



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Decreto nº 9.013, de 2017

**RIISPOA - Regulamento de Inspeção
Industrial e Sanitária de Produtos de
Origem Animal**

PERGUNTAS E RESPOSTAS

VERSÃO 2

19/08/2020

O presente documento tem como objetivo auxiliar aos interessados na interpretação e aplicação do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA após a publicação do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei 7.889, de 23 de novembro de 1989.

A versão 1 deste documento foi publicada em 6 de setembro de 2017, e apresenta as dúvidas mais frequentes que surgiram logo após a publicação do Decreto 9.013, de 2017.

Esta versão 2, de 19 de agosto de 2020, apresenta esclarecimentos sobre possíveis dúvidas decorrentes das alterações promovidas pelo Decreto 10.468, de 18 de agosto de 2020.

Elaboração:

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Secretaria de Defesa Agropecuária

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| TÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO | 11 |
| 1. Qual a diferença entre aproveitamento condicional e destinação industrial? | 11 |
| TÍTULO II – DA CLASSIFICAÇÃO GERAL | 11 |
| 2. Como fica a situação dos estabelecimentos que processam, exclusivamente, produtos não comestíveis tendo em vista a revogação do inciso VII do art. 16 e do art. 24 do Decreto 9.013, de 2017? | 11 |
| 3. Com a exclusão da necessidade de registro junto ao DIPOA dos curtumes, como fica o recebimento de peles e aparas nos estabelecimentos que fabricam gelatina e produtos colagênicos? | 12 |
| 4. Como serão asseguradas aos mercados importadores eventuais garantias adicionais necessárias às exportações de gelatina e produtos colagênicos? | 12 |
| 5. Um estabelecimento classificado como Granja Avícola pode realizar a atividade de quebra de ovos? | 12 |
| 6. Como fica a situação dos estabelecimentos classificados como Usina de Beneficiamento e Fábrica de Laticínios? | 12 |
| 7. Um estabelecimento classificado como Unidade de Beneficiamento de Leite e Produtos Lácteos também necessita da classificação de Entrepasto de Produtos de Origem Animal para armazenagem de produtos? | 13 |
| 8. Como fica a situação dos estabelecimentos classificados como Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados? | 13 |
| 9. Na Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos é permitida também a estocagem de produtos de outras naturezas como, por exemplo, produtos lácteos? | 13 |
| 10. Um estabelecimento classificado como Entrepasto de Produtos Origem Animal ou Casa Atacadista pode estocar produtos de naturezas distintas? | 14 |
| 11. Os estabelecimentos que apenas reembalam e/ou reacondicionam produto de origem animal sob contrato, denominados co-packers, são passíveis de registro junto ao DIPOA? Em qual classificação serão registrados? | 14 |
| 12. Um estabelecimento registrado como Granja Avícola pode receber ovos oriundos de uma unidade produtora localizada em outro local (bairro, município, estado), quando comprovada que se trata de propriedade do mesmo grupo empresarial? | 14 |
| 13. A Granja Avícola só pode comercializar ovos em natureza? | 14 |
| 14. A expressão “destinada a comercialização direta” no parágrafo primeiro do art. 20 implica na comercialização exclusiva de ovos em natureza? | 15 |

15. Por que o Abatedouro Frigorífico de Pescado se refere apenas ao abate de anfíbios e répteis? E os peixes? 15

TÍTULO III - DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS 15

16. A partir de quando passam a ser adotados os procedimentos de registro e relacionamento de estabelecimentos conforme art. 28 do Decreto 9.013? 15

17. Quais estabelecimentos terão procedimentos simplificados para registro? 15

18. Em que consiste o procedimento simplificado de registro de estabelecimento? 16

19. A partir da emissão do título de registro, quando o estabelecimento está autorizado a iniciar seu funcionamento? 16

20. A dispensa da construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns, prevista no art. 34, abrange também as instalações destinadas ao armazenamento de embalagens, ingredientes e aditivos, quando estas se localizam em área externa e independente às instalações da empresa? 16

21. Um estabelecimento de um mesmo grupo empresarial, pode segregar sua área de estocagem para criar um novo estabelecimento com número de registro junto ao DIPOA distinto do primeiro? 16

22. Estabelecimentos de um mesmo grupo empresarial que possuam CNPJ diferentes localizados numa mesma área industrial podem ser registrados junto ao DIPOA sob o mesmo número? 17

23. Quais alterações na planta de um estabelecimento requerem análise prévia do DIPOA? 17

24. Todos os estabelecimentos que realizam o comércio atacadista de produtos de origem animal devem ser relacionados no SIF/DIPOA? 18

25. Os estabelecimentos classificados como Casas Atacadistas que não recebem produtos de origem animal oriundos do comércio internacional e que atualmente se encontram relacionados junto ao SIF/DIPOA, devem manter o relacionamento? 18

26. No caso citado acima, o cancelamento do relacionamento trará algum prejuízo à atividade comercial da empresa? 18

27. Um estabelecimento registrado junto ao SIF/DIPOA que não realize o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal por período superior a um ano pode manter seu registro? 18

28. Quando ocorre a transferência do registro do estabelecimento, a empresa sucessora deve cumprir todas as exigências formuladas à antecessora? 18

29. A quais exigências este dispositivo se refere? 19

30. Como a empresa sucessora terá acesso às obrigações pendentes e à relação dos processos administrativos de apuração de infração que estejam em curso? 19

TÍTULO IV – DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS 19

31. Em quais situações é dispensável a existência de forro previsto no inciso XI das condições básicas e comuns listadas no art. 42? 19
32. É permitida a higienização dos uniformes pelos funcionários em suas próprias residências? 19
33. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte necessitam dispor de programa de autocontrole conforme previsto no art. 34? 19
34. O art. 42 permite o uso de contêineres para armazenamento de produtos? 20
35. É necessária a separação de funcionários de diferentes setores nas áreas de circulação comum como refeitórios, vestiários e áreas de descanso? 20
36. Em quais áreas se exige a utilização de ar filtrado e pressão positiva prevista no Inciso XXXV do art. 42? 20
37. Os estabelecimentos registrados junto ao SIF/DIPOA podem receber e armazenar produtos não sujeitos à fiscalização do serviço de inspeção federal? 20
38. Tendo em vista a nova redação dada ao art. 51, o estabelecimento sob SIF pode receber e armazenar produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção Estadual, Municipal ou Distrital? 21
39. Os produtos de origem animal e matérias-primas fabricados por estabelecimentos sob fiscalização dos órgãos estaduais ou municipais que tiveram sua equivalência reconhecida pelo MAPA, nos termos do Decreto nº 5.741, de 2006, e que constam no cadastro geral do SISBI-POA, e que foram comercializados para estabelecimento registrado sob SIF/DIPOA podem ser destinados ao comércio internacional (exportação)? 21
40. Como deve ser feita desnaturação e descaracterização visual prevista no inciso X do art. 73? 22
41. Qual categoria profissional poderá exercer o papel de responsável técnico nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA? 22
42. Qual a forma de se comprovar o vínculo existente entre o transportador de leite cru refrigerado e o contratante previsto no parágrafo único do art. 75? 22
43. Como a empresa pode demonstrar a rastreabilidade das matérias-primas e dos seus produtos? 22
44. Em quais situações o recolhimento de produtos é obrigatório? 23
45. É obrigatória a implantação de laboratório interno nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA? 23
46. No antigo RIISPOA (art. 102 do Decreto 30.691, de 1952) a comunicação ao SIF deveria ser feita com antecedência de 12 horas, contemplando todas as atividades da indústria. Houve mudança nessa obrigação? Como agir em situações emergenciais? 23
47. Os estabelecimentos de abate podem realizar o abate de animais em dias adicionais à sua rotina normal de trabalho, em caráter esporádico? 23

48. Como o estabelecimento deve proceder para obter essa autorização para abates extras? 24
49. Porque esse prazo de cinco dias úteis é necessário e quais os critérios para obter a autorização para abates extras? 24
50. Os mesmos procedimentos e critérios para abates extras se aplicam para o aumento de turnos de produção? 24
51. E se o estabelecimento pretender aumentar, definitivamente, a sua regularidade operacional, seja em dias ou turnos de produção? 24
52. Em qual setor do estabelecimento é necessário o uso de uniforme na cor clara? 25
53. Após o produto estar embalado pode ser usado uniforme de outras cores? 25
54. A uniformização dos funcionários contempla também calçados? Eles deverão seguir a mesma regra dos uniformes em geral? 25
55. O controle químico de pragas e roedores nos estabelecimentos registrados pode ser realizado por funcionário da própria empresa devidamente capacitado? 25
56. Os estabelecimentos podem utilizar sistemas informatizados para realização dos registros, monitoramento e verificação de seus controles de produção, para recebimento e uso de insumos e matérias-primas e expedição de produtos, em atendimento ao disposto no art. 74 do Decreto nº 9.013, de 2017? 25
57. É permitido o reforço de frio de produtos de origem animal? 26
58. O que se entende por “perda das características originais de conservação” para fins de recuperação de frio, de que trata o art. 80? 26
59. Um produto de origem animal que deveria ser mantido congelado e que seja recebido descongelado ou com sinais de descongelamento em um estabelecimento de processamento ou de armazenamento pode ser aproveitado para consumo? 26

TÍTULO V – DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA 27

60. Qual o objetivo dos arts. 84-A, 207-A , 219-A e 267 que atribui aos estabelecimentos de carnes, de pescado, de ovos e de mel a responsabilidade por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte? 27
61. Como deve ser realizado o cadastro dos produtores que fornecem as matérias-primas? 27
62. Qual será o procedimento de abate de suínos que apresentem casos agudos de erisipela? 27
63. Será permitido o abate de suídeos não castrados? 27
64. Qual o critério de julgamento de carcaças de aves com miopatia ou discondroplasia tibial? 28

65. Como se dará o aproveitamento de medula e outras partes comestíveis que se constituem material especificado de risco? 28
66. É possível utilizar outros parâmetros para os tratamentos previstos no artigo 172 referente ao aproveitamento condicional? 28
67. Os tratamentos de aproveitamento condicional estabelecidos no art. 172 devem ser utilizados como referência para tratamento de produtos que apresentem resultados de análises laboratoriais indicando a presença de microrganismos específicos, a exemplo da *Salmonella* Typhimurium ou *S. Enteritidis* em carne ou produto de aves (Instrução Normativa SDA/MAPA nº 20, de 2016) ou *E. coli* produtora de Shiga toxina (STEC) em carne bovina (Instrução Normativa SDA/MAPA nº 60, de 2018)? 29
68. Como deve ser a denominação de venda de produtos em que foi utilizada mistura de leite de espécies diferentes? 29
69. Qual a temperatura de armazenamento de leite pasteurizado para fabricação de produtos lácteos? 29
70. Onde poderá ser realizada a operação de transvase? 29
71. Em relação aos parâmetros de crioscopia, qual normativa devemos seguir? 30
72. O artigo 256 proíbe o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto. Nos casos em que o leite de retorno das máquinas de processamento UAT não se apresentar deteriorado ou alterado, será possível aproveitá-lo na elaboração de produtos que contenham os mesmos aditivos do leite UAT? 30
73. Qual a definição de leite beneficiado padronizado? 30
74. Quais são as espécies de pescado de abate sujeitas à inspeção permanente? 30
- TÍTULO VI – DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE 30**
75. De quem é a competência de regulamentar sobre os aditivos e coadjuvantes aprovados para o uso em produtos de origem animal? 30
76. Quais seriam as alterações das características originais das salmouras de que trata o parágrafo único do art. 272? 31
77. Um produto fabricado em um estabelecimento que seja destinado para maturação em outro poderá ser pré-datado (data fabricação) com base no seu tempo de maturação? 31
78. É proibido o uso de sangue de animais destinados ao aproveitamento condicional ou considerados impróprios para o consumo humano? Pode ser realizada a desfibrinação manual? 31
79. O que significa a expressão "livre de gordura" disposta no art. 280 para os produtos cárneos? 31
80. O que significa a expressão "diferentes espécies animais" disposta nos artigos 295 (hamburger) e 299 (mortadela)? 32
81. Podemos produzir e comercializar sangue de nonato? 32

82. Quais os critérios técnicos devem ser observados para obtenção, conservação, rotulagem e trânsito do sangue fetal? 32
83. Baço e pulmão são considerados miúdos? 32
84. A carne de sangria poderá ser utilizada como carne industrial? 32
85. Intestinos podem ser utilizados na fabricação de embutidos? 33
86. Onde estão inseridos os produtos opoterápicos, fitoquímicos ou seus produtos intermediários, os insumos laboratoriais e os produtos destinados à alimentação animal obtidos de tecidos animais? 33
87. As margarinas não serão mais registradas pelo DIPOA? 33
88. Qual o significado de leite higienizado constante do art. 356? 33
89. Continua prevista a denominação de leite pré-beneficiado? 33
90. Qual a diferença entre o leite termizado, desnatado, etc para fins de identificação do produto? 33
91. Qual o significado da expressão “preponderante” no art. 397 e predominantemente no art. 426? 34
92. Os produtos de origem animal definidos no RIISPOA precisam também atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQ? 34

TÍTULO VII – DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBOS DE INSPEÇÃO 34

93. Quais são os exemplos de informações sobre sistema de produção ou característica de produção da cadeia primária a que se refere o art. 446-A? 34
94. Quais são os exemplos de expressões de qualidade a que se refere o art. 446-B? 34
95. Quais são os exemplos de informações atribuíveis a aspectos sensoriais, tipo de condimentação, menções a receitas específicas e quaisquer outras que não remetam a características de qualidade a que se refere o art. 446-C? 34
96. Não será mais utilizado o carimbo de reinspecionado? 34
97. É necessário informar o percentual de produtos vegetais contidos nos produtos cárneos? 35
98. É necessário informar o percentual de água adicionada aos produtos cárneos nos rótulos? 35
99. É necessária a abertura da fórmula de todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada? 35
100. Os carimbos dos Modelos nº 5 e nº 6 não citam a inclusão do número de registro do estabelecimento? 35

101. As carcaças sempre levarão o modelo nº 1, seguida dos carimbos dos modelos de nº 5 e nº 6 quando necessário? 36

102. Deverá ser utilizado o carimbo modelo de nº 3 conforme o peso da embalagem nas etiquetas testeiras (caixas de papelão)? 36

103. Os artigos 451 e 447 não são contraditórios, visto que um determina que os rótulos devem referir-se ao último estabelecimento em que o produto foi processado e o outro possibilita que um mesmo rótulo seja utilizado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa? 36

TÍTULO VIII – DA ANÁLISE LABORATORIAL 36

104. É necessário aguardar o resultado da análise pericial de contraprova prevista no art. 470 antes do prosseguimento das ações fiscais e administrativas? 36

105. As amostras para análises fiscais devem sempre ser coletadas em triplicata? 36

106. O estabelecimento pode indicar qualquer técnico ou profissional para o acompanhar as análises periciais de contraprova? 37

107. Realizada análise pericial de contraprova, o estabelecimento pode se manifestar quanto ao seu resultado antes do julgamento do processo? 37

108. O que é considerado “prazo de validade exíguo” de que trata o inciso II do §3º do art. 470, segundo o qual as amostras fiscais não serão coletadas em triplicata quando não haja tempo hábil para realização da análise de contraprova? 37

109. O que significa o “prazo de validade remanescente” de que trata o §4º do art. 470? 37

TÍTULO IX – DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA 38

110. Haverá alteração nos procedimentos de reinspeção de produtos importados? 38

111. O aproveitamento condicional ou a destinação industrial de produtos de origem animal podem ser realizados em estabelecimentos sob competência de fiscalização dos órgãos competentes dos Estados, Municípios ou do Distrito Federal? 38

112. Existe necessidade de comunicação prévia e autorização do SIF para aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e produtos em outro estabelecimento sob Inspeção Oficial? 38

113. Se o aproveitamento condicional ou a destinação industrial forem realizados no mesmo estabelecimento (ex.: estabelecimento de abate que possui instalações específicas de industrialização), há necessidade de prévia comunicação ao SIF da realização destes tratamentos? 39

TÍTULO X - DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 39

114. A empresa que recebe a matéria prima ou produto acabado de outra unidade deve providenciar a higienização dos contentores após o descarregamento do produto? 39

115. Como deve se proceder quando se tratar de trânsito de matérias primas ou produtos destinados ao aproveitamento condicional, destinação industrial ou à condenação? 39
116. Como se dará o recebimento de matéria prima para aproveitamento condicional ou destinação industrial e a realização dos tratamentos determinados face ao estabelecido no inciso XVI do art. 73, art. 482 e 493? 39
117. O recebimento de produtos destinados a aproveitamento condicional ou destinação industrial deve ser realizado pelo SIF ou em sua presença? 40
118. Em caso de estabelecimento de abate que disponha de instalações específicas para industrialização de produtos, o recebimento das matérias-primas destinadas à aproveitamento condicional ou destinação industrial serão realizados pelo SIF ou em sua presença? 40
119. Para o trânsito de matérias-primas e produtos acabados para comercialização nacional é necessária certificação sanitária? 40
120. Nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente é necessário que o recebimento de matérias-primas ou produtos de origem animal fabricados em outros estabelecimentos sob SIF, inclusive quando destinados à posterior exportação, seja realizado pelo SIF ou em sua presença? 40

TÍTULO XI – DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO 41

121. Onde podem ser protocolados a defesa e o recurso interposto frente ao auto de infração? 41
122. Um estabelecimento registrado, sujeito a regime de inspeção em caráter periódico, pode apresentar a defesa ou recurso junto a outro estabelecimento registrado localizado no mesmo município submetido a inspeção em caráter permanente? 41
123. De acordo com o artigo 526, o serviço de inspeção da unidade da jurisdição onde a infração foi constatada é quem deve realizar a relatoria e o julgamento. Nos casos de infração cometida num estado A, porém, detectada pelo serviço de inspeção de outro Estado B. O auto de infração será lavrado pelo Estado B e remetido para o Estado A (local onde ocorreu a infração), para instrução e julgamento? 41
124. A fiscalização prioritariamente orientativa de que trata o art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, é aplicável aos estabelecimentos de produtos de origem animal? 42
125. O caráter orientativo e o critério da dupla visita para lavratura de autos de infração aplicam-se a todas às infrações praticadas por empresas de produtos de origem animal que se enquadram nas definições contidas nos incisos I ou II do caput do art. 3º ou no §1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 126, de 2006? 42

TÍTULO XII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS 42

126. Qual o prazo de adequação dos dispositivos previstos no Decreto nº 10.468, de 2020, que altera o Decreto 9.013, de 2017? 42

Título I – Das Disposições Preliminares e do Âmbito de Atuação

1. Qual a diferença entre aproveitamento condicional e destinação industrial?

Os incisos XXII e XXIX do art. 10 do Decreto 9.013, de 2017, definem aproveitamento condicional e destinação industrial, respectivamente.

Aproveitamento condicional é a destinação dada pelo serviço oficial.

Destinação industrial é a destinação dada pelo estabelecimento industrial.

Título II – Da Classificação Geral

2. Como fica a situação dos estabelecimentos que processam, exclusivamente, produtos não comestíveis tendo em vista a revogação do inciso VII do art. 16 e do art. 24 do Decreto 9.013, de 2017?

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

I- oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II- cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

Assim, apenas permanecerão registrados os estabelecimentos que manipulam e processam os alimentos de origem animal, permanecendo autorizada, nos mesmos, a expedição dos “produtos não comestíveis” acima indicados, cuja obtenção é indissociável de seu processo fabril, para estabelecimentos especializados que realizarão seu posterior processamento e/ou transformação.

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

3. Com a exclusão da necessidade de registro junto ao DIPOA dos curtumes, como fica o recebimento de peles e aparas nos estabelecimentos que fabricam gelatina e produtos colagênicos?

Os estabelecimentos fabricantes de gelatina e produtos colagênicos passam a ter a responsabilidade pelo controle de seus fornecedores de matérias-primas, inclusive no que se refere ao atendimento dos requisitos constantes no §2º do art. 313 do Decreto, que apenas permite na fabricação destes produtos o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Os estabelecimentos implicados terão prazo para adequação, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

4. Como serão asseguradas aos mercados importadores eventuais garantias adicionais necessárias às exportações de gelatina e produtos colagênicos?

Garantias adicionais que se façam necessárias para respaldar a certificação oficial brasileira deverão ser fornecidas pela iniciativa privada, mediante elaboração e homologação de protocolo privado de adesão voluntária perante à Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA/MAPA, nos termos da Instrução Normativa MAPA nº 11, de 12 de maio de 2017. Conforme previsto no art. 4º da referida Instrução Normativa, os protocolos privados serão auditados pelo MAPA para avaliação de sua eficácia em relação às garantias propostas.

5. Um estabelecimento classificado como Granja Avícola pode realizar a atividade de quebra de ovos?

Sim. A inclusão § 6º no art. 20 do Decreto 9.013, de 2017, permite a realização dessa atividade na granja avícola, viabilizando o aproveitamento de ovos que apresentam defeitos que impedem a sua comercialização como ovo inteiro (ovo com casca trincada, por exemplo), mas que ainda estão próprios para consumo.

Para realizar a atividade o estabelecimento deve dispor de estrutura e condições técnicas apropriadas, sendo a comercialização do produto exclusiva para unidades de beneficiamento de ovos e derivados.

6. Como fica a situação dos estabelecimentos classificados como Usina de Beneficiamento e Fábrica de Laticínios?

Os registros de novos estabelecimentos passam a ser realizados utilizando a classificação de Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados. Os estabelecimentos atualmente registrados com a classificação de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios terão prazo para adequação do registro definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

A alteração não trará qualquer impedimento ao regular funcionamento das atividades industriais dos estabelecimentos registrados, pois todas as atividades anteriormente previstas para serem realizadas nos estabelecimentos classificados como Usinas de Beneficiamento ou Fábricas de Laticínios foram autorizadas para os estabelecimentos classificados como Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados.

7. Um estabelecimento classificado como Unidade de Beneficiamento de Leite e Produtos Lácteos também necessita da classificação de Entrepasto de Produtos de Origem Animal para armazenagem de produtos?

Não. A classificação de unidade de beneficiamento de leite e produtos lácteos já permite a armazenagem de produtos lácteos, não sendo necessário agregar a classificação de Entrepasto de Produtos de Origem Animal. Nestes casos, os estabelecimentos devem dispor de instalações adequadas para esta operação.

8. Como fica a situação dos estabelecimentos classificados como Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados?

Os registros de novos estabelecimentos passam a ser realizados utilizando a classificação de Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas. Os estabelecimentos atualmente registrados com a classificação de Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas ou Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados terão prazo para adequação do registro definido pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

A alteração não trará qualquer impedimento ao regular funcionamento das atividades industriais dos estabelecimentos registrados, pois todas as atividades anteriormente previstas para serem realizadas nos estabelecimentos classificados como Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas e pelo Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados foram autorizadas para os estabelecimentos classificados como Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.

9. Na Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos é permitida também a estocagem de produtos de outras naturezas como, por exemplo, produtos lácteos?

Não. Na Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos somente será permitida a estocagem de produtos cárneos. Para a estocagem de produtos de outras naturezas, deve ser agregada à classificação de Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos a classificação de Entrepasto de Produtos Origem Animal. Destacando que nestes casos, os estabelecimentos devem dispor de instalações adequadas para esta operação.

10. Um estabelecimento classificado como Entrepasto de Produtos Origem Animal ou Casa Atacadista pode estocar produtos de naturezas distintas?

Sim. O estabelecimento classificado como Entrepasto de Produtos Origem Animal ou Casa Atacadista poderá armazenar produtos de naturezas distintas, não sendo permitida nestas categorias a manipulação, substituição de embalagem primária ou qualquer outro processo adicional à estocagem dos produtos. É permitida a substituição de embalagem secundária que se apresentar danificada.

11. Os estabelecimentos que apenas reembalam e/ou reacondicionam produto de origem animal sob contrato, denominados co-packers, são passíveis de registro junto ao DIPOA? Em qual classificação serão registrados?

Sim. Os estabelecimentos denominados co-packers devem ser registrados no DIPOA, uma vez que se enquadram na definição prevista no inciso VII do art. 6º e art. 8º.

No caso de reembalagem de produtos lácteos, a classificação mais apropriada seria Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados. Neste caso, para fins de exportação o estabelecimento deve possuir instalações aprovadas para recebimento de produtos acabados de terceiros.

O reacondicionamento de produtos de origem animal devidamente identificados e rotulados para a formação de **kits** ou conjuntos pode ser realizado em qualquer estabelecimento de produto de origem animal registrado que disponha de instalações compatíveis com a atividade e que assegure o atendimento das boas práticas de fabricação com vistas à manutenção das características de conservação dos produtos, ou, ainda, em estabelecimento classificado como casa atacadista devidamente regularizado perante o órgão competente da saúde, nos termos da alínea 'd' do art. 4º da Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja manipulação, fracionamento ou substituição da embalagem primária do produto de origem animal.

12. Um estabelecimento registrado como Granja Avícola pode receber ovos oriundos de uma unidade produtora localizada em outro local (bairro, município, estado), quando comprovada que se trata de propriedade do mesmo grupo empresarial?

Não, esta situação não configura “produção própria” prevista no art. 20. A produção própria refere-se aos produtos obtidos junto à unidade detentora do SIF.

Quando o estabelecimento receber ovos de outras unidades, a classificação adequada é Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados.

13. A Granja Avícola só pode comercializar ovos em natureza?

Sim. Para a elaboração de derivados o estabelecimento deve ser classificado como Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados.

Porém, a inclusão do § 6º no art. 20 do Decreto 9.013 permite a realização da atividade de quebra de ovos na granja avícola, viabilizando o aproveitamento de ovos que apresentam defeitos que impedem a sua comercialização como ovo inteiro (ovo com casca trincada, por exemplo), mas que ainda estão próprios para consumo.

Para realizar a atividade o estabelecimento deve dispor de estrutura e condições técnicas apropriadas, sendo a comercialização do produto exclusiva para unidades de beneficiamento de ovos e derivados.

14. A expressão “destinada a comercialização direta” no parágrafo primeiro do art. 20 implica na comercialização exclusiva de ovos em natureza?

Não. O que determina a comercialização exclusiva de ovos em natureza pela granja avícola é a restrição de que a mesma elabore derivados de ovos.

A comercialização direta refere-se à possibilidade de que a granja avícola realize a venda direta de ovos seja ao comércio ou à unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

15. Por que o Abatedouro Frigorífico de Pescado se refere apenas ao abate de anfíbios e répteis? E os peixes?

A classificação “Abatedouro Frigorífico de Pescado” limita-se ao abate de anfíbios e répteis pois apenas estes animais que requerem procedimentos de inspeção **ante e post mortem** pelo serviço oficial, portanto, em estabelecimento submetido à inspeção em caráter permanente.

As demais espécies de pescado, inclusive aquelas oriundas da aquicultura e eventualmente recebidas vivas, são processados em estabelecimentos classificados como Unidades de Beneficiamento de Pescado e Produtos do Pescado, submetidos à inspeção em caráter periódico.

Título III - Do Registro e Relacionamento de Estabelecimentos

16. A partir de quando passam a ser adotados os procedimentos de registro e relacionamento de estabelecimentos conforme art. 28 do Decreto 9.013?

O MAPA possui prazo máximo de um ano para se adequar aos novos procedimentos descritos no art. 28. Até que essas adequações sejam realizadas e comunicadas ao setor produtivo, os procedimentos de solicitação de registro e relacionamento de estabelecimentos permanecem os mesmos.

17. Quais estabelecimentos terão procedimentos simplificados para registro?

Os estabelecimentos classificados como granja avícola, posto de refrigeração, queijaria, unidade de beneficiamento de produtos de abelhas, entreposto de produtos de origem animal e casa atacadista, por serem estabelecimentos que realizam atividades de menor

complexidade e risco, terão processo de registro simplificado, atendendo ao disposto na Lei nº 13.874, de 2019.

No entanto, Ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá autorizar a realização dos procedimentos simplificados para outras categorias de estabelecimentos, de acordo com a natureza das atividades industriais e respectivo risco.

18. Em que consiste o procedimento simplificado de registro de estabelecimento?

Trata-se de um procedimento para concessão de registro automático de estabelecimento mediante depósito de documentação específica a ser definida em normas complementares.

Nesta modalidade de registro, não serão realizadas a avaliação e aprovação prévia da documentação necessária ao registro (ex.: plantas e memoriais) pelo serviço oficial, nem vistoria final das instalações antes do início das atividades industriais. O início do funcionamento dos estabelecimentos será realizado sob inteira responsabilidade da empresa e seu Responsável Técnico, que devem assegurar o atendimento das exigências técnicas, higiênicas e sanitárias inerentes à atividade industrial a ser realizada.

19. A partir da emissão do título de registro, quando o estabelecimento está autorizado a iniciar seu funcionamento?

A emissão do título de registro é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

Entretanto, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente (abatedouros frigoríficos) o início das atividades industriais fica condicionado a designação da equipe de servidores do SIF pelo chefe do SIPOA da regional onde está localizado o estabelecimento.

20. A dispensa da construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns, prevista no art. 34, abrange também as instalações destinadas ao armazenamento de embalagens, ingredientes e aditivos, quando estas se localizam em área externa e independente às instalações da empresa?

Sim. É permitido o compartilhamento de dependências comuns de água de abastecimento, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais.

21. Um estabelecimento de um mesmo grupo empresarial, pode segregar sua área de estocagem para criar um novo estabelecimento com número de registro junto ao DIPOA distinto do primeiro?

Não. Conforme disposto no §2º do art. 34 estabelecimentos de um mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

22. Estabelecimentos de um mesmo grupo empresarial que possuam CNPJ diferentes localizados numa mesma área industrial podem ser registrados junto ao DIPOA sob o mesmo número?

Conforme previsão contida no **caput** do art. 34, quando um estabelecimento realiza diferentes atividades industriais em um mesmo complexo industrial (ex.: abate de animais e desossa de carnes em um bloco fabril e a fabricação de produtos cárneos salgados em outro bloco industrial distinto), pode ser dispensada a construção isolada de dependências sociais, de água de abastecimento, de tratamento de efluentes, laboratório e almoxarifado.

Caso as atividades industriais acima citadas sejam realizadas por empresas distintas, de CNPJ diferentes, **que não pertençam ao mesmo grupo empresarial**, aplica-se o disposto no §1º do referido artigo, de forma que cada bloco industrial receberá um número de registro diferente e cada empresa será responsabilizada, individualmente, pelo atendimento às suas instalações específicas e aquelas compartilhadas que afetem sua atividade.

Contudo, se se tratarem de empresas com CNPJ distintos, que **pertençam ao mesmo grupo empresarial**, aplicar-se-á o disposto no §2º do artigo, sendo o complexo industrial como um todo, contemplando as diferentes atividades industriais exemplificadas, registrado sob um único número de SIF. Nessa situação se enquadram os casos de empresas de mesma razão social que possuam CNPJ diferentes (ex.: matriz e filial) e também os casos de empresas que fazem parte de um conglomerado empresarial, inclusive com nomes empresariais e CNPJ distintos.

23. Quais alterações na planta de um estabelecimento requerem análise prévia do DIPOA?

Como previsto no art. 33 qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos que implique em aumento de sua capacidade de produção, alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto, nos casos tratados no §1º do art. 28, ou atualização da documentação depositada, nos casos tratados no §2º do mesmo artigo.

Reformas no setor de manutenção do estabelecimento, na área de descanso, no pátio, no almoxarifado, ampliação de sede da IF, ampliação de refeitório, etc. são exemplos de alterações que não requerem análise prévia do DIPOA.

No caso de estabelecimentos relacionados, apenas será necessário atualizar a documentação depositada quando forem realizadas alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal importados.

24. Todos os estabelecimentos que realizam o comércio atacadista de produtos de origem animal devem ser relacionados no SIF/DIPOA?

Não. Conforme previsto no §1º do art. 2º e no §2º do art. 23, apenas serão relacionadas junto ao SIF/DIPOA as casas atacadistas que recebem produtos de origem animal importados prontos para consumo, para fins de reinspeção destes produtos.

25. Os estabelecimentos classificados como Casas Atacadistas que não recebem produtos de origem animal oriundos do comércio internacional e que atualmente se encontram relacionados junto ao SIF/DIPOA, devem manter o relacionamento?

Não. As casas atacadistas que não importam produtos de origem animal não precisam mais serem relacionadas. No caso de estabelecimento que já se encontrava relacionado, o relacionamento poderá ser cancelado a pedido do estabelecimento ou, de ofício, pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal junto ao qual esteja relacionado, mediante prévia comunicação ao estabelecimento.

26. No caso citado acima, o cancelamento do relacionamento trará algum prejuízo à atividade comercial da empresa?

Não. Uma vez que o relacionamento das casas atacadistas apenas se fará necessário aos estabelecimentos que importam produtos de origem animal, para fins de reinspeção destes produtos, não haverá qualquer prejuízo ou alteração nas atividades autorizadas para os estabelecimentos que não importam produtos de origem animal.

27. Um estabelecimento registrado junto ao SIF/DIPOA que não realize o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal por período superior a um ano pode manter seu registro?

Sim. Com a revogação do §1º do art. 35, foi excluída a necessidade de cancelamento do registro dos estabelecimentos que não realizem o comércio interestadual ou internacional pelo prazo de um ano. Nesses casos, a manutenção do registro junto ao SIF/DIPOA será uma opção da empresa, que também poderá, se de interesse, migrar seu registro para o órgão Estadual ou municipal, conforme âmbito de comercialização de seus produtos.

28. Quando ocorre a transferência do registro do estabelecimento, a empresa sucessora deve cumprir todas as exigências formuladas à antecessora?

Sim. Conforme previsto no §5º do art. 39, a empresa sucessora deverá cumprir todas as exigências formuladas à antecessora, sem prejuízo do cumprimento de novas determinações.

29. A quais exigências este dispositivo se refere?

Conforme previsto no §6º do art. 39, as exigências a que se refere o §5º são aquelas relativas ao cumprimento de prazos de planos de ação, de intimações ou determinações sanitárias de qualquer natureza, bem como pelo pagamento de multas que venham a ser aplicadas em decorrência de apurações administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

30. Como a empresa sucessora terá acesso às obrigações pendentes e à relação dos processos administrativos de apuração de infração que estejam em curso?

A empresa deve requerer essas informações diretamente à empresa antecessora.

Título IV – Das Condições Gerais dos Estabelecimentos**31. Em quais situações é dispensável a existência de forro previsto no inciso XI das condições básicas e comuns listadas no art. 42?**

Será dispensável o uso de forro nas dependências que possuam comunicação com a área externa, salvo disposições em contrário previstas em legislação específica. (ex: recebimento de pescado).

Destaca-se que as exigências referentes à estrutura física, dependências e equipamentos específicos para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte estão dispostas na Instrução Normativa nº 5, de 15 de fevereiro de 2017.

32. É permitida a higienização dos uniformes pelos funcionários em suas próprias residências?

Não. A higienização dos uniformes pode ser realizada no próprio estabelecimento ou por empresa terceirizada. O objetivo do artigo é assegurar a adequado controle e efetividade da higienização.

Destaca-se que as exigências referentes à estrutura física, dependências e equipamentos específicos para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte estão dispostas na Instrução Normativa nº 5, de 15 de fevereiro de 2017.

33. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte necessitam dispor de programa de autocontrole conforme previsto no art. 34?

Sim, todos os estabelecimentos registrados no DIPOA devem possuir programas de autocontrole implantados compatíveis com as atividades executadas no estabelecimento.

34. O art. 42 permite o uso de contêineres para armazenamento de produtos?

Não existe previsão de uso regular de contêineres para armazenamento de produtos no Decreto nº 9.013, de 2017.

No entanto, em caso de reformas e ampliações há previsão de uso pelo prazo máximo de 6 meses, conforme disposto no Memo. nº 22/2009 – CGI/DIPOA – Circular, de 23/12/2009.

35. É necessária a separação de funcionários de diferentes setores nas áreas de circulação comum como refeitórios, vestiários e áreas de descanso?

A própria redação do art. 59 já possibilita como alternativa à separação de área, a adoção de medidas de boas práticas (BPF) na definição de fluxo dos funcionários (ex: horário de refeição dos funcionários da área limpa anterior aos funcionários da área suja podem ser suficientes para atender ao previsto no art.

36. Em quais áreas se exige a utilização de ar filtrado e pressão positiva prevista no Inciso XXXV do art. 42?

Nas áreas de acesso restrito em que há exposição de produtos acabados, procurando minimizar ao máximo o risco de contaminação cruzada como, por exemplo, no envase de produtos lácteos em pó, na área de fatiamento de queijos e embutidos, na embalagem de produtos cozidos, etc.

37. Os estabelecimentos registrados junto ao SIF/DIPOA podem receber e armazenar produtos não sujeitos à fiscalização do serviço de inspeção federal?

Sim. Conforme nova redação dada ao art. 51 do Decreto nº 9.013, de 2017, pode ser permitido o uso de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados sob SIF/DIPOA para a elaboração ou o armazenamento de **produtos não sujeitos a incidência da Lei nº 1.283**, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos de origem animal, sendo a autorização condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto. Na rotulagem desses produtos não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIF.

Assim, por exemplo, um estabelecimento que elabore produtos cárneos esterilizados poderá utilizar os equipamentos de embalagem e esterilização para a fabricação de conservas vegetais, desde que esta operação não coloque em risco a fabricação de produtos de origem animal, e a operação seja devidamente autorizada pelo órgão competente pela fiscalização da atividade industrial de fabricação de conservas vegetais.

Os estabelecimentos poderão, igualmente, receber e armazenar insumos ou produtos regulamentados por outras legislações, desde que atendido o mesmo critério de não colocar em risco os produtos de origem animal, e dispondo de autorização do órgão competente pela atividade relativa ao produto.

38. Tendo em vista a nova redação dada ao art. 51, o estabelecimento sob SIF pode receber e armazenar produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção Estadual, Municipal ou Distrital?

Não. A previsão contida no art. 51 permite a fabricação ou o armazenamento de produtos **não sujeitos à incidência da Lei nº 1.283**, de 1950. Como os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção Estadual, Municipal ou Distrital são abrangidos por esta Lei, deve ser observado o disposto no art. 78 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Art. 78. Os estabelecimentos sob SIF não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIF.

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

39. Os produtos de origem animal e matérias-primas fabricados por estabelecimentos sob fiscalização dos órgãos estaduais ou municipais que tiveram sua equivalência reconhecida pelo MAPA, nos termos do Decreto nº 5.741, de 2006, e que constam no cadastro geral do SISBI-POA, e que foram comercializados para estabelecimento registrado sob SIF/DIPOA podem ser destinados ao comércio internacional (exportação)?

Não. Conforme disposto no §2º do art. 2º do Decreto nº 9.013, de 2017, e no art. 151 do Decreto nº 5.741, de 2006, o reconhecimento da equivalência dos serviços de inspeção apenas permite o comércio interestadual dos produtos de origem animal fabricados pelos estabelecimentos que constam no cadastro geral do SISBI-POA.

Em consonância com o disposto no art. 4º da Lei nº 1.283, de 1950, e no caput do art. 2º, no art. 25 e no art. 484 do Decreto nº 9.013, de 2017, apenas os estabelecimentos registrados junto ao SIF/DIPOA podem fornecer matérias-primas e produtos para posterior exportação.

Assim, caso um estabelecimento registrado junto ao SIF/DIPOA que realiza comércio interestadual e internacional de produtos de origem animal receba parte de suas matérias-primas de estabelecimentos sob outras égides de fiscalização que constem no cadastro geral do SISBI-POA, deverá dispor de procedimentos de controle e de rastreabilidade de suas matérias-primas e produtos, contemplando todas etapas industriais desde a recepção até a expedição, que assegurem a correta segregação dos produtos.

40. Como deve ser feita desnaturação e descaracterização visual prevista no inciso X do art. 73?

A descaracterização e a desnaturação foram definidas, respectivamente, nos incisos XXVII e XXVIII do art. 10. Ambos são procedimentos ou processos aplicados aos produtos de origem animal com o objetivo de torna-los visualmente impróprios ao consumo humano. A desnaturação diferencia-se da descaracterização, por ser obrigatória a utilização de substância ou produto químico aos produtos.

São exemplos de descaracterização: corte com faca, picar, moer, triturar.

São exemplos de desnaturação: o uso de corante azul de metileno, creolina, querosene.

Nos casos em que o estabelecimento de origem animal não dispuser de instalações que permitam a transformação imediata dos produtos condenados, deverá promover a sua desnaturação ou a sua descaracterização, antes de sua comercialização para transformação em outros estabelecimentos especializados, conforme previsto no art. 324.

41. Qual categoria profissional poderá exercer o papel de responsável técnico nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA?

Conforme previsto no art. 77, a formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica, sendo objeto de fiscalização das entidades de classe.

42. Qual a forma de se comprovar o vínculo existente entre o transportador de leite cru refrigerado e o contratante previsto no parágrafo único do art. 75?

A empresa deverá sempre comprovar o vínculo com o transportador, fazendo constar no programa de qualificação de fornecedores de leite cópia ou original do contrato entre empresa e transportador, onde fique claro que o papel do transportador se restringe à coleta e transporte do leite.

Os produtores são vinculados ao estabelecimento industrial, devendo ser cadastrados no SIGSIF e constar do programa de qualificação de fornecedores de leite da empresa, seguindo os ditames estabelecidos na Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018.

43. Como a empresa pode demonstrar a rastreabilidade das matérias-primas e dos seus produtos?

O princípio da rastreabilidade faz parte do controle do produto e seu conceito universalmente consagrado consta do inciso XIX do at. 10.

Além disso, o Decreto nº 5.741, de 2006, deixa claro que cada elo da cadeia produtiva é responsável por dar garantias de atendimento à legislação na etapa em que participa por meio de registros auditáveis.

44. Em quais situações o recolhimento de produtos é obrigatório?

Conforme previsto no inciso XV do art. 73 e no parágrafo único do art. 81, o recolhimento de produtos deve ser realizado em lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

45. É obrigatória a implantação de laboratório interno nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA?

Não. No entanto, considerando as particularidades tecnológicas do estabelecimento ou a previsão em normas complementares, será necessária a instalação de laboratório interno junto ao estabelecimento.

Destaca-se que, como alternativa, poderá também ser contratado laboratório terceiro para processamento de amostras relativas à verificação dos programas de autocontrole da empresa.

46. No antigo RIISPOA (art. 102 do Decreto 30.691, de 1952) a comunicação ao SIF deveria ser feita com antecedência de 12 horas, contemplando todas as atividades da indústria. Houve mudança nessa obrigação? Como agir em situações emergenciais?

Sim, houve mudança. Com a nova redação dada ao inciso VI do art. 73, os estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente são obrigados comunicar ao SIF local, com a antecedência mínima de 72 horas, apenas a realização de atividades de abate e os horários de início e provável conclusão. Esse prazo mínimo é necessário para a correta organização do serviço oficial para realização das atividades inerentes aos exames **ante mortem** e **post mortem** dos animais.

As demais atividades industriais dos estabelecimentos sob inspeção permanente que não o abate, ou as atividades industriais realizadas por estabelecimento sob inspeção em caráter periódico deverão ser informadas ao SIF sempre que requisitado, conforme previsto na alínea 'b' do inciso XIX do art. 73.

Situações emergenciais, dada sua própria natureza, serão tratadas como eventualidade, caso a caso.

47. Os estabelecimentos de abate podem realizar o abate de animais em dias adicionais à sua rotina normal de trabalho, em caráter esporádico?

Os abates “extras” poderão ocorrer, mesmo em caráter esporádico, somente quando previamente autorizados pelo serviço de inspeção federal.

48. Como o estabelecimento deve proceder para obter essa autorização para abates extras?

Conforme previsto na alínea a do inciso XIX do art. 73, os estabelecimentos devem comunicar ao SIF local a pretensão de realizar abates em dias adicionais à sua regularidade operacional e solicitar autorização para sua realização, com antecedência mínima de cinco dias úteis da data de abate prevista.

49. Porque esse prazo de cinco dias úteis é necessário e quais os critérios para obter a autorização para abates extras?

Para que o estabelecimento possa requer autorização deve dispor de instalações e equipamentos de processamento e armazenamento compatíveis com o dia de produção adicional. Além disso, é necessário que haja disponibilidade de pessoal do serviço oficial de inspeção para o devido acompanhamento das atividades de abate.

O prazo mínimo de cinco dias úteis é necessário para que o SIPOA possa avaliar a disponibilidade de pessoal do serviço oficial para acompanhar as atividades de inspeção **ante e post mortem** durante o abate e, conforme o caso, operacionalizar o deslocamento temporário de servidores.

Não serão autorizados abates “extras” na ausência de pessoal para acompanhamento das atividades de abate.

50. Os mesmos procedimentos e critérios para abates extras se aplicam para o aumento de turnos de produção?

Sim, mas somente nos casos em que o abate em um turno de produção adicional for esporádico.

51. E se o estabelecimento pretender aumentar, definitivamente, a sua regularidade operacional, seja em dias ou turnos de produção?

Caso o estabelecimento tenha interesse em aumentar sua produção em dias ou turnos de produção adicionais de forma permanente, deverá proceder, previamente, à atualização da documentação de registro, na qual demonstrará as eventuais reformas ou ampliações necessárias para comportar o aumento do volume de produção ou demonstrará que as instalações existentes são compatíveis com o novo volume.

O pedido de aumento definitivo de turnos ou dias de produção devem ser apresentados junto ao SIF local e serão submetidos à análise pelo SIPOA da jurisdição do estabelecimento.

52. Em qual setor do estabelecimento é necessário o uso de uniforme na cor clara?

Conforme disposto no art. 57, o uniforme dos funcionários que trabalham diretamente na manipulação e processamento de produtos comestíveis deverá ser de cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

Observada esta regra, a empresa pode ainda utilizar cores diferenciadas por setores, em função dos níveis de contaminação das diferentes áreas, de forma a minimizar ao máximo o risco de contaminação cruzada.

53. Após o produto estar embalado pode ser usado uniforme de outras cores?

No caso de produtos já embalados, poderão ser utilizadas cores mais escuras, visto que o risco de contaminação dos produtos pelo contato com o manipulador está minimizado nesta fase.

54. A uniformização dos funcionários contempla também calçados? Eles deverão seguir a mesma regra dos uniformes em geral?

Sim. Na uniformização deve ser previsto o uso de calçados apropriados à atividade.

Assim como para os uniformes, os calçados dos funcionários que trabalham diretamente na manipulação e processamento de produtos comestíveis deverão ser de cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

55. O controle químico de pragas e roedores nos estabelecimentos registrados pode ser realizado por funcionário da própria empresa devidamente capacitado?

Sim. Conforme previsão contida no §2º do art. 55, quando utilizado o controle químico para o controle pragas, este deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado do próprio estabelecimento.

56. Os estabelecimentos podem utilizar sistemas informatizados para realização dos registros, monitoramento e verificação de seus controles de produção, para recebimento e uso de insumos e matérias-primas e expedição de produtos, em atendimento ao disposto no art. 74 do Decreto nº 9.013, de 2017?

Sim. Com a inclusão do §2º-A do art. 74, passa a ser expressamente prevista a possibilidade de uso de sistemas informatizados para o registro dos dados referente ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, desde que garantidas pelo estabelecimento a segurança, a integridade e a disponibilidade das informações.

57. É permitido o reforço de frio de produtos de origem animal?

O chamado “reforço” ou “recuperação” de frio de produtos de origem animal poderá ser realizado somente nos casos em que não haja perda das características originais de conservação dos produtos, conforme previsão contida no art. 80.

É obrigação dos estabelecimentos manter registros auditáveis das condições de recebimento dos produtos e, em caso de constatação de desvios, armazenar os produtos em condições adequadas até sua destinação industrial.

58. O que se entende por “perda das características originais de conservação” para fins de recuperação de frio, de que trata o art. 80?

No caso de produtos congelados, a perda das características originais de conservação será configurada quando houver sinais de descongelamento dos produtos, inclusive se houver posterior recongelamento, ou outras alterações significativas de temperatura que alterem ou impactem nas condições sanitárias ou na validade dos produtos, a exemplo da manutenção dos produtos em temperaturas elevadas por períodos prolongados.

No caso de produtos resfriados, ficará caracterizado como perda das características originais de conservação se o produto for congelado ou se o mesmo for mantido em condições de temperatura acima da temperatura máxima indicada na rotulagem, ou quaisquer outras alterações significativas de temperatura que alterem ou impactem nas condições sanitárias do produto ou em sua validade.

59. Um produto de origem animal que deveria ser mantido congelado e que seja recebido descongelado ou com sinais de descongelamento em um estabelecimento de processamento ou de armazenamento pode ser aproveitado para consumo?

Nestas situações o estabelecimento deverá armazenar os produtos em condições apropriadas e dar destinação industrial compatível, vedada a livre comercialização dos produtos na forma em que se apresentam.

O tratamento de destinação industrial adequado vai depender do resultado das avaliações realizadas pelo estabelecimento no momento do recebimento do produto (ex.: análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais) e dos registros de manutenção de temperatura do veículo transportador que evidenciem o tempo em que o produto ficou em condições inadequadas. É obrigação dos estabelecimentos dar a destinação adequada aos produtos, dispondo de evidências técnico-científicas que embasem o procedimento, e de manter registros apropriados de sua realização.

Título V – Da Inspeção Industrial e Sanitária

60. Qual o objetivo dos arts. 84-A, 207-A , 219-A e 267 que atribui aos estabelecimentos de carnes, de pescado, de ovos e de mel a responsabilidade por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte?

O objetivo é que os estabelecimentos passem a ter melhor controle sobre a cadeia primária. Os estabelecimentos são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária devem, ainda, possuir o cadastro dos produtores que lhes fornecem matérias-primas, além de implementar programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

61. Como deve ser realizado o cadastro dos produtores que fornecem as matérias-primas?

Até que o MAPA disponibilize ferramenta específica para realização deste cadastro em sistema informatizado específico, tal como já ocorre na área de leite e derivados, o cadastro dos fornecedores de matérias-primas deve ser realizado pelos estabelecimentos como parte de seus programas de autocontrole. Os estabelecimentos implicados terão prazo para adequação.

62. Qual será o procedimento de abate de suínos que apresentem casos agudos de erisipela?

Atualmente a erisipela não é uma doença de importância para a defesa sanitária animal (vide Nota Técnica DSS nº 1/2014, publicada no quadro de avisos do SIGSIF). Frequentemente, há animais que desenvolvem as lesões de pele nas pocilgas de matança após a realização da inspeção **ante mortem**, sendo comum o aparecimento de carcaças com lesões de erisipela durante o abate, como se houvesse falha nos procedimentos de inspeção **ante mortem**.

Em caso de suínos que apresentem quadro de erisipela serão adotados os procedimentos previstos nos artigos 91 e 199 deste Decreto.

63. Será permitido o abate de suídeos não castrados?

Sim. Com a revogação do art. 104 do Decreto 9.013, de 2017, passa a ser permitido o abate de suídeos que não tenham sido castrados.

Não há correlação entre a presença de testículos e condições sanitárias ou fraude e adulteração da carne. Odor sexual pode estar presente, inclusive, em animais criptorquidas, monorquidas ou hermafroditas, implicando, apenas, no aspecto sensorial da carne ou dos produtos com ela elaborados.

Conforme disposto no art. 198, os estabelecimentos passam a ser responsável pela segregação e destinação industrial de carcaças com odor sexual.

64. Qual o critério de julgamento de carcaças de aves com miopatia ou discondroplasia tibial?

As miopatias e a discondroplasia tibial são consideradas como estados anormais da musculatura ou articulação, respectivamente, não indicativas de comprometimento sistêmico que possa implicar em risco à saúde. Assim, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial, conforme disposto no § 2º do art. 175, seguindo parâmetros técnicos estabelecidos em seus programas de autocontrole.

65. Como se dará o aproveitamento de medula e outras partes comestíveis que se constituem material especificado de risco?

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

Foi publicado o Ofício Circular nº 18/2020/CGI/DIPOA (SEI/MAPA 11318003), que consolidou a definição de órgãos e partes de carcaças consideradas MER, conforme pareceres do Departamento de Saúde Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária (DSA/SDA) constantes em processos de referência citados no referido Ofício Circular.

Por fim, o parágrafo único do art. 278 permitiu o aproveitamento de alguns órgãos e partes de carcaças para consumo direto em função de hábitos regionais, entretanto este mesmo artigo condiciona que esses órgãos e partes de carcaças só poderão ser aproveitados se não se constituírem em MER, restringindo, portanto, o uso de medula óssea na alimentação humana.

66. É possível utilizar outros parâmetros para os tratamentos previstos no artigo 172 referente ao aproveitamento condicional?

Sim. Para utilizar binômios de tempo e temperatura distintos dos previstos no art. 172, 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 dada ampla divulgação dos resultados obtidos para que outras empresas possam utilizar os novos parâmetros validados.

67. Os tratamentos de aproveitamento condicional estabelecidos no art. 172 devem ser utilizados como referência para tratamento de produtos que apresentem resultados de análises laboratoriais indicando a presença de microrganismos específicos, a exemplo da *Salmonella* Typhimurium ou *S. Enteritidis* em carne ou produto de aves (Instrução Normativa SDA/MAPA nº 20, de 2016) ou *E. coli* produtora de Shiga toxina (STEC) em carne bovina (Instrução Normativa SDA/MAPA nº 60, de 2018)?

Não. Os tratamentos previstos no art. 172 aplicam-se, exclusivamente, para o tratamento de carcaças ou partes de animais com destinação dada durante as inspeções **ante mortem e post mortem**.

Nos casos de contaminações por microrganismos específicos, o tratamento realizado, quando tecnicamente viável, pode ser diferente, desde que comprovada sua eficiência para eliminação do risco identificado.

68. Como deve ser a denominação de venda de produtos em que foi utilizada mistura de leite de espécies diferentes?

Na denominação de venda do produto, o nome da espécie de leite que foi utilizada em maior quantidade deve ser mencionado primeiramente (por exemplo: Queijo Mussarela de Búfala e de Vaca).

O percentual de uso do leite de cada espécie (m/m) deve constar de forma clara na lista de ingredientes, o que não exclui a possibilidade de inserção desta informação em outro local.

69. Qual a temperatura de armazenamento de leite pasteurizado para fabricação de produtos lácteos?

Se o leite não for utilizado imediatamente após a pasteurização, deverá ser mantido a 5 °C conforme disposto no inciso IV do art. 258.

70. Onde poderá ser realizada a operação de transvase?

O transvase poderá ser realizado em um local sob controle do estabelecimento de destino, se constituindo em um ponto estrategicamente localizado em relação às linhas de coleta que trarão o leite para o repasse à carreta estacionada, por meio de sistema fechado, de forma a mitigar riscos de contaminações ou adulterações no leite por terceiros.

As informações relativas à localização e forma de realização das operações de transvase deverão constar do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado, observando o disposto no art. 245 do Decreto 9.013 e na Instrução Normativa 77, de 26 de novembro de 2018.

71. Em relação aos parâmetros de crioscopia, qual normativa devemos seguir?

Os parâmetros a serem seguidos na análise de crioscopia são os constantes do Decreto nº 9.013, de 2017.

72. O artigo 256 proíbe o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto. Nos casos em que o leite de retorno das máquinas de processamento UAT não se apresentar deteriorado ou alterado, será possível aproveitá-lo na elaboração de produtos que contenham os mesmos aditivos do leite UAT?

O reprocessamento de leite UHT caracteriza-se por submeter o leite que passou pelo processo de tratamento térmico UHT a novo processo desta natureza visando a produção de leite UHT. Portanto, a proibição explícita de uso deste tipo de leite se dá somente para produção de leite UHT.

A destinação deve ser dada pelo estabelecimento de acordo com o estabelecido em seu programa de autocontrole e balizado no que dispõe a legislação. Caso os produtos não se apresentem deteriorados ou alterado podem ser objeto de reprocessamento para fabricação de derivados lácteos UHT.

73. Qual a definição de leite beneficiado padronizado?

O Decreto nº 9.069, de 2017 atualizou a redação do artigo 262, não prevendo mais a nomenclatura leite beneficiado padronizado.

74. Quais são as espécies de pescado de abate sujeitas à inspeção permanente?

Conforme disposto no art. 11 as espécies de pescado sujeitas à inspeção permanente são os répteis e anfíbios.

Título VI – Dos Padrões de Identidade e Qualidade

75. De quem é a competência de regulamentar sobre os aditivos e coadjuvantes aprovados para o uso em produtos de origem animal?

Cabe a ANVISA regulamentar a utilização dos aditivos alimentares em todos os alimentos e bebidas conforme, a Lei nº 9.782, de 1999.

A inclusão ou extensão de uso de aditivos em produtos de origem animal dependerá da avaliação do DIPOA em relação ao emprego tecnológico dos aditivos, seguindo o disposto no Memorando nº 43/2017/DIPOA/MAPA/SDA.

76. Quais seriam as alterações das características originais das salmouras de que trata o parágrafo único do art. 272?

As salmouras são consideradas alteradas quando se apresentam turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

77. Um produto fabricado em um estabelecimento que seja destinado para maturação em outro poderá ser pré-datado (data fabricação) com base no seu tempo de maturação?

Não. Não é permitida a expedição de produtos pré-datados, neste caso o produto deverá ser transportado acondicionado em embalagem intermediária, devidamente registrada sob denominação de “queijo para maturação”.

O controle da maturação cabe ao estabelecimento, atendendo-se ao disposto no artigo 374. O estabelecimento fabricante deve utilizar de meios que comprovem o tempo decorrido desde a fabricação a fim de que o estabelecimento que finalizará a maturação possa dar sequência à maturação.

Os registros apresentados e as identificações efetuadas pelo estabelecimento fabricante devem constar dos controles efetuados pelo estabelecimento que finalizará a maturação.

O carimbo do SIF refere-se ao estabelecimento onde o produto foi finalizado. Sendo assim, o carimbo oficial no rótulo do produto terminado, deve-se referir ao estabelecimento que finalizou a maturação (conforme art. 451).

Caso a maturação seja realizada no mesmo estabelecimento de elaboração do produto, o mesmo poderá ser pré-datado, no entanto somente poderá ser expedido após finalizada a maturação.

78. É proibido o uso de sangue de animais destinados ao aproveitamento condicional ou considerados impróprios para o consumo humano? Pode ser realizada a desfibrinação manual?

Sim, conforme prevê o §1º do art. 282 é proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais destinados ao aproveitamento condicional ou considerados impróprios para o consumo humano.

A desfibrinação manual é proibida quando este for destinado a elaboração de produtos para consumo humano.

79. O que significa a expressão "livre de gordura" disposta no art. 280 para os produtos cárneos?

A expressão "livre de gorduras" refere-se à adição de gordura que não compõe o corte original.

Adição de gordura será permitida apenas nos produtos que possuírem previsão em seus respectivos RTIQ.

80. O que significa a expressão “diferentes espécies animais” disposta nos artigos 295 (hamburger) e 299 (mortadela)?

A expressão indica que estes produtos podem ser elaborados com carnes de diferentes espécies, desde que informado no rótulo.

81. Podemos produzir e comercializar sangue de nonato?

Sim. O artigo 153 trata apenas da condenação do feto, o qual não pode ser utilizado para alimentação humana.

Não há restrição para a retirada do sangue fetal (produto não comestível) e sua comercialização para outras finalidades (ex.: fabricação de insumos laboratoriais em estabelecimentos especializados), desde que o produto seja obtido em local específico que não leve risco de contaminação aos produtos comestíveis (art. 330).

82. Quais os critérios técnicos devem ser observados para obtenção, conservação, rotulagem e trânsito do sangue fetal?

Os procedimentos e critérios técnicos obtenção e conservação do sangue fetal devem atender o disposto na legislação específica referente à fabricação do produto final (ex.: insumo laboratorial), quando existente, ou critérios técnicos estabelecidos pelo comprador/fabricante do insumo.

A Lei nº 1.283, de 1950, não incide sobre o posterior processamento do sangue fetal para elaboração de outros produtos, não sendo esta atividade passível de regulamentação pelo SIF/DIPOA/SDA/MAPA.

Conforme previsto no art. 427-B do Decreto nº 9.013, de 2017, o sangue fetal é produto isento de registro. No entanto, sua rotulagem deverá conter as informações obrigatórias previstas na legislação, além do carimbo SIF específico para produtos não comestíveis (inciso IV do art. 467).

83. Baço e pulmão são considerados miúdos?

Sim, para os casos em que o consumo destes órgãos se destine a atendimento de hábitos regionais conforme disposto no parágrafo único do art. 278, entretanto, os mesmos não podem entrar na formulação de produtos cárneos.

84. A carne de sangria poderá ser utilizada como carne industrial?

Sim. Apenas a carne ao redor do local da incisão, chamada de ferida de sangria, geralmente com acúmulo de coágulos deverá ser descartada, conforme disposto no parágrafo único do art. 277.

85. Intestinos podem ser utilizados na fabricação de embutidos?

Não. Os intestinos só podem ser usados como envoltórios e não como matéria-prima na elaboração de produtos cárneos, conforme previsto no §2º do art. 279.

86. 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 procedimentos de transição para atendimento ao parágrafo único do art. 322, incluindo a elaboração de procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, bem como a elaboração de procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária, sob os aspectos de saúde animal, assegurando a continuidade do exercício da atividade econômica, estão sendo discutidos com as áreas competentes do MAPA ou de outros órgãos afins.

87. As margarinas não serão mais registradas pelo DIPOA?

Não. As margarinas não estão mais sujeitas à fiscalização pelo DIPOA/SDA.

Compete ao Departamento de Inspeção de Produtos Vegetais (DIPOV/SDA/MAPA) a fiscalização de margarinas.

88. Qual o significado de leite higienizado constante do art. 356?

Leite higienizado é o leite obtido em condições higiênicas e submetido ao processo de filtração e/ou clarificação centrífuga.

89. Continua prevista a denominação de leite pré-beneficiado?

Não, esta denominação não existe mais. Este leite passa a ser considerado leite fluido a granel de uso industrial.

90. Qual a diferença entre o leite termizado, desnatado, etc para fins de identificação do produto?

No caso de leite comercializado entre indústrias (com exceção do Posto de Refrigeração), o produto, independente de ter sido submetido à termização, pasteurização etc, deve ser identificado como Leite Fluido à Granel de Uso Industrial, conforme preconiza o RTIQ.

91. Qual o significado da expressão “preponderante” no art. 397 e predominantemente no art. 426?

A expressão preponderante e predominantemente refere-se ao componente presente em maior quantidade em relação aos demais na composição do produto.

92. Os produtos de origem animal definidos no RIISPOA precisam também atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQ?

Sim. Conforme disposto nos artigos 273 e 274 serão estabelecidos regulamentos técnicos para os produtos e processos de fabricação previstos ou não no Decreto, sendo obrigatório o atendimento aos parâmetros definidos nos mesmos.

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

93. Quais são os exemplos de informações sobre sistema de produção ou característica de produção da cadeia primária a que se refere o art. 446-A?

São exemplos: “ovos de galinhas livres de gaiolas”, “leite de vacas felizes”, “leite A2”, “sistema de produção sem antibióticos”, “caipira”, entre outros.

94. Quais são os exemplos de expressões de qualidade a que se refere o art. 446-B?

São exemplos: “premium”, “gourmet”, “especial”, “ouro”, entre outros.

95. Quais são os exemplos de informações atribuíveis a aspectos sensoriais, tipo de condimentação, menções a receitas específicas e quaisquer outras que não remetam a características de qualidade a que se refere o art. 446-C?

São exemplos: receitas caseiras, tradicionais, familiares, “levemente picante”, tempero suave”, “receita da vovó”, mais macio, maior suculência, entre outros.

96. Não será mais utilizado o carimbo de reinspecionado?

Não. Os produtos que hoje utilizam o termo “REINSPECIONADO” passarão a utilizar o termo “INSPECIONADO”.

Nos produtos em que anteriormente era utilizado o carimbo de reinspecionado, será utilizado agora a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por” conforme disposto no §3º do art. 443.

97. É necessário informar o percentual de produtos vegetais contidos nos produtos cárneos?

Sim. Conforme disposto no art. 455, os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais, devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens, quando a matéria prima de origem vegetal estiver sendo utilizada em substituição à matéria prima cárnea como, por exemplo, proteína de soja, amido.

Esta obrigação não se aplica aos condimentos e às especiarias que sejam adicionadas aos produtos cárneos.

98. É necessário informar o percentual de água adicionada aos produtos cárneos nos rótulos?

Sim. Conforme disposto no art. 456, os produtos cárneos que contenham água adicionada deverão declarar o seu percentual na lista de ingredientes do produto e adicionalmente no painel principal, quando superior a 3%. Deverão ser atendidas as particularidades previstas nos RTIQ específicos.

A exceção disposta na alínea d do item 6.2.2 da IN 22/2005, transcrita abaixo deve ser considerada para a indicação deste percentual no rótulo do produto, mantendo a informação detalhada no processo de fabricação.

“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”.

99. É necessária a abertura da fórmula de todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada?

Sim. Conforme previsto no art. 431, todos os ingredientes, aditivos, e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada, devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais para respaldar as ações fiscalizatórias do DIPOA. Os registros de rótulos estão protegidos por sigilo empresarial e os servidores também são obrigados a guardar os assuntos da repartição sob sigilo com base no inciso VIII, do art. 116, da Lei 8.112/1991.

Não está sendo exigida a abertura das fórmulas dos aromas (vide perguntas e respostas da PGA/SIGSIF).

100. Os carimbos dos Modelos nº 5 e nº 6 não citam a inclusão do número de registro do estabelecimento?

Não. O número do SIF não é indicado neste tipo de carimbo.

101. As carcaças sempre levarão o modelo nº 1, seguida dos carimbos dos modelos de nº 5 e nº 6 quando necessário?

Não. O carimbo modelo nº 1 refere-se a carcaças para consumo em natureza e os modelos 5 e 6 para destinação.

102. Deverá ser utilizado o carimbo modelo de nº 3 conforme o peso da embalagem nas etiquetas testeiras (caixas de papelão)?

Sim. Deve ser utilizado o carimbo modelo nº 3 conforme as faixas de peso das caixas previstas no inciso III do art. 467.

103. Os artigos 451 e 447 não são contraditórios, visto que um determina que os rótulos devem referir-se ao último estabelecimento em que o produto foi processado e o outro possibilita que um mesmo rótulo seja utilizado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa?

Não há contradição entre os artigos. Um mesmo rótulo poderá ser utilizado para diferentes unidades fabris, sendo que cada unidade deverá possuir processos de fabricação registrados individualmente.

No rótulo deve constar nome, endereço e CNPJ do fabricante, identificação do registro e carimbo do SIF. A unidade fabricante do produto deverá ser claramente identificada na rotulagem.

Título VIII – Da Análise Laboratorial

104. É necessário aguardar o resultado da análise pericial de contraprova prevista no art. 470 antes do prosseguimento das ações fiscais e administrativas?

Não. Não é necessário que se aguarde o resultado da análise de contraprova para adoção das ações fiscais e administrativas relativas à instauração de processo de apuração de infração, ou à adoção de medidas cautelares aplicadas com base no art. 495 do Decreto nº 9.013, de 2017, ou no art. 45 da Lei nº 9.784, de 1999.

105. As amostras para análises fiscais devem sempre ser coletadas em triplicata?

Não. Nos casos específicos previstos no §3º do art. 470, as amostras não serão coletadas em triplicata, pois, nestes casos, não é pertinente a realização das análises de contraprova.

106. O estabelecimento pode indicar qualquer técnico ou profissional para o acompanhar as análises periciais de contraprova?

Não. O técnico ou profissional indicado pela empresa para acompanhar as análises periciais deve possuir formação e competência técnica compatíveis com essa atividade, de forma a atender os requisitos técnicos estabelecidos pela Coordenação-Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/DTEC.

Será considerado protelatório e, portanto, indeferido, o pedido de realização de análise pericial de contraprova quando o profissional indicado pela empresa não atender aos requisitos de formação e competência técnicas estabelecidos pela CGAL/DTEC.

107. Realizada análise pericial de contraprova, o estabelecimento pode se manifestar quanto ao seu resultado antes do julgamento do processo?

Sim. Conforme previsto no art. 474-B, o interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial, no prazo de dez dias, contado da assinatura da ata e análise pericial.

Os resultados das análises periciais e a manifestação adicional do interessado, caso apresentada, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

108. O que é considerado “prazo de validade exíguo” de que trata o inciso II do §3º do art. 470, segundo o qual as amostras fiscais não serão coletadas em triplicata quando não haja tempo hábil para realização da análise de contraprova?

O prazo de validade será considerado exíguo quando o prazo de validade remanescente do produto for igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta, conforme previsto no §4º do art. 470.

109. O que significa o “prazo de validade remanescente” de que trata o §4º do art. 470?

O prazo de validade remanescente é o período, contado em dias, que falta para que o produto coletado atinja o último dia de validade, conforme indicação na rotulagem. Esse período é contado incluído o dia da coleta.

Exemplo: um produto que tenha validade total de 60 dias, prazo este considerado desde a data de produção/embalagem até a data de validade, conforme indicação na rotulagem, poderá ou não ter a coleta realizada em triplicata, dependendo do dia em que a amostra foi coletada, consideradas as datas de produção e validade final do produto: se a amostra for coletada após 40 dias da fabricação, apresentando, portanto, 20 dias de validade remanescente, a amostra não será coletada em triplicata. No entanto, se a amostra for coletada em até 14 dias da data de fabricação, a amostra deverá ser coletada em triplicata, pois, neste caso, a validade remanescente do produto será igual ou inferior a 45 dias.

Título IX – Da Reinspeção Industrial e Sanitária

110. Haverá alteração nos procedimentos de reinspeção de produtos importados?

A reinspeção de produtos de origem animal importados será feita pela área competente de Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO), nos portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro, exceto nos casos previstos no art. 482-B e art. 482-C.

O DIPOA e o VIGIAGRO/DTEC conduzirão os procedimentos de transição.

111. O aproveitamento condicional ou a destinação industrial de produtos de origem animal podem ser realizados em estabelecimentos sob competência de fiscalização dos órgãos competentes dos Estados, Municípios ou do Distrito Federal?

Sim. Conforme nova redação dada ao art. 482 do Decreto nº 9.013, de 2017, os tratamentos de aproveitamento condicional ou destinação industrial podem ser realizados em qualquer estabelecimento sob inspeção sanitária oficial, seja ela federal, estadual, municipal ou distrital, atendidas as seguintes exigências:

- I- haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
- II - haja controle efetivo da rastreabilidade dos produtos, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- III – o estabelecimento de destino realize os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial, em observância aos critérios oficiais, e mantenha registros auditáveis de sua realização.

112. Existe necessidade de comunicação prévia e autorização do SIF para aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e produtos em outro estabelecimento sob Inspeção Oficial?

A prévia comunicação ao SIF será necessária quando o aproveitamento condicional não puder ser realizado no próprio estabelecimento, pois, neste caso, será obrigatória a certificação sanitária para autorizar o trânsito dos produtos, conforme art. 493.

Não há necessidade de prévia comunicação ao SIF da expedição dos produtos comercializados para outros estabelecimentos para fins de destinação industrial. Nestas situações, a própria empresa emitirá a documentação de destinação industrial.

Em quaisquer dos casos (aproveitamento condicional ou destinação industrial), é obrigatória a comprovação do recebimento dos produtos pelo estabelecimento de destino.

113. Se o aproveitamento condicional ou a destinação industrial forem realizados no mesmo estabelecimento (ex.: estabelecimento de abate que possui instalações específicas de industrialização), há necessidade de prévia comunicação ao SIF da realização destes tratamentos?

Não. Nestas situações, o estabelecimento deve manter controles de rastreabilidade e registros de produção que assegurem a realização dos tratamentos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial adequados, mantendo registros auditáveis de sua realização, conforme inciso XVI do art. 73.

Título X - Do Trânsito e da Certificação Sanitária de Produtos de Origem Animal

114. A empresa que recebe a matéria prima ou produto acabado de outra unidade deve providenciar a higienização dos contentores após o descarregamento do produto?

Sim. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução, conforme previsto no art. 483.

115. Como deve se proceder quando se tratar de trânsito de matérias primas ou produtos destinados ao aproveitamento condicional, destinação industrial ou à condenação?

Quando se tratar de trânsito de matérias primas ou produtos destinados ao aproveitamento condicional, destinação industrial ou à condenação em outro estabelecimento deverá ser emitida a certificação sanitária ou a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação. O recebimento deverá ser comprovado pelo estabelecimento destino junto ao estabelecimento emitente.

116. Como se dará o recebimento de matéria prima para aproveitamento condicional ou destinação industrial e a realização dos tratamentos determinados face ao estabelecido no inciso XVI do art. 73, art. 482 e 493?

Com a nova redação dada ao inciso XVI do art. 73 do Decreto nº 9.013, de 2017, é obrigação do estabelecimento de destino realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial determinados pelo estabelecimento de origem e manter registros auditáveis de sua realização.

O estabelecimento de destino deve, ainda, confirmar junto ao estabelecimento de origem o recebimento das matérias-primas e produtos destinados a aproveitamento condicional ou condenação, no prazo de 48 horas do seu recebimento na unidade.

117. O recebimento de produtos destinados a aproveitamento condicional ou destinação industrial deve ser realizado pelo SIF ou em sua presença?

Não. O recebimento de produtos é atividade sob responsabilidade exclusiva dos estabelecimentos registrados, que devem manter registros auditáveis do procedimento, no âmbito de seus autocontroles. Essa obrigação se aplica, igualmente, ao recebimento de destinados a aproveitamento condicional ou à destinação industrial.

118. Em caso de estabelecimento de abate que disponha de instalações específicas para industrialização de produtos, o recebimento das matérias-primas destinadas à aproveitamento condicional ou destinação industrial serão realizados pelo SIF ou em sua presença?

Mesmo nesta situação, o recebimento dos produtos será realizado pelo estabelecimento, no âmbito de seus programas de autocontrole.

O caráter permanente da inspeção é configurado pela presença do serviço oficial nos estabelecimentos de abate para realização das atividades inerentes aos exames **ante mortem** e **post mortem**. As demais operações do estabelecimento estão sujeitas ao regime periódico. Assim, o recebimento dos produtos será realizado da mesma forma como ocorreria em qualquer outro estabelecimento.

119. Para o trânsito de matérias-primas e produtos acabados para comercialização nacional é necessária certificação sanitária?

Conforme nova redação dada ao art. 484, os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção federal, quando devidamente registrados ou isentos de registro, tem livre comércio em território nacional, atendidas eventuais exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos.

A certificação sanitária dos produtos apenas se fará obrigatória nos casos definidos nos art. 4º e art. 5º da Instrução Normativa SDA/MAPA nº 23, de 26 de julho de 2018.

120. Nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente é necessário que o recebimento de matérias-primas ou produtos de origem animal fabricados em outros estabelecimentos sob SIF, inclusive quando destinados à posterior exportação, seja realizado pelo SIF ou em sua presença?

Não. O recebimento de produtos é atividade sob responsabilidade dos estabelecimentos registrados, que devem manter registros auditáveis do procedimento, no âmbito de seus autocontroles.

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

121. Onde podem ser protocolados a defesa e o recurso interposto frente ao auto de infração?

A defesa e o recurso devem ser apresentados na representação do MAPA mais próxima do estabelecimento (UTRA, SIPOA ou SFA). No caso de estabelecimentos sob regime de inspeção permanente, a defesa e o recurso poderão ser apresentados à unidade local do SIF, desde que a documentação seja entregue em horário em que a equipe do SIF esteja presente no estabelecimento.

122. Um estabelecimento registrado, sujeito a regime de inspeção em caráter periódico, pode apresentar a defesa ou recurso junto a outro estabelecimento registrado localizado no mesmo município submetido a inspeção em caráter permanente?

Não. A unidade local do SIF no estabelecimento sob inspeção permanente apenas pode receber documentação expedida pelo estabelecimento por ele fiscalizado.

Os estabelecimentos sob inspeção em caráter periódico devem apresentar a defesa ou o recurso na unidade administrativa do MAPA mais próxima à sua localização, podendo ser em unidade regional (UTRA, SIPOA) ou na SFA mais próxima.

123. De acordo com o artigo 526, o serviço de inspeção da unidade da jurisdição onde a infração foi constatada é quem deve realizar a relatoria e o julgamento. Nos casos de infração cometida num estado A, porém, detectada pelo serviço de inspeção de outro Estado B. O auto de infração será lavrado pelo Estado B e remetido para o Estado A (local onde ocorreu a infração), para instrução e julgamento?

O serviço de inspeção responsável pela instrução e julgamento da infração é aquele que a constatou. Assim, como exemplo, se um Auto de Infração tiver sido lavrado no âmbito do 1º SIPOA e o estabelecimento fabricante encontra-se sob jurisdição da 10º SIPOA, a instrução e o julgamento serão realizados pelo 1º SIPOA.

No entanto, o estabelecimento poderá apresentar a documentação de defesa ou recurso na unidade ou representação do MAPA mais próxima de seu estabelecimento. Nestas situações, o serviço ou unidade de receber a documentação a encaminhará ao serviço de origem para seguimento do rito de apuração.

124. A fiscalização prioritariamente orientativa de que trata o art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, é aplicável aos estabelecimentos de produtos de origem animal?

Sim. As disposições do art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, aplicam-se às empresas fabricantes de produtos de origem animal que se enquadram nas definições contidas nos incisos I ou II do caput do art. 3º ou no §1º do art. 18-A da referida Lei Complementar, devendo ser observado, inclusive, o critério da dupla visita para lavratura de autos de infração.

125. O caráter orientativo e o critério da dupla visita para lavratura de autos de infração aplicam-se a todas às infrações praticadas por empresas de produtos de origem animal que se enquadram nas definições contidas nos incisos I ou II do caput do art. 3º ou no §1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 126, de 2006?

Não. Conforme previsto no caput do art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a fiscalização apenas será prioritariamente orientadora quando a atividade ou situação tiver grau de risco compatível com este procedimento. As atividades ou situações consideradas de alto risco e para as quais não se aplicam este princípio são definidas no art. 531-A do Decreto nº 9.013, de 2017.

Conforme previsão contida no §1º do art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, o critério da dupla visita para lavratura de autos de infração não é aplicável aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Título XII – Das Disposições Finais e Transitórias

126. Qual o prazo de adequação dos dispositivos previstos no Decreto nº 10.468, de 2020, que altera o Decreto 9.013, de 2017?

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este Decreto que tenham sido registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e os estabelecimentos registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento terão o prazo de um ano, contado a partir da publicação do Decreto 10.468, de 18 de agosto de 2020, para se adequarem às novas disposições contidas nos art. 28, art. 84-A, art. 207-A, art. 207-B, art. 219-A, art. 267 e art. 487.

Todos os demais itens previstos no referido Decreto encontram-se em vigor no dia da sua publicação.