



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento-MAPA  
Secretaria de Defesa Agropecuária -SDA  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal-DIPOA

**Perguntas e Respostas sobre o**  
**Decreto nº 9,013/2017- RIISPOA -**  
**Regulamento e Inspeção Industrial**  
**e Sanitária de produtos de Origem**  
**Animal**

**ELABORAÇÃO**

**Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal-DIPOA**

O presente documento tem como objetivo auxiliar aos interessados na interpretação e aplicação da nova regra sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal após a publicação do Decreto 9.013 de 29/03/2017, ( acesso disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato20152018/2017/Decreto/D9013.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato20152018/2017/Decreto/D9013.htm) ),que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Espera-se que as orientações fornecidas nesse documento possam auxiliar na aplicação das regras do Novo RIISPOA, assim, recomendamos a prévia leitura deste documento.

# SUMÁRIO

pág.

<b>Título II – Da Classificação Geral .....</b>	<b>8</b>
1. Como fica a correspondência entre as categorias de estabelecimento previstas no Decreto 30.691 e as novas classificações definidas no Decreto 9.013?.....	8
2. Um estabelecimento classificado como Usina de Beneficiamento também necessita da classificação de Entrepasto de Produtos de Origem Animal para armazenagem de produtos? .....	8
3. Qual classificação receberá um estabelecimento que pretende fatiar produtos de diferentes naturezas, como por exemplo produtos cárneos e produtos lácteos? .....	8
4. Na Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos é permitida também a estocagem de produtos de outras naturezas, por exemplo produtos lácteos? .....	8
5. Um estabelecimento classificado como Entrepasto de Produtos Origem Animal ou Casa Atacadista pode estocar produtos de naturezas distintas? .....	8
6. 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? .....	8
7. Tendo em vista que apenas a casa atacadista será relacionada junto ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA/SISA/SIFISA) na unidade da federação, como ficam outros estabelecimentos que não foram previstos como, por exemplo, os curtumes? .....	9
8. Se o curtume for registrado como Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis, como fornecerá MP para a unidade de processamento de produtos comestíveis? .....	9
9. Qual a diferença entre a Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas e o Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados? .....	9
10. 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?.....	9
11. A granja avícola só pode comercializar ovos em natureza? .....	9
12. A expressão “destinada a comercialização direta” no parágrafo primeiro do art. 20 implica na comercialização exclusiva de ovos em natureza? .....	9
<b>Título III - Do Registro e Relacionamento de Estabelecimentos .....</b>	<b>10</b>
13. 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? .....	10

14. 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? .....10
15. 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? .....10
16. Quais alterações na planta de um estabelecimento requerem na análise prévia do DIPOA?.....10

#### **TITULO IV – DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS ..... 11**

17. Em quais situações é dispensável a existência de forro previsto no inciso XI das condições básicas e comuns listadas no art. 42? 11
18. É permitida a higienização dos uniformes pelos funcionários em suas próprias residências? .....11
19. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte necessitam dispor de programa de autocontrole conforme previsto no art. 34? 11
20. O art. 42 permite o uso de contêineres para armazenamento de produtos? .....11
21. É necessária a separação de funcionários de diferentes setores nas áreas de circulação comum como refeitórios, vestiários e áreas de descanso? .....11
22. Em quais áreas se exige a utilização de ar filtrado e pressão positiva prevista no Inciso XXXV do art. 42?.....11
23. Nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA é permitida a utilização de instalações e equipamentos para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no DIPOA?.....12
24. Podem ser elaborados ou armazenados nos estabelecimentos com SIF, produtos oriundos de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção de produtos de origem animal (SIE ou SIM)? .....12
25. Como deve ser feita desnaturação e descaracterização visual prevista no inciso X do art. 73? .....12
26. Qual categoria profissional poderá exercer o papel de responsável técnico nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA?.....12
27. 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? .....12
28. Como a empresa pode demonstrar a rastreabilidade das matérias-primas e dos seus produtos? .....13
29. É obrigatória a implantação de laboratório interno nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA? .....13

30. No antigo RIISPOA (artigo 102) a comunicação ao SIF deveria ser feita com antecedência de 12 hs. Como as empresas farão em situações emergenciais? .....13
31. Em qual setor do estabelecimento é necessário o uso de uniforme na cor clara? .....13
32. Após o produto estar embalado pode ser usado uniforme de outras cores? .....13
33. A uniformização dos funcionários contempla também calçados? Eles deverão seguir a mesma regra dos uniformes em geral? 13

#### **V – Da Inspeção Industrial e Sanitária ..... 14**

34. Como se dará o aproveitamento de medula e outras partes comestíveis que se constituem material especificado de risco? .....14
35. É possível utilizar outros parâmetros para os tratamentos previstos no artigo 172 referente ao aproveitamento condicional? .....14
36. Como deve ser a denominação de venda de produtos em que foi utilizada mistura de leite de espécies diferentes? .....14
37. Qual a temperatura de armazenamento de leite pasteurizado para fabricação de produtos lácteos?.....14
38. Onde poderá ser realizada a operação de transvase? .....14
39. Em relação aos parâmetros de crioscopia, qual normativa devemos seguir?.....15
40. Quais as formas de se formalizar a comunicação entre o estabelecimento receptor e o fornecedor em caso de leite que não atenda os padrões?.....15
41. 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? .....15
42. Qual a definição de leite beneficiado padronizado? .....15
43. Quais são as espécies de pescado de abate sujeitas à inspeção permanente?.....15

#### **Título VI – Dos Padrões de Identidade e Qualidade ..... 16**

44. De quem é a competência de regulamentar sobre os aditivos e coadjuvantes aprovados para o uso em produtos de origem animal?  
16
45. Quais seriam as alterações das características originais das salmouras de que trata o parágrafo único do art. 272? .....16
46. 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? .....16

47.	Como fica o registro dos produtos que estavam dispensados de parecer prévio por estarem regulamentados no Decreto nº 30.691/1952?.....	16
48.	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? .....	17
49.	O que significa a expressão "livre de gordura" disposta no art. 280 para os produtos cárneos? .....	17
50.	O que significa a expressão "diferentes espécies animais" disposta nos artigos 295 (hamburger) e 299 (mortadela)? .....	17
51.	Podemos produzir e comercializar sangue de neonato? .....	17
52.	Baço e pulmão são considerados miúdos? .....	17
53.	A carne de sangria poderá ser utilizada como carne industrial? 17	
54.	Intestinos podem ser utilizados na fabricação de embutidos?17	
55.	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? .....	17
56.	As margarinas não serão mais registradas pelo DIPOA? .....	18
57.	Qual o significado de leite higienizado constante do art. 356?18	
58.	Continua prevista a denominação de leite pré-beneficiado? ..18	
59.	Qual a diferença entre o leite termizado, desnatado, etc para fins de identificação do produto? .....	18
60.	Qual o significado da expressão "preponderante" no art. 397 e predominantemente no art. 426? .....	18
61.	Os produtos de origem animal definidos no RIISPOA precisam também atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade - RTIQ?.....	18
	<b>Título VII – Do Registro de Produtos, Embalagem, Rotulagem e Carimbos de Inspeção .....</b>	<b>19</b>
62.	Não será mais utilizado o carimbo de reinspecionado? .....	19
63.	É necessário informar o percentual de produtos vegetais contidos nos produtos cárneos? .....	19
64.	É necessário informar o percentual de água adicionada aos produtos cárneos nos rótulos?.....	19
65.	É necessária a abertura da fórmula de todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada? .....	19
66.	Os carimbos dos Modelos nº 5 e nº 6 não citam a inclusão do número de registro do estabelecimento? .....	20
67.	As carcaças sempre levarão o modelo nº 1, seguida dos carimbos dos modelos de nº 5 e nº 6 quando necessário? .....	20

68.	Deverá ser utilizado o carimbo modelo de nº 3 conforme o peso da embalagem nas etiquetas testeiras (caixas de papelão)?.....	20
69.	O artigo 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? .....	20
<b>Título VIII – Da Análise Laboratorial.....</b>		<b>21</b>
70.	É necessário aguardar o resultado da análise pericial de contraprova prevista no art. 470 antes do prosseguimento das ações fiscais e administrativas?.....	21
<b>Título IX – Da Reinspeção Industrial e Sanitária.....</b>		<b>22</b>
71.	Haverá alteração nos procedimentos de reinspeção de produtos importados?.....	22
72.	Existe necessidade de comunicação prévia e autorização do SIF para aproveitamento condicional de matérias-primas e produtos em outro estabelecimento sob Inspeção Federal?.....	22
<b>Título X - Do Trânsito e da Certificação Sanitária de POA .....</b>		<b>23</b>
73.	A empresa que recebe a matéria prima ou produto acabado de outra unidade deve providenciar a higienização dos contentores após o descarregamento do produto?.....	23
74.	Como deve se proceder quando se tratar de trânsito de matérias primas ou produtos destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação? .....	23
75.	Como se dará o recebimento de matéria prima para aproveitamento condicional e sua destinação face ao estabelecido no inciso XVI do art. 73 e art. 482 e 493? .....	23
76.	Para o trânsito de matérias-primas e produtos acabados é necessária certificação sanitária? .....	23
<b>Título XI – Das Responsabilidades, Das Medidas Cautelares, Das Infrações, Das Penalidades e do Processo Administrativo.....</b>		<b>24</b>
77.	Onde pode ser protocolado o recurso interposto frente ao auto de infração? .....	24
78.	De acordo com o artigo 526, o serviço de inspeção da unidade da federação da jurisdição onde ocorreu a infração é quem deve realizar a relatoria e o julgamento. Nos casos de infração cometida num estado A, porém, detectado 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? .....	24
<b>Título XII – Das Disposições Finais e Transitórias .....</b>		<b>25</b>
79.	Qual o prazo de adequação de todos os dispositivos previstos no Decreto nº 9.013/2017?.....	25
<b>CONTATOS.....</b>		<b>26</b>



## Título II – Da Classificação Geral

---

**1. Como fica a correspondência entre as categorias de estabelecimento previstas no Decreto 30.691 e as novas classificações definidas no Decreto 9.013?**

As orientações de alterações de categorias de estabelecimentos registrados ou relacionados se encontram dispostas no Memorando 42/2017/DIPOA/SDA/MAPA, de 29 de junho de 2017 (anexo).

**2. Um estabelecimento classificado como Usina de Beneficiamento também necessita da classificação de Entrepasto de Produtos de Origem Animal para armazenagem de produtos?**

Não. A classificação de usina de beneficiamento 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.

**3. Qual classificação receberá um estabelecimento que pretende fatiar produtos de diferentes naturezas, como por exemplo produtos cárneos e produtos lácteos?**

Como o estabelecimento atua em duas áreas distintas será necessário receber a classificação correspondente a cada área, neste caso como Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos e Fábrica de Laticínios.

**4. Na Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos é permitida também a estocagem de produtos de outras naturezas, 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.

**5. 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, reembalagem ou qualquer outro processo adicional à estocagem dos produtos.

**6. Os estabelecimentos que apenas reembalam e/ou recondicionam 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 Fábrica de Laticínios. Neste caso, para fins de exportação o estabelecimento deve possuir instalações aprovadas para recebimento de produtos acabados de terceiros.

- 7. Tendo em vista que apenas a casa atacadista será relacionada junto ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA/SISA/SIFISA) na unidade da federação, como ficam outros estabelecimentos que não foram previstos como, por exemplo, os curtumes?**

Os curtumes que fornecem matéria-prima para fábrica de gelatina serão registrados no DIPOA como Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis. Os demais curtumes que processam couro com outras finalidades não mais relacionados junto ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal na unidade da federação nem serão registrados no DIPOA.

Os demais estabelecimentos foram reclassificados ou dispensados de vínculo com o DIPOA.

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

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

- 9. Qual a diferença entre a Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas e o Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados?**

A unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas deve realizar a extração, podendo receber matérias-primas de produtores rurais e realizar o beneficiamento de mel e produtos de abelhas. Não é permitida a recepção de matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos e nem a elaboração de derivados (composto de produtos de abelha com ou sem adição de ingredientes).

O entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados pode realizar a extração, recebimento e beneficiamento de produtos de abelhas e seus derivados, podendo também receber matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos.

- 10. 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.

- 11. 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.

- 12. 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.

## **Título III - Do Registro e Relacionamento de Estabelecimentos**

---

**13. 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?**

Não. Só é permitido o compartilhamento de dependências sociais, conforme previsto no Decreto 9.069, de 31/05/2017.

**14. 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 ou relacionados sob o mesmo número.

**15. 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?**

Não. Cada CNPJ será vinculado a um número de registro(SIF) distinto, mesmo que os estabelecimentos pertençam ao mesmo grupo empresarial.

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

Como previsto no Art. 33 qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos que implique na alteração de sua capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários requer análise prévia do projeto pelo DIPOA.

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.

## TÍTULO IV – DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECEMENTOS

---

**17. 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 dispostos na Instrução Normativa nº 5, de 15 de fevereiro de 2017.

**18. 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 dispostos na Instrução Normativa nº 5, de 15 de fevereiro de 2017

**19. 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.

**20. 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 9.013/2017.

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.

**21. 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.

**22. 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.

**23. Nos estabelecimentos registrados junto ao DIPOA é permitida a utilização de instalações e equipamentos para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no DIPOA?**

Sim. Conforme previsto no art. 51, nos estabelecimentos registrados no SIF é permitida a elaboração de produtos não sujeitos ao registro no DIPOA, como por exemplo, produtos vegetais ou mistos, fiscalizados pela ANVISA, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal. Na rotulagem desses produtos não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIF.

Os produtos registrados no DIPOA serão fiscalizados pelo SIF e os produtos registrados na ANVISA serão fiscalizados pelos órgãos componentes do Sistema de Vigilância Sanitária, não constituindo dupla fiscalização.

**24. Podem ser elaborados ou armazenados nos estabelecimentos com SIF, produtos oriundos de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção de produtos de origem animal (SIE ou SIM)?**

Não. Conforme previsto no art. 78 só podem dar entrada em estabelecimentos com SIF produtos oriundos de outros estabelecimentos registrados no DIPOA. Excetua-se desta proibição, os produtos oriundos de estabelecimentos fiscalizados por Serviços de Inspeção integrantes do SISBI-POA.

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

A desnaturação e descaracterização devem ser feitas com o uso de substâncias que inviabilizem qualquer tipo de aproveitamento condicional para consumo humano, quando a legislação (RIISPOA e norma complementares) assim determinar ou quando, mesmo sendo permitido o aproveitamento condicional, não houver instalações no estabelecimento que permitam a transformação imediata da matéria-prima/produto.

**26. 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.

**27. 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 Coleta à Granel 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 Educação Continuada da empresa.

A manutenção atualizada do Programa de Coleta à Granel, seguindo os ditames estabelecidos no Anexo IV da IN 62/2011 MAPA, é suficiente para atendimento do artigo em questão.

**28. 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 5741/2006 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.

**29. 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.

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

O prazo de comunicação de 72 horas está disposto no item VI do art. 73 e foi harmonizado com prazos já praticados em outras situações de comunicação formal entre o administrado e a administração pública. Situações emergenciais serão tratadas como eventualidade, caso a caso.

**31. 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.

**32. 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.

**33. 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.

## V – Da Inspeção Industrial e Sanitária

---

### **34. 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.

Com base em informações do DSA/SDA constantes do processo SEI nº 21052.010084/2017-19, foi publicado o Memorando Circular nº 8/2017/CGI/DIPOA, que definiu os órgãos e partes de carcaças consideradas MER.

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.

### **35. 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.

### **36. 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.

### **37. 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 resfriado a 4º C conforme disposto no Inciso III do art. 258.

### **38. 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, com estrutura para higienização dos caminhões de coleta (conforme disposto no art. 483) 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 Coleta à Granel do Estabelecimento industrial a que está vinculado.

A legislação não estabelece os tipos de caminhão-tanque a serem utilizados nesta operação, ficando a critério da empresa, com a condição de cumprimento do que foi estabelecido no art. 245 e nas diretrizes supra.

**39. 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 9.013/2017.

**40. Quais as formas de se formalizar a comunicação entre o estabelecimento receptor e o fornecedor em caso de leite que não atenda os padrões?**

A comunicação poderá ser realizada ao SIF via ofício, mantendo registros auditáveis da ocorrência, das análises e rastreabilidade dos produtos destinados a cada ocorrência.

**41. 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.

**42. Qual a definição de leite beneficiado padronizado?**

O Decreto nº 9069/2017 atualizou a redação do artigo 262, não prevendo mais a nomenclatura leite beneficiado padronizado.

**43. 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. No caso de abate de peixes a inspeção será realizada em caráter periódico.



## **Título VI – Dos Padrões de Identidade e Qualidade**

---

### **44. 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 9.782/99.

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.

### **45. 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.

### **46. 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.

### **47. Como fica o registro dos produtos que estavam dispensados de parecer prévio por estarem regulamentados no Decreto nº 30.691/1952?**

Até que sejam publicados os respectivos RTIQ's destes produtos, o registro dos mesmos será dependente de aprovação prévia.

**48. 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. Para fins opoterápicos e laboratoriais não há restrições.

**49. 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.

**50. O que significa a expressão "diferentes espécies animais" disposta nos artigos 295 (hamburguer) e 299 (mortadela)?**

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

**51. Podemos produzir e comercializar sangue de neonato?**

Sim. O artigo 153 trata apenas da condenação do feto, não havendo restrição quanto à retirada do sangue antes da condenação, visto que o mesmo destina-se para fins opoterápicos.

**52. 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.

**53. 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.

**54. 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.

**55. 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 estão sendo discutidos com as áreas competentes do MAPA ou de outros órgãos afins.

**56. As margarinas não serão mais registradas pelo DIPOA?**

Não. As margarinas não estão mais sujeitas à fiscalização pelo DIPOA/SDA. Os procedimentos de transição estão sendo discutidos com as áreas competentes da ANVISA.

**57. 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.

**58. 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.

**59. 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 Fluído à Granel de Uso Industrial, conforme preconiza o RTIQ.

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

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

**61. 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**

---

### **62. 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.

### **63. 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. Não será exigida a indicação dos percentuais de produtos de origem vegetal adicionados como outros ingredientes, por exemplo, pistache, azeitonas, amêndoas, etc.

### **64. 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”

### **65. 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 8112/1991.

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

**66. 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.

**67. 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.

**68. 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.

**69. O artigo 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, tendo em vista que a expressão “mesmo rótulo” refere-se ao layout do croqui, que poderá ser o mesmo para diferentes unidades, que ainda deverão possuir processos de fabricação registrados individualmente. No entanto, as informações indicadas no rótulo devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a processamento.

## **Título VIII – Da Análise Laboratorial**

---

**70. 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, com base no art. 495 do Decreto n ° 9.013/2017 e o art. 45 da Lei nº 9784/1999.

Ressalta-se ainda que existem situações em que não serão realizadas análises em triplicata, como as previstas no §3º do art. 470, impossibilitando a realização da análise de contraprova.

## **Título IX – Da Reinspeção Industrial e Sanitária**

---

### **71. Haverá alteração nos procedimentos de reinspeção de produtos importados?**

Foi facultada a reinspeção de produtos de origem animal junto à área competente de Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO), nos portos, aeroportos, postos de fronteira, aduana especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro. Foi estabelecida ainda a abrangência nos procedimentos de reinspeção no art. 480. A alteração dos procedimentos de reinspeção será disciplinada por meio de normas complementares.

### **72. Existe necessidade de comunicação prévia e autorização do SIF para aproveitamento condicional de matérias-primas e produtos em outro estabelecimento sob Inspeção Federal?**

Tendo em vista o disposto no art. 493, não há como derrogar a necessidade de comunicação prévia ao SIF para casos de aproveitamento condicional, visto que é necessária a certificação sanitária desses produtos.

Porém, é importante esclarecer que o aproveitamento condicional se aplica à produtos e matérias-primas que não cumprem com os requisitos da legislação, mas permitem seu aproveitamento para outros fins (conforme disposto em norma complementar).

## **Título X - Do Trânsito e da Certificação Sanitária de POA**

---

**73. 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.

**74. Como deve se proceder quando se tratar de trânsito de matérias primas ou produtos destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação?**

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

**75. Como se dará o recebimento de matéria prima para aproveitamento condicional e sua destinação face ao estabelecido no inciso XVI do art. 73 e art. 482 e 493?**

Com a publicação do Decreto nº 9.013/2017 foram definidas dentre as responsabilidades dos estabelecimentos a realização dos tratamentos de aproveitamento condicional ou à inutilização em observância aos critérios de destinação estabelecidos pelo MAPA.

O recebimento das matérias primas para aproveitamento condicional é de responsabilidade dos estabelecimentos de destino, que deverão comprovar o recebimento junto ao estabelecimento expedidor, mantendo registros auditáveis do recebimento e dos tratamentos realizados.

**76. Para o trânsito de matérias-primas e produtos acabados é necessária certificação sanitária?**

Conforme consta do art. 484, as matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção federal, têm livre trânsito no país sem a necessidade de certificação sanitária.



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

---

### **77. Onde pode ser protocolado o recurso interposto frente ao auto de infração?**

A defesa poderá ser entregue na sede da Inspeção federal junto ao estabelecimento.

Ressalta-se que no caso de estabelecimento com inspeção em caráter periódico, somente quando o prazo regulamentar para a apresentação do recurso, coincidir com a data das fiscalizações periódicas, possibilitando o protocolo do documento. Nas demais situações, a defesa pode ser apresentada na unidade regional (UTRA) ou na SFA.

### **78. De acordo com o artigo 526, o serviço de inspeção da unidade da federação da jurisdição onde ocorreu a infração é quem deve realizar a relatoria e o julgamento. Nos casos de infração cometida num estado A, porém, detectado 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 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 da SFA-SP e o estabelecimento fabricante encontra-se sob jurisdição da SFA-PR, a instrução e o julgamento se darão no âmbito da SFA-SP.

## **Título XII – Das Disposições Finais e Transitórias**

---

### **79. Qual o prazo de adequação de todos os dispositivos previstos no Decreto nº 9.013/2017?**

Os estabelecimentos relacionados e registrados no MAPA terão até a data de 27 de novembro de 2017 para se adequarem às novas disposições deste Decreto relativas às condições gerais das instalações e dos equipamentos de que tratam os art. 42 ao 46 e para a regularização cadastral nas categorias de estabelecimento de que tratam os art. 16 ao 24.

Todos os demais itens previstos no referido Decreto encontram-se em vigor desde o dia 30 de março de 2017.

## CONTATOS

---

Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/ministerio/quem-e-quem>