

# RIISPOA

Decreto 9.013, 29 de março de 2017

MINISTÉRIO DA  
**AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO**

Porto Alegre-RS , Maio/2017

# RIISPOA

**Título I – Das Disposições Preliminares e do Âmbito de Atuação**

**Título II – Da Classificação Geral**

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

**Título IV – Das Condições Gerais dos Estabelecimentos**

**Título V – Da Inspeção Industrial e Sanitária**

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

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

**Título VIII – Da Análise Laboratorial**

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

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

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

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

- **Trata do âmbito de aplicação do Regulamento e detalha os estabelecimentos e produtos de origem animal sujeitos à inspeção e fiscalização pelo DIPOA.**
  - **Incluiu os estabelecimentos com equivalência reconhecida pelo SISBI**

- **Inseridas algumas definições de terminologias empregadas no Regulamento:**
  - animais exóticos, animais silvestres, espécies de caça
  - análises fiscais e periciais, análises de autocontrole
  - Rastreabilidade, equivalência
  - programas de autocontroles
- **Execução dos procedimentos do SIF realizado em caráter permanente apenas nos estabelecimentos de abate das espécies de açougue e caça e passa a ser periódica nas demais categorias.**

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

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

# TÍTULO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Prevê a possibilidade de alteração dos procedimentos de inspeção e de fiscalização mediante a aplicação da **análise de risco**

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

# TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

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

**I – Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados**

**II - Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados**

**III - Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados**

**IV - Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados**

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

**VI - Dos Estabelecimentos de Armazenagem**

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

# TÍTULO III – DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

- **Composto por dois Capítulos e trata das exigências e procedimentos para o registro e relacionamento de estabelecimentos**

  - I – Do Registro e Relacionamento

  - II – Da Transferência

- **Todo estabelecimento que realiza o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar **registrado** no DIPOA**

**Relacionamento:** apenas as Casas Atacadistas

# **TÍTULO IV**

## **DAS CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO**

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

**CAPÍTULO I – Das Instalações e Equipamentos**

**CAPÍTULO II – Das Condições de Higiene**

**CAPÍTULO III – Das Obrigações dos Estabelecimentos**

## **Capítulo II - Das Condições de Higiene**

- **Estabelece o cumprimento de práticas higiênicas a serem aplicadas nos estabelecimentos**
- Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

## **Capítulo III - Das Obrigações dos Estabelecimentos**

- **Estabelece o cumprimento de elaboração, implantação, manutenção, monitoria e verificação dos seus próprios programas de autocontrole**
- Contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higienicos-sanitarios e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares.

## **Capítulo III - Das Obrigações dos Estabelecimentos**

- **Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higienico-sanitaria.**
- O SIF devera ser comunicado sobre eventuais substituições destes profissionais.

## **Capítulo III - Das Obrigações dos Estabelecimentos**

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

[RIISPOA 2017.pdf](#)

# TÍTULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

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

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

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

**Capítulo III - Da Inspeção Industrial e Sanitária de Leite e derivados**

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

# TÍTULO VI

## DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

- **CAPÍTULO I - Dos Aspectos Gerais**
- **CAPÍTULO II - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Carnes e derivados.**
- **CAPÍTULO III - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Pescado e derivados.**
- **CAPÍTULO IV - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Ovos e seus derivados**
- **CAPÍTULO V - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Leite e derivados.**
- **CAPÍTULO VI - Dos Padrões de Identidade e Qualidade de Produtos de Abelhas e derivados.**

# TÍTULO VII - DO REGISTRO DE PRODUTOS

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

**CAPÍTULO I – Do registro de produtos**

**CAPÍTULO II – Da embalagem**

**CAPÍTULO III – Da rotulagem**

**CAPÍTULO IV – Dos carimbos de inspeção**

# TÍTULO VIII DA ANÁLISE LABORATORIAL

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

# TÍTULO IX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

- A redação foi atualizada realocando artigos que eram pertinentes a outros Títulos.
- Definida a abrangência da reinspeção ( o que verificar)
- Foi facultado o **aproveitamento condicional** de matérias-primas e produtos em outro estabelecimento sob Inspeção Federal, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação do recebimento pelo estabelecimento e verificado pelo Serviço de Inspeção no destino.

# TÍTULO X

## DO TRÂNSITO E CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA

### ⇒ Certificação de POA:

**Define que CSI devem ser assinados por AFFA-MV**

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

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

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

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

**I – Das Responsabilidades e das Medidas Cautelares**

**II – Das Infrações**

**III - Das Penalidades**

**IV – Do processo administrativo**

## **Responsabilidades e Medidas Cautelares**

- **define as pessoas físicas ou jurídicas que serão responsabilizadas pela infração às disposições do Decreto**
  - abrangendo também as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos

**Medidas cautelares previstas para evidências ou suspeita de risco à saúde pública ou fraude:**

- apreensão do produto
- suspensão provisória do processo ou etapas de fabricação
- coleta de amostras para análises laboratoriais

## **Infrações e Penalidades**

- **as infrações às disposições do Decreto foram listadas e classificadas em leves, moderadas, graves e gravíssimas para imposição da penalidade de multa, levando em consideração situações agravantes e atenuantes**

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

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

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

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

## **Infrações e Penalidades**

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

# TÍTULO XI

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

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

# TÍTULO XII

## DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

- O Título XII propõe a criação de **comitês técnicos-científicos** para tratar de assuntos inerentes à inspeção
- Adoção de ações complementares de inspeção em casos de suspeita ou existência de doenças exóticas, surtos ou quaisquer situações que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.
- Foi determinado prazo de 1 ano para os estabelecimentos já registrados ou relacionados no Ministério da Agricultura se adequarem ao Decreto.

***Norma Interna DIPOA/SDA N<sup>o</sup> 01, de 08 de  
março de 2017.***

**[NORMA INTERNA Nº 01.docx](#)**

MINISTÉRIO DA  
**AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO**

