

Decreto nº 10.468/2020

Altera o Decreto nº 9.013/2017

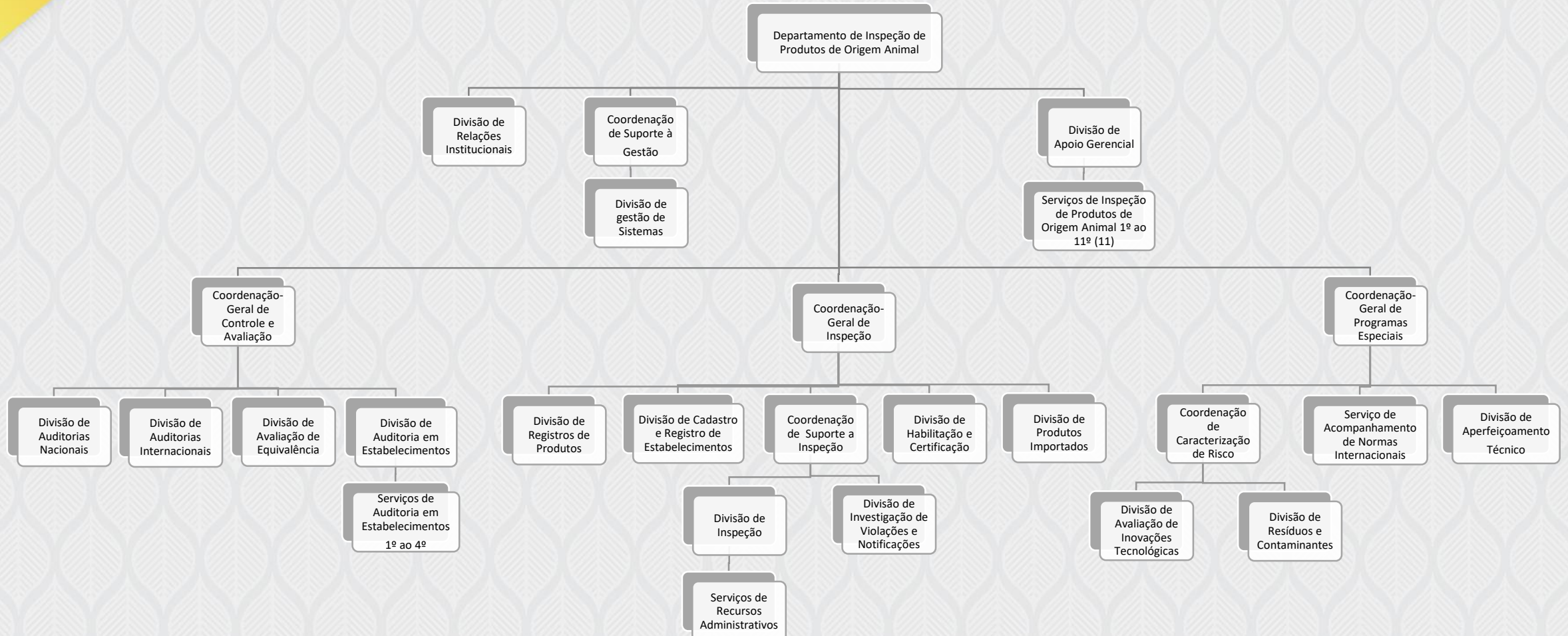
Departamento de Inspeção de Produtos de origem Animal
Secretaria de Defesa Agropecuária

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Estrutura DIPOA



Metodologia do trabalho de revisão

- ⇒ Grupo de Trabalho: Foram realizadas 20 (vinte) reuniões com equipes técnicas das Divisões
- ⇒ Contribuições de colegas do SIF
- ⇒ Cumprimento do disposto no Decreto 9.191, de 01/11/2017
- ⇒ Reuniões com Consultoria Jurídica-MAPA
- ⇒ Reuniões com Subchefia de Assuntos Jurídicos Casa Civil

Título I – Das Disposições Preliminares e do Âmbito de Atuação

Título II – Da Classificação Geral

Título III - Do Registro e do 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

Justificativas/Objetivos

⇒ **Lei nº 13.874, 2019** - Declaração de Direitos de Liberdade Econômica

➤ **Decreto nº 10.178, 2019:** critérios e os procedimentos para a classificação de risco de atividade econômica e para fixar o prazo para aprovação tácita;

➤ **Decreto nº 10.229, 2020:** direito de desenvolver, executar, operar ou comercializar produto ou serviço em desacordo com a norma técnica desatualizada.

⇒ **Portaria MAPA nº 24, de 21/02/2019:** implementar programas de autocontrole a serem aplicados pelos estabelecimentos regulados pela legislação da defesa agropecuária.

⇒ Análises técnicas de questionamentos oriundos de representantes do setor produtivo e do Serviço Oficial que remetem a necessidade de revisão de dispositivos do Decreto 9.013/2017.

➤ **Âmbito de atuação**

- Inclusão da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990
- Inclusão da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;
- Definição de auditoria como procedimento técnico-administrativo conduzido por AFFA;
- Definição de Serviço de Inspeção Federal e Central de Certificação como unidades do MAPA;
- Definição sobre quem são os órgãos que tratam de recomendações internacionais - Organização Mundial da Saúde Animal (OIE) e *Codex Alimentarius*;
- Definição de inspeção permanente e periódica.

Arts. 1º, 10 e 11

➤ Registro de Estabelecimentos:

➡ As etapas para obtenção do registro serão de acordo com o **nível de risco dos estabelecimentos**:

➤ Granja avícola, posto de refrigeração, queijaria, unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e entreposto de produtos de origem animal obterão registro após o depósito de documentação exigida (registro automático).

Art. 28

⇒ O MAPA terá prazo de um ano para adequar procedimentos

Art. 538-A

➡ Autoriza o funcionamento do estabelecimento a partir da emissão do título de registro.

➤ Para estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente (abatedouros frigoríficos) o início do funcionamento fica condicionado a designação de equipe de servidores da inspeção federal pelo chefe do SIPOA.

Art. 31

➤ Registro de Estabelecimentos:

➤ Estabelecimentos que realizam atividades em instalações independentes, situados na mesma área industrial, poderão compartilhar dependências sociais, de água de abastecimento, tratamento de efluentes, laboratório e almoxarifado.

Art. 34

➤ Cancelamento do registro de estabelecimentos que **interromperem voluntariamente** seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 35

➤ Registro de Estabelecimentos:

➤ **Produtos não comestíveis** foram retirados do escopo de obrigações previstas no RIISPOA.

O MAPA estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária e migração ou regularização do registro, quando cabível.

➤ Piloto já iniciado.

Exemplo: cálculos biliares, heparina

➤ Farinhas de origem animal passarão a atender Decreto da alimentação animal, que possui exigências mais simples.

⇒ O MAPA estabelecerá procedimentos simplificados para:

- respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos implicados, inclusive para o atendimento às exigências de exportação;
- migração ou regularização do registro junto ao órgão competente.

Principais alterações

➤ Registro de Estabelecimentos:

➤ Excluída a necessidade de registro de **curtumes** que fornecem pele e aparas aos estabelecimentos fabricantes de gelatina e produtos colagênicos.

➤ Estabelecimento fabricantes de gelatina e produtos colagênicos são responsáveis pelo controle de seus fornecedores de matérias primas.

➤ É permitido receber pele e aparas de estabelecimentos sob inspeção dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de **estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente**.

➤ Controle documental de rastreabilidade: certificação sanitária ou documento equivalente expedido pela autoridade sanitária ou documentação comercial no caso de estabelecimentos vinculados ao órgão de saúde animal.

Arts. 18, 78 e 31

➤ Certificação para exportação: Instrução Normativa nº 11, de 12/05/2017 (Protocolo privado).

Principais alterações

➤ Classificação de estabelecimentos:

➤ **Abatedouro frigorífico de pescado:** abate de anfíbios e répteis – inspeção em caráter permanente. (Art. 19)

➤ **Granja avícola:** é permitido o aproveitamento de ovos que apresentem defeitos que impedem a sua comercialização como ovo inteiro. (Art. 20)

➤ É necessário dispor de estrutura e condições apropriadas para a realização dessa atividade.

➤ Usina de beneficiamento e fábrica de laticínios passam a ser **Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados** (Art. 21)

➤ Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados passam a ser **Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas** (Art. 22)

➤ Dispensar a obrigatoriedade de informar no rótulo a classificação do estabelecimento. (art. 443, Instrução Normativa 22/2005 MAPA)

Principais alterações

➤ **Classificação de estabelecimentos:**

➤ **Entreposto de Produtos de Origem Animal e Casa Atacadista:** não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, sendo permitida a substituição de embalagem secundária que se apresentar danificada. (Art. 23, § 3º)

➤ **Entrepósitos de Produtos de Origem Animal:** é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de **kits** ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro. (Art. 23, § 5º)

Principais alterações

➤ Registro de Produtos:

- ⇒ Croqui do rótulo não será objeto de análise prévia (art. 427-A, §3º);
- ⇒ **Isenção de registro** dos produtos de origem animal não comestíveis e de produtos de baixo risco (pururuca, torresmo, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão, própolis de abelha sem ferrão) (art. 427-B);
 - ➡ Os produtos isentos de registro devem estar rotulados e atenderem à legislação.
- ⇒ Produtos destinados **exclusivamente à exportação** terão registro concedido de forma **automática** (art. 427-A, §1º);
- ⇒ O DIPOA publicará orientações sobre as alterações relacionadas ao sistema PGA;
- ⇒ Os rótulos estarão sujeitos à avaliação em auditorias realizadas pelo DIPOA.
- ⇒ Fim da necessidade de renovação dos registro de produtos a cada dez anos (revogação do art. 427, §2º).

➤ Rotulagem:

⇒ Facultada a aposição no rótulo de:

➤ informações que remetam a **características específicas no âmbito da produção primária**: regras estabelecidas pelo órgão competente ou mediante a aposição de texto explicativo na rotulagem (Art. 446-A);

Exemplos: leite de origem; leite A2; Bio; ovos de galinhas criadas sem gaiola; livres de antibiótico, entre outros.

➤ **expressões de qualidade** na rotulagem: mediante previsão em RTIQ ou aposição de texto explicativo na rotulagem para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição (Art. 446-B).

Exemplos: Premium, Gold, Reserva, Especial, entre outros.

Principais alterações

➤ Rotulagem:

- ⇒ Excluída a obrigatoriedade de informar a data de fabricação no rótulo: harmonização com a Resolução Mercosul GMC 26/03 (Art. 443).
- ⇒ Informações sobre prêmios ou menções honrosas: incluir texto informativo ao consumidor (Art. 444).
- ⇒ Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos mas fabricados em diferentes unidades da mesma empresa (Art. 447).
 - Todas as unidades devem ter o rótulo registrado.
 - A unidade fabricante deve ser claramente identificada no rótulo: texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta, ou um único carimbo de inspeção.

Principais alterações

- ⇒ **Comum a todas as áreas do setor produtivo/Fiscalização – Aspectos Gerais**
- ⇒ **Destinação industrial** (art. 10, inciso XXIX): destinação dada pelo estabelecimento a matérias-primas e produtos que se apresentam em desacordo com a legislação (Autocontrole);
- ⇒ **Aproveitamento condicional** (art. 10, inciso XXII): destinação dada pelo Serviço Oficial a matérias-primas e produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;
- ⇒ Definição de **descaracterização** e **desnaturação** (art. 10, incisos XXVII e XXVIII): permite o aproveitamento de produtos em desacordo com a legislação para a fabricação de produtos não comestíveis.
- ⇒ Definição de **condenação** e **inutilização** (art. 10, incisos XXVI e XXX): ambas podem ser realizadas pelo Serviço Oficial e pelo estabelecimento
- ⇒ Utilização de sistemas informatizados para o registro dos programas de autocontrole (art. 74, § 2º-A).

⇒ Comum a todas as áreas do setor produtivo/Fiscalização – Aspectos Gerais

⇒ Art. 482. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção federal ou em estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:

I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;

II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e

III - seja observado o disposto no inciso XVI do caput do art. 73.

⇒ Art. 493. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIF e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

➤ Obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de 48 horas, contado do recebimento da carga.

⇒ Obrigações dos estabelecimentos – Aspectos Gerais

- ⇒ Disponibilidade de pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção **post mortem** e **apoio administrativo**, conforme normas específicas estabelecidas pelo MAPA. (consonância com art. 90 e 125)
- ⇒ A disponibilização de pessoal poderá ser atendida por pessoa jurídica credenciada pelo MAPA, nos casos definidos em ato normativo específico, para atendimento às exigências específicas de **mercados importadores**.
- ⇒ Disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIF durante as fiscalizações.

⇒ Obrigações das empresas – Aspectos Gerais

⇒ Comunicar ao SIF com antecedência mínima de:

- 72 h: realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão;
- 5 dias úteis: a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional;
- sempre que requisitado: a escala de trabalho do estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, no caso de estabelecimentos sob inspeção permanente, as demais atividades exceto o abate;
- paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades.

⇒ Comunicar à unidade competente, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas, a previsão de chegada de produtos de origem animal importados que requeiram reinspeção.

⇒ Comum a todas as áreas do setor produtivo/Fiscalização – Aspectos Gerais

⇒ Os estabelecimentos de abate, de pescados, de ovos e de mel são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o cadastro de produtos, programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada.

➤ Autocontrole.

➤ Promover melhorias na cadeia primária.

Arts. 84-A, 207-A, 219-A, 267.

➤ Prazo de um ano para as adequações necessárias Art. 538-A

⇒ O MAPA deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais e ações de educação sanitária.

Art. 532-A

⇒ Comum a todas as áreas do setor produtivo/Fiscalização – Aspectos Gerais

⇒ Recolhimento de produtos deverá ser realizado **somente** em casos de lotes de produtos que representem risco à saúde pública e daqueles que tenham sido adulterados (art. 81).

⇒ Lei 7.889/1989  Conceitos de produtos alterados (risco a saúde) e adulterados (fraudes e falsificação) (art. 504).

➡ Alterado: matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

➡ Adulterados: fraudados e falsificados

⇒ **Produtos Fraudados:**

- privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em decorrência de substituição (ex.: adição de pulmões ou ligamento cervical na composição de corned beef)
- adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações (ex.: adição de substância química para mascarar carne em início de deterioração)
- adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso (ex.: fraude econômica – adição de amido em produto cárneo em que seu uso seja proibido, adição de água acima dos limites previstos);
- elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação (ex: vender presunto que deveria ter 6 meses de maturação, após 3 meses do inicio do processo)

⇒ Produtos Falsificados:

- utilizadas denominações diferentes das previstas (ex: vender “jerked beef” como “charque”)
- elaborados, fracionados ou reembalados com a aparência e as características de outro produto (ex.: fabricação clandestina de ‘composto de mel’ e para comercialização como ‘mel’, com informações de empresa regularizada);
- elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto (ex.: vender carne de equídeos como bovina);
- que estejam indicados como um produto processado e não tenham sofrido o processamento (ex.: vender como “maturados” cortes cárneos não submetidos à maturação comercial);
- sofram alterações no prazo de validade (‘revalidação’ de produtos);
- não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem (ex: falsear a origem dos produtos – país de origem, indicação geográfica)

⇒ Análises laboratoriais

- Definição de prazo de validade exíguo: quando o produto possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta da amostra.
 - ☞ Prazo de validade remanescente: prazo que falta para que o produto coletado atinja o último dia de validade indicado na rotulagem.
- O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial.

Principais alterações

⇒ **Medidas cautelares:**

I - apreensão do produto, **dos rótulos ou das embalagens;**

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - **determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 475.**

➤ Proporcionais e tecnicamente relacionados aos fatos que as motivaram;

➤ Poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições;

➤ Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada;

➤ O SIF poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais.

Art. 495 e 495-A

Principais alterações

⇒ **Infrações e apuração administrativa**

- ⇒ Novos enquadramentos para infrações (art. 496) e respectivas gradações (art. 509)
- ⇒ Reajustados os valores de multas das infrações leves e moderadas e outras não especificadas (art. 508 e art. 509)
- ⇒ Previsão **no Decreto** de interdição ou suspensão de atividades por medida cautelar
- ⇒ Ajustes nos fatores atenuantes e agravantes (art. 510), inclusive para o tratamento favorecido de empresas de pequeno porte (art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006)

Principais alterações

⇒ **Infrações e apuração administrativa**

⇒ Definidas situações de apreensão de produto (remissão ao art. 504)

⇒ Ajustes na aplicação das sanções de interdição total ou parcial e de suspensão de atividades:

apenas quando caracterizado o fato motivador previsto na Lei 7.889/89, ou seja, quando caracterizado(a): a adulteração habitual; a inexistência de condições higiênicas sanitárias; o embarço à fiscalização; ou risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

Principais alterações

⇒ **Infrações e apuração administrativa**

⇒ **Interdição total ou parcial por **adulteração habitual** ou suspensão por **embaraço à fiscalização** (art. 517)**

⇒ Prazo geral: de 7, 15, 30 ou 60 dias corridos / Leves ou mod.: mín. 3 dias úteis

⇒ Início dos efeitos: 30 dias da cientificação

⇒ Levantamento independente da correção

⇒ **Abrangência**

⇒ Suspensão: todas novas produções e certificação (pode concluir produtos de fabricação prolongada)

⇒ Interdição parcial: setor em que ocorreu a adulteração; total: se não for possível identificar o local da ocorrência da adulteração (INDICAR NO JULGAMENTO)

Principais alterações

- ⇒ **Infrações e apuração administrativa**
- ⇒ Interdição total ou parcial por **inexistência de condições** higiênico-sanitárias ou suspensão por risco ou ameaça higiênico-sanitária (art. 517-A)
 - ⇒ Sem prazo mínimo, devendo ser levantadas quando corrigido o problema.
 - ⇒ Início dos efeitos: imediato, no momento da fiscalização (natureza eminentemente cautelar)
- ⇒ **Abrangência**
 - ⇒ Suspensão: setor, equipamento ou operação que ocasiona o risco ou a ameaça
 - ⇒ Interdição parcial: equipamentos ou setores sem condições de funcionamento; total: condições inadequadas em todo estabelecimento ou quando não é possível delimitação do setor

Principais alterações

- ⇒ **Infrações e apuração administrativa**
- ⇒ Habitualidade da adulteração ou falsificação (art. 518)
- ⇒ Constatação de idêntica infração (mesmo fato motivador) por 3 vezes no período de doze meses
- ⇒ Contagem: a primeira infração e duas outras ocorridas **após a adoção de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira**
- ⇒ *Não impede medidas cautelares (art. 495 e art. 495-A)*

Principais alterações

- ⇒ **Infrações e apuração administrativa**
- ⇒ Definição da data do fato gerador (art. 521): data que se iniciou a ação fiscalizatória que permitiu detectar a irregularidade (data da fiscalização ou data da coleta)
- ⇒ Padronização dos prazos de defesa ou recurso (art. 525), contemplando a forma de contagem (dias corridos), data de início (dia útil subsequente à notificação) e prorrogação do término se ocorrer em dia não útil.
- ⇒ Definidas as situações de não aplicação dos critérios de fiscalização orientativa e dupla visita para lavratura de autos de infração contra pequenas empresas (art. 55 da LC 123/2006): infrações graves ou gravíssimas.

⇒ Reinspeção

➤ Área competente da Vigilância Agropecuária Internacional (VIGIAGRO)

➡ Exceção:

☞ Produtos de origem animal nacionais que tenham sido exportados e retornarem ao Brasil, por processo regular de importação (reinspeção em estabelecimento sob SIF);

☞ Em casos de emergência sanitária ou de desabastecimento, por tempo determinado, poderá ser realizada em estabelecimentos registrados ou relacionados.

➤ Projeto Piloto em Itajaí/SC

⇒ Trânsito e Certificação

- Previsão dos locais onde podem ser emitidos os CSN, CSI e GT;
- Previsão que o estabelecimento apresente a documentação comprobatória de respaldo da certificação;
- Certificação pelo SIF para aproveitamento condicional ou condenação (determinada pelo SIF);
- Documentação de destinação industrial ou de condenação pelo estabelecimento;
- Quando não for possível separar o material condenado oriundo do DIF e das linhas de inspeção de *post mortem* do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação.

⇒ Setor de Aves e Suínos

⇒ Casos de miopatias e de discondroplasia tibial, fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica: as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial (art. 175 e 175-A).

➡ Não se aplica (art. 175-A) às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIF nas linhas de inspeção.

⇒ Excluída a proibição de abate de suídeos não castrados, devendo as carcaças que apresentem odor sexual serem segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial (autocontrole).

(revogação do art. 104 e alteração do art. 198)

⇒ Setor de Bovinos/Ovinos

- ⇒ Retirada a obrigação de que os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose tenham suas carcaças e órgãos encaminhadas obrigatoriamente ao Departamento de Inspeção Final (art. 138).
- ⇒ Diante de publicações científicas recentes, foi estabelecida a possibilidade de envio para tratamento pelo frio das carcaças de animais com *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) em qualquer caso que não caracterize a infecção intensa (art. 185).
 - ⇒ Infecções leves ou moderadas: as carcaças poderão ser destinadas ao tratamento pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação da área atingida.
- ⇒ Foi incluída a definição de casos de infecção moderada por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) em carcaças de ovinos e modificada a destinação nos casos de infecção leve, conforme recentes publicações científicas (art. 190-A).

⇒ Setor de Lácteos

- ⇒ Alterado para 5°C (cinco graus Celsius) a temperatura de conservação do leite no posto de refrigeração, na unidade de beneficiamento do leite e derivados e na câmara frigorífica do leite pasteurizado, **podendo a referida temperatura atingir até 7°C (sete graus Celsius) quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL** anteriormente ao beneficiamento (arts. 255 e 258).
- ⇒ Definição de queijaria passa a contemplar os estabelecimentos que recebem leite de outras propriedades (art. 21, § 5º).
- ⇒ Transvase: dispensada a obrigatoriedade de higienizar o tanque antes e após cada transporte. Controle por meio do monitoramento da temperatura no recebimento do leite e análise microbiológica do leite estocado no silo. (art. 245)

⇒ **Capítulo I-A Da Inspeção Industrial e Sanitária de Pescado**

⇒ Incluindo os Arts. 205 a 217.

⇒ Art. 209: os controles do pescado e de seus produtos devem ser realizados pelo estabelecimento.

⇒ Análises sensoriais, indicadores de frescor, controle de histamina, controle de biotoxinas ou outras toxinas perigosas para a saúde humana, controle de parasitas.

⇒ Art. 210, § 3º: avaliação de características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

⇒ Art. 213: autorizada a sangria, evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado, desde que previsto em seus programas de autocontrole e o estabelecimento realize os controles de qualidade na recepção (autocontrole).

⇒ PAC: tipo de pesca; tempo de captura; método de conservação; espécie de pescado; requisitos das embarcações que podem realizar as atividades.

⇒ Setor de Pescados

- ⇒ O desembarque do pescado oriundo da produção primária, quando não realizado diretamente no estabelecimento sob SIF, deve ser realizado em um local intermediário (trapiche), sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento (autocontrole). (Art. 207-B)
- ⇒ É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais. (Art. 214)
- ⇒ Pescado com infestação por endoparasitas da família **Anisakidae**: poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C por sete dias ou a -35°C durante quinze horas. (Art. 216, § 1º)

⇒ PERGUNTAS E RESPOSTAS

⇒ Versão 2, 19/08/2020

⇒ Respostas aos questionamentos mais frequentes;

⇒ Atualização periódica;

⇒ Disponível no sítio eletrônico do MAPA:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos-publicacoes-dipoa/publicacoes-dipoa>





Obrigado pela atenção!

Alexandre Campos da Silva
Coordenação Geral de Inspeção
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
alexandre.campos@agricultura.gov.br