizar.

### ➤ **Solicitação de lista de doenças infectocontagiosas de notificação obrigatória e imediata citadas no artigo 174**

⇒ Instrução Normativa nº 50 de 24/09/2013 que alterou o art.61 do Decreto 24.548 de 03/07/1934.

# 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 VI

## DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### Capítulo II - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Carnes e derivados.

#### – Seção I – Das Matérias Primas

- Define carnes/carcaça/ miúdos / produtos de triparia
- Regras para utilização destas MP em produtos cárneos

#### – Seção II – Dos Produtos Cárneos

- Define principais/tradicionais produtos cárneos

#### – Seção III – Dos Produtos Não Comestíveis

- Define produtos não comestíveis / produtos gordurosos não comestíveis

**Artigos 276 a 331**

## Capítulo II - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Carnes e derivados

- **Produtos Cárneos**
- **Toucinho**
- **Unto Fresco ou Gordura Suína**
- **CMS**
- **Carne Temperada**
- **Embutidos**
- **Defumados**
- **Carne Cozida**
- **Carne Desidratada**
- **Produtos Esterilizados**
- **Almôndega**
- **Hambúrguer**
- **Quibe**
- **Linguiça**
- **Morcelela**
- **Mortadela**
- **Salsicha**
- **Presunto**
- **Apresuntado**
- **Fiambre**
- **Salame**
- **Pepperoni**
- **Copa**
- **Lombo**
- **Bacon**
- **Pasta ou Patê**
- **Charque**
- **Jerked Beef**
- **Gelatina**
- **Caldo de Carne**
- **Banha**

# TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

## Principais questionamentos:

➤ **Necessidade de se definir competência para legislar sobre os aditivos e coadjuvantes.**

⇒ Cabe à ANVISA definir os aditivos permitidos e o tipo de alimentos em que podem ser empregados, com seus respectivos limites de uso. Caberá ao DIPOA, quando da confecção de RTIQs, com base no que for permitido pela ANVISA, definir quais aditivos serão permitidos para cada produto com seus respectivos limites de uso (nunca superiores ao permitido pela ANVISA)

⇒ **Demandas específicas deverão ser objeto de deliberação junto a ANVISA**

➤ **Produtos que estavam dispensados de parecer prévio por estarem regulamentados no RIISPOA**

⇒ Até a publicação dos respectivos RTIQ's destes produtos, o registro dos mesmos será dependente de aprovação prévia.

# TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

## Principais questionamentos:

- **Proibição do uso de sangue de animais destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.**
  - ⇒ Conforme prevê o § 1º do art. 282 a desfibrinação manual do sangue é proibida quando este for destinado a elaboração de produtos para consumo humano. Para fins opoterápicos e laboratoriais não há restrições.
  
- **Não podemos mais produzir e comercializar sangue de neonato?**
  - ⇒ O artigo 153 trata apenas da condenação do feto, não havendo restrição quanto a retirada do sangue antes da condenação.

# TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

## Principais questionamentos:

### ➤ **Expressão "sem gordura" disposta no art. 280**

- ⇒ A expressão "livre de gorduras" significa sem adição de gordura que não compõe o corte original.
- ⇒ Haverá RTIQ dos produtos a previsão do percentual de gordura quando aplicável.

### ➤ **Expressão "diferentes espécies animais" disposta nos artigos 295 (hamburguer) e 299 (mortadela)**

- ⇒ Deverá ser atendido no disposto no RTIQ do produto.
- ⇒ O entendimento a ser dado é o já consagrado nos dias de hoje. Pode ser feito hambúrguer e mortadela de apenas um tipo de carne.

# TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

## Principais questionamentos:

### ➤ **Baço e pulmão são considerados miúdos?**

Conforme disposto no Parágrafo único do Art. 278 poderão ser utilizados para consumo humano direto em atendimento aos hábitos regionais

### ➤ **A carne ao redor da lesão de sangria é a chamada carne de sangria. Não poderemos mais produzir essa carne como carne industrial?**

Apenas a carne ao redor do local da incisão, geralmente com acúmulo de coágulos, deverá ser descartada, chamada de ferida de sangria (Art. 277).

### ➤ **Intestinos não podem ser utilizados na fabricação de embutidos ?**

Os intestinos podem ser usados como envoltórios e não como matéria-prima na elaboração de produtos cárneos. Conforme o § 2º do art. 279 , prevê o uso de intestinos como envoltório.

# TÍTULO VI DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

## Principais questionamentos:

- **Onde estão inseridos os produtos opoterápicos, farmoquímicos ou seus produtos intermediários, os insumos laboratoriais e os produtos destinados à alimentação animal obtidos de tecidos animais?**

Os referidos produtos não fazem parte do escopo de fiscalização do DIPOA.

Os padrões serão definidos pela área competente do MAPA ou de outros órgãos, conforme disposto no parágrafo único do art. 327.

- **Não identificamos no Decreto um artigo definindo o produto margarina, eles não serão mais registrados? Como os estabelecimentos produtores devem proceder neste caso?**

As margarina não estão mais sujeitas à fiscalização pelo DIPOA/SDA. Os estabelecimentos produtores terão 180 dias para se regularizarem junto ao órgão competente para a fiscalização.

# 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**

## Capítulo I – Do Registro dos Produtos

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

- **formulação, processo de fabricação e rótulo.**
- **renovação a cada dez anos.**

**Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo 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**

# TÍTULO 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.**

## 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.

# TÍTULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

## 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**

# TITULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

## Principais questionamentos:

- ➤ **Obrigatoriedade dos itens "natureza do estabelecimento", "marca" e "peso bruto" no sistema PGA para registro de produto.**
  - ⇒ É obrigatório conforme disposto em norma complementar (item 5 da IN 22/2005)
  
- ➤ **Obrigatoriedade dos dados do fabricante do produto na rotulagem**
  - ⇒ Não será obrigatório na rotulagem. Deve constar a expressão "Fabricado por".

# TÍTULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

## Principais questionamentos:

- **Disposição nos rótulos a indicação das respectivas percentagens**
  - ⇒ Exceção disposta na alínea D do item 6.2.2 da IN 22/2005
    - ☞ *quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;*
  
- **Por que é necessária a abertura da fórmula de todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada?**

O DIPOA/SDA deve ter a informação completa de tudo o que é adicionado na fabricação dos diferentes produtos de origem animal.

# TITULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

## Principais questionamentos:

- ➤ **Os carimbos dos Modelos 5 e 6 não citam a inclusão do número de registro do estabelecimento?**  
⇒ Não. O número do SIF não é indicado neste tipo de carimbo.
- ➤ **As carcaças sempre levarão o modelo nº 1, seguida dos carimbos dos modelos de nº 5 e 6 quando necessário?**
- ⇒ Não. O carimbo 1 refere-se a carcaças para consumo em natureza e os modelos 5 e 6 para destinação.

# TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

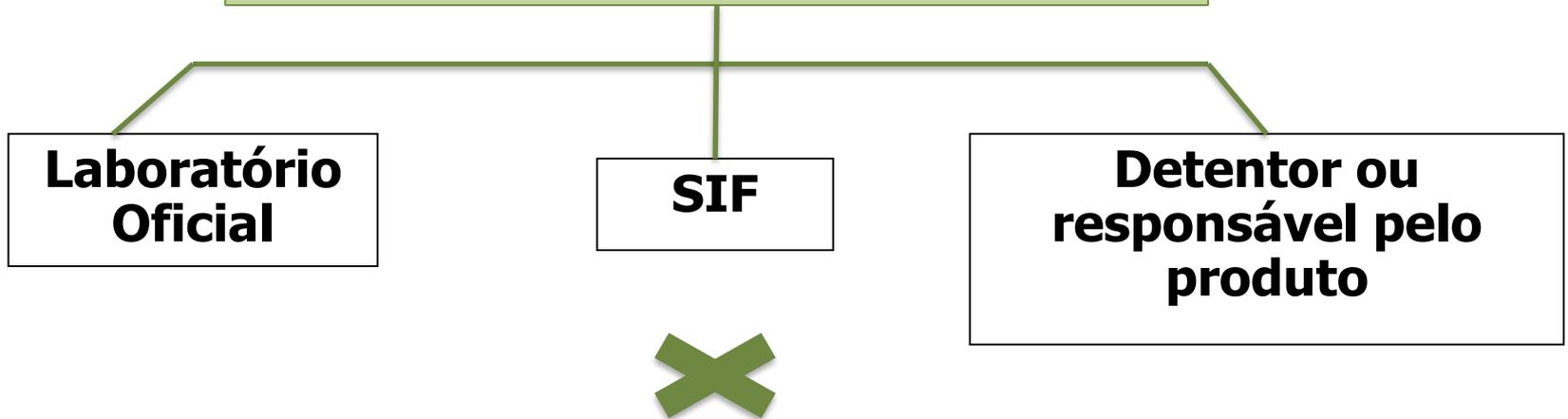
- **Trata dos procedimentos de colheita, armazenagem e remessa de amostras para a realização de análises laboratoriais de produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos inspecionados pelo SIF.**
- **Foram suprimidas as listas indicativas dos testes físico-químicos e microbiológicos a serem 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

## 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 reinspecionados 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 DOS 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**

## **Responsabilidades e Medidas Cautelares**

- **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) e classificadas em leves, moderadas, graves e gravíssimas (Art. 509) para imposição da penalidade de multa, levando em consideração situações agravantes e atenuantes (Art. 510)**

**Leves: de 1 a 15% do valor máximo multa (5 a 75 mil reais)**

**Moderadas: 15 a 40% do valor máximo multa (75 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)**

**Decreto 9.069/2017.**

## **Infrações e Penalidades**

- **Sanções 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 (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**

- **Art. 517.** 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 embarço 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.
- **Art. 518.** Habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos: **idêntica infração por três vezes**, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses

# **TÍTULO XI**

## **DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DOS PROCESSOS ADMINISTRATIVOS**

- **Define as situações em que os produtos são considerados impróprios para o consumo e aquelas em que eles são considerados fraudados (adulterados ou falsificados)**
- **Elenca as situações que são consideradas agravantes e atenuantes para fins de aplicação da penalidade**
- **Descreve o rito administrativo de autuação, prazos para recursos, indica as instâncias para recursos, sendo o Diretor do DIPOA a segunda e última instância**
- **Prevê divulgação dos produtos e estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovados em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo**

# TÍTULO XII

## DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

- O Título XII propõe a criação de **comitês técnicos-científicos** para tratar de assuntos inerentes à inspeção
- 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.
- Foi determinado prazo de 1 ano para os estabelecimentos já registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura se adequarem ao Decreto.
- 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.

MINISTÉRIO DA  
**AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO**

