



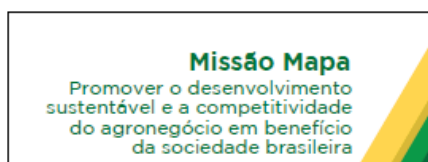
# MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PESCADO E DERIVADOS EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO FEDERAL



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

# MANUAL DE PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PESCADO E DERIVADOS EM ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO FEDERAL

Versão 1



Brasília  
MAPA  
2021

© 2021 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.  
1ª ed. Ano 2021.

*Elaboração, distribuição, informações:*

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA  
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, 4º andar, sala 401  
CEP: 70043-900, Brasília - DF  
Tel.: (61) 3218-2014  
[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)  
e-mail: [gab.dipoa@agricultura.gov.br](mailto:gab.dipoa@agricultura.gov.br)  
Central de Relacionamento: 0800 704 1995

Equipe Técnica:

Alexandre Campos da Silva – CGI/DIPOA/SDA  
Allan Rogério de Alvarenga – DINSP/CSI/CGI/DIPOA/SDA  
Carla Susana Rodrigues – DIAG/DIPOA/SDA  
Caroline Del Negri Sartoretto de Oliveira – CGI/DIPOA/SDA  
Claudia Leite Barbosa – DREP/CGI/DIPOA/SDA  
Cristhiane Stecanella de Oliveira Cattani – CGI/DIPOA/SDA  
Daniel Gustavo Bez – DAE/CGCOA/DIPOA/SDA  
Fernando Fagundes Fernandes – DINSP/CGI/DIPOA/SDA  
Francisco Ives Tavares Pereira – DIAN/CGCOA/DIPOA/SDA  
Marina Lobato Ramos Vermelho – SERA/CSI/CGI/DIPOA/DAS

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação**

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

**Dados Internacionais de catalogação na Publicação (CIP)**  
**Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI**

---

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  
Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização do  
pescado e derivados em estabelecimentos sob Inspeção Federal /  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de  
Defesa Agropecuária. – Brasília : Mapa/SDA, 2021.

Recurso: Digital

Formato: PDF

Modo de acesso: World Wide Web

ISBN 978-65-86803-58-7

1. Fiscalização. 2. Inspeção Federal. 3. Sanitário. 4. Higiene.  
I Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. II.  
Título.

AGRIS Q53

M12

**Macroprocesso:**

Inspeção de produtos de origem animal e vegetal

**Processo:**

Fiscalizar estabelecimentos e produtos de origem animal e vegetal.

**Entrega:**

Segurança e qualidade dos alimentos.

**Objetivo:**

Orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de pescado e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Federal assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Público-Alvo:**

Servidores que atuam na inspeção e fiscalização de pescado e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Federal.

**Versão do documento:**

1

**Setor responsável e responsabilidades:**

A Coordenação Geral de Inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal é responsável pela elaboração, atualização e envio para aprovação deste manual, tendo responsabilidade quanto aos procedimentos descritos no documento.

#### Palavras-chaves:

Inspeção federal, fiscalização, sanitário, higiene.

#### Responsabilidades:

1. O presente manual possui vigência e prazo indeterminado e será revisado sempre que necessário, no mínimo anualmente, pela Coordenação Geral de Inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CGI/DIPOA) e aprovada pela Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA).
2. A gestão desse manual está sob a responsabilidade da Coordenação Geral de Inspeção do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CGI/DIPOA), que prestará auxílio ao público-alvo leitor. Dúvidas e/ou sugestões quanto à aplicação deste manual devem ser submetidas ao Departamento responsável.
3. A publicação e atualização das versões na plataforma oficial da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) para acesso pelo público-alvo será de responsabilidade da Secretaria representada pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

# Definições e conceitos



AFFA – Auditor Fiscal Federal Agropecuário

AI – Auto de infração

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPF – Boas Práticas de Fabricação

CMS – Carne mecanicamente separada

DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DNA – Ácido desoxirribonucleico

DREP – Divisão de Registro de Produtos

INS – Sistema internacional de numeração de aditivos alimentares

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

NCA – Nível de qualidade aceitável

PAC – Programa de autocontrole

PACPOA – Programa de avaliação de conformidade de produtos de origem animal

PGA-SIGSIF – Plataforma de Gestão Agropecuária do Sistema de Gerenciamento do Serviço de Inspeção Federal

PNCMB – Programa Nacional de Controle de Moluscos Bivalves

PNCRC – Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes

PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional

PSO – Procedimentos Sanitários das Operações

RAI – Regime de Alerta de Importação

RE – risco estimado associado ao estabelecimento

RGP – Registro geral de atividade pesqueira

RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal

RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade

SAP – Secretaria de Aquicultura e Pesca

SDA – Secretaria de Defesa Agropecuária

SEI – Sistema eletrônico de informações

SIF – Serviço de Inspeção Federal

SIGSIF – Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal

SIPOA – Serviço de inspeção de produtos de origem animal

VOEC – Verificação oficial de elemento de controle

# Índice



1. Introdução .....	01
2. Objetivo .....	02
3. Procedimentos .....	02
3.1 Bases para fiscalização .....	02
3.2 Mapas estatísticos (PGA-SIGSIF) .....	03
3.3 Registro do estabelecimento .....	03
3.3.1 Classificação dos estabelecimentos de pescado .....	04
3.3.2 Estrutura, instalações e equipamentos .....	04
3.4 Registro de produtos .....	05
3.4.1 Registro no sistema PGA-SIGSIF .....	05
3.4.2 Orientações gerais sobre a rotulagem .....	06
3.4.3 Orientações específicas sobre a rotulagem de pescado .....	06
3.5 Programas de análises oficiais .....	08
3.6 Apuração de demandas de ouvidoria e outras .....	09
3.7 Inspeção periódica baseada em risco .....	10
3.7.1 Inspeção prévia .....	10
3.7.2 Inspeção <i>in loco</i> .....	11
3.7.3 Verificação documental .....	19
4. Ato Administrativo e Ação Fiscal .....	29
4.1 Orientações gerais .....	29
4.2 Orientações específicas .....	30
5. Base legal e documentos de referência.....	35
5.1 Base legal .....	35
5.2 Documentos de referências .....	39
6. Disposições gerais .....	42
7. Histórico de revisões .....	42

# 1. Introdução



A inspeção de produtos de origem animal é regida pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, as quais dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e foram regulamentadas pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas atualizações, intitulado Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) possui em sua estrutura regimental o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ao qual compete elaborar as diretrizes de ação governamental para a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, inclusive aquícola e pesqueira, que serão executados por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Desta forma, o SIF é o responsável pela inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, seguindo as determinações estabelecidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal que abrangem todo o processo de fabricação realizado nos estabelecimentos que recebem o pescado e seus derivados para abate, manipulação, distribuição ou industrialização.

A inspeção e fiscalização em estabelecimentos de pescado e derivados deve abranger requisitos da inspeção tradicional e de autocontroles, sendo realizada em caráter periódico em atendimento ao artigo 11 do Decreto nº 9.013, de 2017, com exceção das atividades de abate de anfíbios e répteis que possuem inspeção em caráter permanente. Estes requisitos incluem:

- a) Verificações Oficiais dos Programas de Autocontrole das empresas, com frequência de fiscalização definida conforme o risco estimado previsto na Norma Interna SDA nº 01, de 10 de julho de 2019;
- b) Verificação do cumprimento da legislação no que diz respeito ao registro dos estabelecimentos e ao registro dos produtos beneficiados;
- c) Verificação do cumprimento dos parâmetros analíticos legais das matérias-primas, da água e dos produtos beneficiados (análises laboratoriais oficiais), com coleta de amostras para as análises fiscais e avaliação dos resultados, visando a verificação da conformidade dos produtos (identidade e qualidade) e o combate à fraude;
- d) Acompanhamento e verificação dos mapas estatísticos com dados de recebimento, produção, destinação e comercialização dos produtos, de acordo com os manuais vigentes;
- e) Acompanhamento da resolução das não conformidades, incluindo a apuração de investigação de denúncias de consumidores; e
- f) Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos até sua expedição.

Este Manual apresenta, de forma consolidada e padronizada, os itens dispostos em legislação específica, a serem cumpridos pelos estabelecimentos registrados no SIF e verificados quanto ao seu cumprimento nas fiscalizações realizadas por este serviço.



## 2. Objetivo



O objetivo deste manual é orientar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de pescado e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Federal assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos servidores do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

Assim, servirá de guia aos servidores do SIF/DIPOA/SDA/MAPA na execução de suas atividades de inspeção e fiscalização de pescado e derivados, no âmbito do Serviço de Inspeção Federal.

## 3. Procedimentos



Os procedimentos descritos a seguir devem ser seguidos para que se possa alcançar o objetivo da inspeção e fiscalização do pescado e seus derivados.

### ○ 3.1 BASES PARA A FISCALIZAÇÃO

É fundamental que o servidor competente detenha pleno conhecimento da legislação e das normas deste Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) relacionadas à área técnica específica, assim como das respectivas instruções e diretrizes consolidadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

Este Manual contém as referências legais, normativas e as diretrizes de base para a atuação dos servidores.

A frequência da fiscalização nos estabelecimentos de pescado e derivados, exceto nos abatedouros frigoríficos de pescado os quais são exclusivos para abater répteis e anfíbios, é realizada de forma periódica e definida de acordo com o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (RE) que considera o volume de produção, o risco inerente ao produto e o desempenho do estabelecimento conforme disposto no Manual do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) para Cálculo do Risco Estimado associado a Estabelecimentos. Os valores de RE determinam a frequência de fiscalização mínima, podendo ser anual, semestral, bimestral ou quinzenal.

Os procedimentos de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos de pescado e derivados seguem as frequências e amostragens mínimas a serem realizadas na verificação oficial dos autocontroles, implantados pelos estabelecimentos, conforme o que consta na Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017. O registro da fiscalização é realizado nos formulários que constam nos anexos II e III da referida norma, de acordo com a classificação do estabelecimento.

Conforme disciplinado no Ofício Circular DIPOA/SDA nº 19, de 03 de março de 2021, os documentos referentes à fiscalização e às análises laboratoriais a serem executados pelos Serviços de Inspeção Federal devem ser formalizados em processos no Sistema Eletrônico de Informações -SEI.

As não conformidades identificadas devem ser registradas nos campos específicos do Formulário da Verificação Oficial (VOEC), anexos II e III da Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, conforme determinações do Ofício Circular DIPOA/SDA nº 19, de 03 de março de 2021, e as ações fiscais adotadas devem ser firmadas através dos documentos padronizados que constam no Manual de Procedimentos de Apuração de Infração.

A descrição de cada não conformidade constatada durante os procedimentos de fiscalização deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

### ○ 3.2 MAPAS ESTATÍSTICOS (PGA-SIGSIF)

A avaliação dos mapas estatísticos tem como objetivo verificar se há compatibilidade entre as espécies recebidas, sua produção, estoque e comercialização.

A análise dos volumes recebidos, produzidos e comercializados podem revelar indícios de que o estabelecimento está trabalhando de forma incompatível com a capacidade declarada nos memoriais aprovados, produzindo produtos em desacordo com o autorizado e incompatíveis com a estrutura aprovada no registro do estabelecimento ou, ainda, recebendo matéria-prima de origem não permitida.

Nestes casos, o servidor deverá adotar as ações fiscais cabíveis para restabelecimento do aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

As orientações sobre os lançamentos dos dados estatísticos constam no Manual Mapas Estatísticos da Plataforma de Gestão Agropecuária do Sistema de Gerenciamento do Serviço de Inspeção Federal (PGA-SIGSIF).

Os mapas a serem avaliados são:

- a) Mapa de Abate;
- b) Mapa de Comercialização; e
- c) Mapa de Produção.

Deverá ser avaliado o atendimento ao inciso IV do artigo 73 do Decreto nº 9.013, de 2017, que estabeleceu como obrigação dos responsáveis pelos estabelecimentos fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF, alimentando o sistema informatizado do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado.

Estes dados devem ser confrontados com os registros de entrada e saída de pescado nos estabelecimentos, que fazem parte da rastreabilidade do pescado, em atendimento ao artigo 207-A do Decreto nº 9.013, de 2017.

O SIF deverá observar as orientações para a verificação oficial do lançamento dos mapas estatísticos que constam nas orientações emitidas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA (Ofício-Circular DIPOA nº 62, de 08 de julho de 2021).

### ○ 3.3 REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

O registro do estabelecimento é o procedimento administrativo prévio ao início das suas atividades, pelo qual se verifica e se reconhece a observância dos requisitos legalmente estabelecidos em matéria de segurança alimentar.

Para aprovação do registro de estabelecimentos na área de pescado e derivados devem ser considerados os requisitos gerais necessários para a aprovação das instalações industriais de acordo com o previsto no Decreto nº 9.013, de 2017, e em normas complementares.

A Portaria SDA/Mapa nº 393, de 09 de setembro de 2021, deve ser utilizada como referência para os procedimentos de registro, construção, cancelamento, reforma e ampliação dos estabelecimentos.

A aprovação de um estabelecimento significa que este reúne as condições necessárias ao desenvolvimento das atividades para as quais é aprovado. A aprovação resulta na concessão de um número de registro que identifica o estabelecimento aprovado e o classifica conforme as atividades que foram autorizadas para seu funcionamento.

O servidor do SIF deve avaliar se o projeto do estabelecimento a ser fiscalizado se encontra devidamente aprovado e cumpriu todos os requisitos quando da sua aprovação e classificação. Esta avaliação inclui confrontar as capacidades previstas de processamento, fluxo e instalações aprovadas com o verificado *in loco* na fiscalização.

Em caso de não cumprimento do estabelecido, o servidor deverá verificar se existem prazos acordados e documentados previstos para conclusão de obras ou instalação de equipamentos. Inexistindo tais documentos que comprovem as solicitações pelo estabelecimento, deve-se adotar as ações pertinentes, observando principalmente se a situação coloca em risco a condição higiênico-sanitária dos produtos elaborados.

### 3.3.1 CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO

Os estabelecimentos de pescado e derivados, de acordo com as suas atividades, deverão ser registrados nos serviços de inspeção de modo que atendam as seguintes classificações, conforme o Decreto nº 9.013, de 2017:

- a) Barco-fábrica;
- b) Abatedouro frigorífico de pescado;
- c) Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- d) Estação depuradora de moluscos bivalves.

Se o servidor verificar que a classificação do estabelecimento de pescado e derivados não está de acordo com o registrado no processo de registro ou em relação aos dados que constam nos Sistemas SIGSIF e PGA-SIGSIF, o estabelecimento deve ser notificado para adequação desta classificação.

### 3.3.2 ESTRUTURA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Os servidores irão avaliar se as instalações e equipamentos estão de acordo com o declarado nos memoriais aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). Eventuais não conformidades devem ser registradas e devem ser adotadas as medidas cautelares e demais ações que forem necessárias.

O pescado tem a particularidade de compartilhar diversos fluxos produtivos, dependendo da sazonalidade das espécies processadas. Nestes casos, o leiaute poderá ser alterado, de acordo com os fluxogramas previamente aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

Além do disposto no Decreto nº 9.013, de 2017, as particularidades em relação às instalações e aos equipamentos da indústria de pescado podem ser avaliadas, inclusive, como segue:

- a) Sobre o compartilhamento de sanitários e vestiários com a tripulação dos barcos, quando o estabelecimento possuir área para desembarque dos barcos, de forma que se previna a contaminação cruzada;
- b) Se a área suja (de recepção do pescado e câmara de espera) e a área limpa (de processamento, armazenamento e expedição) estão separadas fisicamente, de modo a evitar contrafluxo e contaminação dos produtos;

- c) Sobre a presença de local adequado para armazenamento de gelo de uso diário, localizado de forma a evitar contaminação cruzada entre as áreas suja e limpa da indústria;
- d) Sobre a presença de local adequado para lavagem e armazenamento de utensílios de uso diário, evitando a contaminação cruzada entre os que são utilizados nas áreas limpa e suja;
- e) Se existe separação entre o armazenamento de embalagens primárias e secundárias, seja as de uso diário dentro da fábrica, seja no almoxarifado geral;
- f) Sobre a presença de local apropriado, ajustado ao leiaute operacional, para armazenamento e secagem das roupas utilizadas pelos funcionários que trabalham especificamente no setor de frio industrial;
- g) Sobre os meios para retirada contínua dos resíduos das mesas ou máquinas de processamento para o exterior das salas de manipulação de comestíveis através do emprego de esteiras rolantes, transportadores helicoidais, calhas com água ou através de outro método adequado;
- h) Sobre a separação física da seção utilizada para o cozimento das demais seções, e do resfriamento, de modo a evitar pontos de contaminação cruzada, contrafluxo e não conformidades na ventilação, como a presença de condensação;
- i) Se existe laboratório ou área específica para a realização de análises, dotada de equipamentos necessários, como para a realização de avaliações sensoriais e pesquisa de parasitas, entre outras avaliações pertinentes às espécies processadas;
- j) Sobre os tipos de equipamentos utilizados para a lavagem do pescado, assim como a sua localização, separando área suja da área limpa;
- k) Sobre a localização e operação dos equipamentos utilizados para a descama do pescado, de forma a prevenir a contaminação cruzada;
- l) Sobre o tipo de equipamentos de frio (produtos congelados) de forma a garantir que ultrapassem rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima;
- m) Se as áreas externas apresentam condições de limpeza e organização, de modo a evitar o abrigo e chamariz de pragas; e
- n) Se o lixo gerado e os resíduos industriais são tratados de forma adequada, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) - Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997.

## ○ 3.4 REGISTRO DE PRODUTOS

### 3.4.1 REGISTRO NO SISTEMA PGA-SIGSIF

Todos os produtos fabricados devem ser previamente registrados no sistema PGA-SIGSIF, inclusive, com as seguintes informações, conforme a Instrução Normativa MAPA nº 01, de 11 de janeiro de 2017, e atendendo ao disposto na Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, e o artigo 443 do Decreto 9.013, de 2017:

- a) Identificação do estabelecimento fabricante;
- b) Dados de identificação e caracterização do produto;
- c) Composição do produto com indicação dos ingredientes, em ordem decrescente de quantidade, informado o nome, número INS e função do aditivo. Os aditivos permitidos para uso em pescado e derivados são os previstos na Resolução - RDC ANVISA/MS nº 329, de 19 de dezembro de 2019, e normas complementares;

- d) Descrição do processo de fabricação de forma ordenada e abrangendo a obtenção ou recepção da matéria-prima, processamento contemplando tempo e temperatura dos processos tecnológicos utilizados, acondicionamento, armazenamento e conservação do produto, bem como as especificações que conferem as características distintivas do produto;
- e) Parecer do órgão regulador da saúde sobre o uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo;
- f) Reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com a indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo. O rótulo pode apresentar variações em suas dimensões, cores e desenhos, mas todas as variações devem ser encaminhadas para fins de registro; e
- g) Demais documentos exigidos em legislação para concessão do registro de produtos específicos.

### 3.4.2 ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE A ROTULAGEM

Os rótulos registrados, além das exigências específicas de rotulagem, devem possuir um número de registro composto por um número sequencial e o número de registro do estabelecimento.

Recomenda-se que produtos com mesma composição e mesmo processo de fabricação sejam registrados sob o mesmo número. Quando os produtos apresentarem composição distinta ou divergências na descrição do processo de fabricação, estes devem obrigatoriamente serem registrados em processos distintos.

Se o produto possuir Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), a aprovação é automática na plataforma PGA-SIGSIF.

Caso o produto não possua regulamento técnico, deverá ser submetido à análise pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) para aprovação.

Para as especificações gerais de rotulagem deve-se observar o disposto no Capítulo III do Decreto nº 9.013, de 2017, bem como o estabelecido na Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005, alterada pela Portaria MAPA nº 240, de 23 de julho de 2021, além das normativas específicas dos demais órgãos fiscalizadores, como Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), Ministério da Saúde e Ministério da Justiça, entre outras pertinentes.

É preciso observar também o atendimento à declaração de presença ou ausência de glúten (Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, e Resolução – RDC ANVISA/MS nº 40, de 8 de fevereiro de 2002) e a rotulagem obrigatória dos alimentos que causam alergias alimentares (Resolução - RDC ANVISA/MS nº 26, de 2 de julho de 2015), quando couber.

### 3.4.3 ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS SOBRE ROTULAGEM DE PESCADO

As particularidades dos registros de produtos para a área de pescado estão definidas nos regulamentos técnicos específicos e no Decreto nº 9.013, de 2017. No caso de produtos não regulamentados deve-se observar as diretrizes do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA).

O nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional devem estar de acordo com a lista prevista na Instrução Normativa MAPA nº 53, de 01 de setembro de 2020.

Independentemente do tamanho da espécie, todo pescado produzido sob SIF deve ser registrado, como se observa no artigo 427 e no artigo 458 do Decreto nº 9.013, de 2017, devendo estar identificado por rótulo.

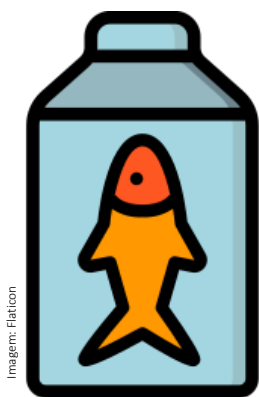
Para o registro do peixe fresco, somente é aceito se conservado em gelo (seja gelo artificial em gel ou não) e são aceitas apenas as formas de apresentação inteiro e eviscerado (com ou sem cabeça). Pode estar embalado ou em caixas de monobloco e, obrigatoriamente, deve estar rotulado.

Para o registro do peixe resfriado, este pode ser conservado no gelo ou por refrigeração mecânica. É aceito nas formas de apresentação inteiro, eviscerado, além dos cortes comerciais aprovados. Deve estar obrigatoriamente embalado e rotulado. As embalagens devem ser íntegras e vedadas de forma a impedir o contato direto dos cortes comerciais com o gelo.

Não é permitido o uso de quadrículos de marcação nos rótulos dos produtos destinados ao consumidor final. Contudo, é permitido o uso de quadrículos na rotulagem de produtos para fins industriais, desde que a informação não envolva a denominação de venda.

A denominação de venda para peixes salmourados que forem salmourados em equipamentos salmouradores no processo industrial, e que podem ser destinados à venda direta ao consumidor, deve ser: Peixe Salmourado Congelado. Deverá constar o sal na lista de ingredientes e a informação nutricional (níveis de sódio) deve estar adequada à realidade da composição centesimal do produto.

A denominação de venda para peixes salmourados em embarcações, deve ser Peixe Salmourado Congelado para Conserva. É obrigatoriamente destinado para uso industrial (conservas).



No caso de uso de corantes na ração de peixes oriundos da aquicultura, deve constar na rotulagem: "Peixe de Cultivo: coloração resultante do corante utilizado na ração".

Em relação à indicação quantitativa em produtos glaciados, os rótulos devem conter as informações sobre conteúdo líquido do produto ou peso da embalagem (tara) e do glaciamento. A água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado no produto. No caso de produtos pré-medidos ou pré-embalados com conteúdo nominal desigual, a indicação de conteúdo líquido pode ser realizada no ponto de venda ao consumidor final, através de etiqueta. Para tanto, o fabricante deve informar na embalagem do produto o peso da própria embalagem e o peso do glaciamento, se houver, de acordo com as determinações previstas do órgão competente (INMETRO).

Na rotulagem do produto Surimi deve constar o nome do produto composto das formas de apresentação e conservação, como por exemplo: "bastonetes de surimi congelados", com a expressão "com sabor imitação carne de" para caranguejo, lagosta, siri, vieira e outros moluscos bivalves, à exceção de moluscos cefalópodes, camarão, algas marinhas e peixe, quando será utilizada a expressão "com sabor imitação...", figurando como aposto explicativo abaixo da designação principal.

Quanto a rotulagem de produtos de moluscos bivalves vivos há necessidade da adequação da mesma conforme previsto na Instrução Normativa Interministerial MPA-MAPA nº 07, de 08 de maio de 2012, Programa Nacional de Controle de Moluscos Bivalves (PNCMB), na qual deverá constar a expressão "Estes animais devem encontrar-se vivos no momento da compra".

Nos casos em que o estabelecimento não atendeu a legislação em relação a rotulagem dos produtos de pescado e derivados e/ou quando verificadas divergências entre o que está sendo produzido e o que está sendo rotulado, o servidor deve adotar as ações cabíveis sobre o processo e sobre o produto.

### ○ 3.5 PROGRAMAS DE ANÁLISES OFICIAIS

As análises laboratoriais são necessárias para cumprir os requisitos relacionados à conformidade dos produtos de origem animal.

O Serviço de Inspeção Federal (SIF) deve verificar a grade de sorteio enviada pela assessoria técnica do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA) para coleta de amostras em atendimento aos programas oficiais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA):

- a) Programa de Avaliação de Conformidade de Produtos de Origem Animal (PACPOA);
- b) Programa de Controle de *Listeria monocytogenes* em produtos de origem animal prontos para consumo; e
- c) Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC).

As análises a serem realizadas devem estar previstas em legislação, e estão listadas na grade de programação encaminhada ao SIF e ao SIPOA.

O servidor deverá avaliar se o estabelecimento está incluído na grade de sorteio e se o estabelecimento fabrica a categoria de produto a ser coletado.

Caso nenhuma destas informações esteja de acordo, o servidor deverá entrar em contato com o gestor do programa no SIPOA e enviar solicitação de alteração, inclusão ou exclusão das informações, adequando a realidade do estabelecimento ao programa. É preciso verificar a conformidade do lançamento de dados nos Mapas Estatísticos da Plataforma de Gestão Agropecuária (PGA-SIGSIF).

Os procedimentos para coleta de amostras estão descritos no Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal e no Manual de Coleta de Amostras do PNCRC/MAPA. Demais instruções sobre procedimentos constam ainda no Manual Instrutivo do PNCRC e no Perguntas e Respostas – Programa de Controle de *Listeria monocytogenes* em Produtos de Origem Animal. Os manuais estão disponíveis no quadro de avisos da Plataforma PGA-SIGSIF e no sítio eletrônico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Os resultados das análises laboratoriais devem ser compilados de modo a propiciar uma formação de histórico por estabelecimento, produto e os resultados de cada um dos parâmetros.

Deve ser realizada a avaliação dos laudos e dos resultados dos ensaios analíticos.

As avaliações desses resultados devem ser, principalmente, em relação ao atendimento aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade e a demais legislações pertinentes, devendo ser adotadas as providências e as ações cabíveis em casos de resultados fora dos padrões.

Os prazos para coleta de amostras para os programas oficiais nem sempre coincidem com a frequência mínima de fiscalização do estabelecimento. Na medida em que for possível, as coletas de amostras devem ser realizadas concomitantemente com a fiscalização do estabelecimento.

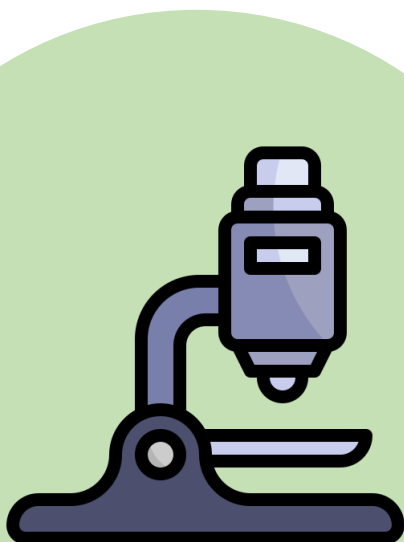


Imagem: Flaticon

### ○ 3.6 APURAÇÃO DE DEMANDAS DE OUVIDORIA E OUTRAS

Tratamos aqui de demandas da Ouvidoria e das demandas de outros órgãos públicos como Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS), Vigilância Sanitária (VISA) Municipal, Polícia Federal, Receita Estadual e Federal, entre outros.

Cada demanda deve ser tratada em processo eletrônico próprio e individual, contendo o histórico da sua tratativa de forma independente e ordenada e, então, este processo deve ser relacionado ao processo da fiscalização de rotina.

No caso de denúncias, o denunciante deve ser orientado a encaminhar a denúncia aos canais de Ouvidoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A equipe de ouvidores é capacitada para realizar a tratativa apropriada sobre a denúncia, de acordo com as normas que regem o assunto. Caso o servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) receba a denúncia diretamente, ele mesmo deve proceder com o seu encaminhamento imediato à Ouvidoria do MAPA e não dar publicidade ao conteúdo da denúncia ou a elemento de identificação do denunciante.

Podem ser utilizados os seguintes canais de atendimento da Ouvidoria/MAPA:

- a) Endereço eletrônico: [ouvidoria@agricultura.gov.br](mailto:ouvidoria@agricultura.gov.br) , quando a manifestação for recebida originalmente por correio eletrônico;
- b) Sistema Eletrônico de Informações – SEI: Iniciar processo do tipo “Ouvidoria:Denúncia” em nível de acesso “Restrito”, conforme orientações contidas em ato normativo do Núcleo Gestor do Processo Administrativo Eletrônico – Nuproc/Mapa, e encaminhar para a unidade OUV-OUVIDORIA, nas demais hipóteses; ou
- c) Sistema de Ouvidoria do Poder Executivo Federal, nos canais da Ouvidoria divulgados no portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA ([https://www.gov.br/agricultura/pt-br/canais\\_atendimento/ouvidoria](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/canais_atendimento/ouvidoria)) ou através do link da Plataforma Integrada de Ouvidoria e Acesso à Informação - Fala.BR, desenvolvido e mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://falabr.cgu.gov.br/publico/Manifestacao/SelcionarTipoManifestacao.aspx?ReturnUrl=%2f>).



Uma vez lhe atribuída a demanda, o servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) deve adotar as providências pertinentes, conforme as orientações descritas no respectivo processo eletrônico, inclusive as do SIPOA que coordena as ações, e observando o sigilo necessário ao caso.



## ○ 3.7 INSPEÇÃO PERIÓDICA BASEADA EM RISCO

A inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente. Desta forma, a inspeção deve ser intensificada quando os perigos podem trazer consequências sérias à saúde do consumidor ou quando os produtos possuem maior risco de contaminação (FAO, 2008).

O método de inspeção baseado no risco propõe priorizar as inspeções com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos, que tem como intuito monitorar os pontos críticos de controle e mitigar os riscos de ordem higiênico sanitária ou de adulterações.

### 3.7.1 INSPEÇÃO PRÉVIA

O servidor responsável pelo SIF deverá avaliar a documentação que está disposta nos sistemas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Antes de iniciar a fiscalização/verificação *in loco*, é importante que o servidor conheça previamente os programas de autocontrole (PACs) do estabelecimento.

Quando do conhecimento dos programas de autocontrole do estabelecimento, é necessário que seja realizada uma análise crítica, avaliando se os mesmos encontram-se embasados técnica e cientificamente, bem como dentro dos conceitos estipulados para cada programa (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, Boas Práticas de Fabricação - BPF, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, Rastreabilidade, entre outros) e se estão descritos de forma a contemplar todos os procedimentos executados no estabelecimento, contendo as frequências de monitoramento e verificação, os limites previstos, as medidas corretivas e preventivas para as possíveis não conformidades encontradas, as formas de registro e uma avaliação sobre a eficiência do programa quando pertinente.

Uma vez conhecidos os programas de autocontrole, é possível proceder a um prévio levantamento de dados sobre o estabelecimento e a sua situação.

Esse levantamento prévio de dados sobre o estabelecimento pode incluir:

- a) Atividades e capacidades de processamento autorizadas;
- b) Verificação do lançamento de informações nos Mapas Estatísticos;
- c) Resultados em laudos de análises laboratoriais oficiais;
- d) Demandas de Ouvidoria e/ou de outros órgãos, como sobre a situação, os produtos e as atividades do estabelecimento;
- e) Histórico de infrações (autos de infração) do estabelecimento; e
- f) Histórico de fiscalizações anteriores, bem como possíveis pendências em planos de ação ou na resolução de não conformidades.



A coleta e a análise prévia de dados são capazes de otimizar o tempo da fiscalização, bem como servir de base para o servidor responsável direcionar a sua atuação.

### 3.7.2 INSPEÇÃO *IN LOCO*

A premissa dos programas de autocontrole fundamenta-se na responsabilidade dos estabelecimentos em garantir a qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos seus produtos, através de um Sistema de Controle de Qualidade capaz de se antecipar à materialização dos perigos à saúde pública e de outros atributos de qualidade, gerando registros e informações, de forma que o sistema possa ser continuamente verificado pelo Serviço Oficial de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

A verificação oficial fundamenta-se na inspeção física, na observação direta e na comparação dos resultados obtidos com os registros de monitoramento preparados e executados pelo estabelecimento. Para tal, o SIF local deve desenvolver, previamente, o Plano de Inspeção que será aplicado durante os procedimentos de verificação.

O primeiro passo para estabelecer o Plano de Inspeção, próprio de cada SIF, consiste em elaborar um diagrama de fluxo, partindo do leiaute do estabelecimento, relacionando todas as seções ou setores envolvidos na produção e os equipamentos e utensílios envolvidos no processo. Cada seção ou setor com seus respectivos equipamentos e utensílios representam uma Área de Inspeção (AI). A Área de Inspeção inclui forro, paredes, pisos, drenos, equipamentos e outras estruturas eventualmente presentes. Salientamos que as áreas externas e instalações acessórias (almoxarifado, depósitos, banheiros, vestiários etc.) também devem ser consideradas como áreas de inspeção.

Estabelecidas as áreas de inspeção, o SIF local relaciona estas áreas, conforme seus limites físicos, atribuindo a cada área um número sequencial. Estas áreas deverão ser informadas à empresa, visando facilitar os mecanismos de trabalho no cotejo dos registros.

A fiscalização *in loco* pode seguir o fluxo da matéria-prima, iniciando-se pela área externa de descarregamento dos barcos ou caminhões, seguindo pela área de câmara de espera de matéria-prima ou área para recepção do pescado vivo, tanques de depuração para moluscos bivalves (quando couberem) insensibilização (para anfíbios e répteis), sangria, lavagem, processamento, embalagem, congelamento, estocagem e expedição, avaliando-se todas as áreas contempladas conforme a classificação do estabelecimento. Também poderá seguir o fluxo inverso, a partir da área de expedição (área limpa) ao recebimento (área suja), dependendo do fluxo e dos riscos sanitários envolvidos. A sequência da verificação vai depender do planejamento prévio da fiscalização e do direcionamento que os procedimentos de fiscalização prévia demandarem, ou mesmo de acordo com as atividades desenvolvidas pela empresa quando no dia da fiscalização.

As instalações, equipamentos e os procedimentos operacionais que são realizados na indústria devem ser avaliados na verificação oficial de acordo com os elementos de inspeção que constam na Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, e no plano ou roteiro de inspeção elaborado pela inspeção federal local.

Todos os elementos de inspeção devem ser avaliados *in loco* com o preenchimento do anexo II e III da Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, de acordo com o caráter de inspeção do estabelecimento (permanente para abate ou periódico para os demais) e a frequência prevista.

#### 3.7.2.1 ORIENTAÇÕES SOBRE FISCALIZAÇÃO DE MOLUSCOS BIVALVES

Além do disposto no Decreto nº 9.013, de 2017, deverá ser atendida a regulamentação prevista no Programa Nacional de Controle de Moluscos Bivalves – Instrução Normativa Interministerial MPA-MAPA nº 07, de 08 de maio de 2012, e na Norma Interna DIPOA/SDA nº 07, de dezembro de 2014, sobre o assunto.

### 3.7.2.2 ORIENTAÇÕES SOBRE FISCALIZAÇÃO DE PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS CEFALÓPODES, RÉPTEIS, ANFÍBIOS E QUELÔNIOS

No recebimento da matéria-prima fresca oriunda da cadeia primária e do pescado congelado oriundos de estabelecimento com registro SIF (Serviço de Inspeção Federal), registro SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção) ou de estabelecimento internacional, o servidor deverá realizar a avaliação sensorial e macroscópica conforme previsto no artigo 210 do Decreto nº 9.013, de 2017, e seguindo as orientações descritas no Manual de Reinspeção de Pescado Importado – Anexo II da Portaria MAPA nº 118, de 11 de janeiro de 2021. Ressaltamos que o referido Manual, embora direcionado à reinspeção de pescado importado, apresenta conteúdo que se aplica às indústrias nacionais, independente da origem da matéria-prima.

Para os casos nos quais a análise sensorial demonstre alguma alteração, de textura, odor ou sabor que gerem suspeitas ou prejudiquem uma análise conclusiva, devem ser conduzidas provas de cocção no próprio laboratório do estabelecimento, conforme previsto no artigo 83 do Decreto nº 9.013, de 2017.

O micro-ondas é utilizado na prova de cocção, sendo o equipamento mais recomendado para o caso de avaliação da deteriora. É o método mais acessível para análise fiscal *in loco*, cujo objetivo é identificar alterações organolépticas e macroscópicas. O uso deste equipamento e de sacos plásticos apropriados para cozimento em micro-ondas permitem atingir a temperatura interna de 65 a 70°C em 100 a 200g de produto.

Antes da realização do teste de cocção, é necessário remover o excesso de ar e amarrar a extremidade do saco plástico. Recomenda-se também a determinação prévia da condição do tempo de cozimento em relação ao tamanho da amostra e seguir as especificações do equipamento para não causar cozimento excessivo, evitando a ruptura da embalagem, pois os vapores gerados serão importantes para avaliação dos odores.

A prova de cocção pode ser executada de forma alternativa sobre uma superfície de teflon aquecida em fogão, mas esse método é recomendado apenas para avaliação de indícios de adulteração química.

Caso ainda constem dúvidas quanto à qualidade e conformidade do produto, a fiscalização aprofundará a avaliação, executando os procedimentos descritos no item 2. Exame físico do Manual de Reinspeção de Pescado Importado – Anexo II da Portaria MAPA nº 118, de 11 de janeiro de 2021. Ainda, pode ser realizada a coleta de amostras para análises laboratoriais complementares com fins de suporte à avaliação e conclusão, seguindo o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal.

Em casos de lotes de pescado sob suspeita de que sejam heterogêneos, a amostragem da análise sensorial oficial deverá seguir o programa de autocontrole da empresa, caso exista. Caso contrário, poderá ser utilizada a literatura internacional de referência, de preferência o *Codex Alimentarius*, conforme disposto no §3º do artigo 210 e no inciso XXXI do artigo 10, do Decreto nº 9.013, de 2017, respeitando-se os níveis de inspeção devidos a cada caso.

Pode-se proceder a aferição da temperatura do pescado que está adentrando na área industrial seja ele proveniente de pesca extrativa, aquicultura ou mesmo de importação.

O peixe congelado deverá ser mantido sob temperatura não superior a -18°C, conforme preconizado no regulamento técnico de peixe congelado – Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017. A manutenção da temperatura estende-se aos procedimentos de recepção, processamento, armazenamento e expedição.

Para o peixe fresco, incluindo espécie formadora de histamina, a temperatura deverá ser próxima a do gelo fundente conforme o artigo 333 do Decreto nº 9.013, de 2017, tendo como referência a prevista no *Codex Alimentarius*, de 0°C a 4°C.

Para lagostas recebidas vivas, deve-se observar se estão vigorosas e responsivas ao toque, conforme artigo 210 do Decreto nº 9.013, de 2017. Para lagostas já descabeçadas a bordo, deve-se averiguar as características previstas na Instrução Normativa MAPA nº 24, de 20 de agosto de 2019, além de averiguar se os níveis de aditivos conservantes (sulfitos redutores – SO<sub>2</sub>) estão dentro dos limites legais, considerando a Resolução – RDC ANVISA/MS nº 329, de 19 de dezembro de 2019. A temperatura de recebimento deve ser a próxima a do gelo fundente e não deve ultrapassar os 4°C.

Para camarões provenientes das fazendas de criação, deverá ser verificado:

- a) Se estão acondicionados devidamente no gelo e se foram recebidos com nota fiscal, Guia de Trânsito Animal (GTA) e um documento com informações sanitárias sobre os lotes, bem como se a temperatura não excedeu os 4°C durante o transporte;
- b) Em todos os casos, deve-se averiguar o uso de medicamentos veterinários e seus respectivos períodos de carência, a data da despesca e o tempo de transporte;
- c) Caso ocorra o recebimento de camarões descabeçados, nos casos previstos e descritos em programa de autocontrole implementado pelo estabelecimento, se consta a descrição do processo de descabeçamento, bem como o seu controle higiênico-sanitário; e
- d) Caso ocorram viagens que superem as 24 (vinte e quatro) horas, deve-se verificar se o estabelecimento realizou análises sensoriais e provas de cocção que assegurem a qualidade da matéria-prima conforme disposto no artigo 7º da Instrução Normativa MAPA nº 23, de 20 de agosto de 2019. Tal qual as lagostas e siris, deve-se averiguar se os níveis de aditivos conservantes (sulfitos redutores – SO<sub>2</sub>) estão dentro dos limites legais, considerando a Resolução – RDC ANVISA/MS nº 329, de 19 de dezembro de 2019.

Aplicam-se os mesmos critérios para o camarão de pesca extrativa, exceto pela documentação, que é somente a nota fiscal, atendendo a Instrução Normativa MPA/MAPA nº 04, de 30 de maio de 2014.

Nos casos em que houver fazendas de criação de camarões acometidas por infecções/doenças transmissíveis oficialmente detectadas pelo serviço oficial de saúde animal e notificadas ao serviço de inspeção federal, deve ser avaliado se o estabelecimento adota os procedimentos de inativação do vírus de importância na carcinicultura, conforme orientado no Ofício SAP/MAPA nº 322/2011, de 18 de novembro de 2011.

Para o exame físico do pescado, aplicam-se as orientações dispostas no Manual de Reinspeção de Pescado Importado – Anexo II da Portaria MAPA nº 118, de 11 de janeiro de 2021.

Em relação aos processos de descongelamento da matéria-prima, para posterior processamento e congelamento do produto obtido, deve-se verificar se a temperatura neste processo de descongelamento mantém o pescado na faixa de temperatura do gelo fundente, conforme artigo 337 do Decreto nº 9.013, de 2017, tendo como referência o *Codex Alimentarius*, de 0°C a 4°C, e considerando ainda os limites de segurança das espécies listadas no registro do produto, como por exemplo, para as espécies formadoras de histamina.

A aquisição de matéria-prima ou produto pelo estabelecimento sob SIF pode ser intermediada comercialmente por uma empresa terceira e, não necessariamente, direto pelo estabelecimento fabricante. Em relação ao recebimento de matéria-prima ou produto adquirido de empresa intermediária, deve haver a apresentação das notas fiscais envolvidas em todo o processo de aquisição desse pescado por esta empresa. As notas apresentadas devem incluir informações que permitam identificar o estabelecimento fabricante da matéria-prima ou produto.

### 3.7.2.3 ORIENTAÇÕES SOBRE PROCEDIMENTOS NO DESEMBARQUE DE MATÉRIA-PRIMA

#### 3.7.2.3.1 PARA DESEMBARQUE DA MATÉRIA-PRIMA DE PESCA EXTRATIVA EM TRAPICHES QUE FAZEM PARTE DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADOS COM REGISTRO NO SIF

Os procedimentos a serem executados pela Inspeção Federal devem prever:

- a) Verificação do atendimento às determinações dispostas no Decreto nº 9.013, de 2017, no que couber às áreas de desembarque (artigos 42 e 44, do Decreto nº 9.013, de 2017);

- b) Verificação da documentação que acompanha a matéria-prima: Nota Fiscal do produtor, onde deve constar o número de inscrição regular no Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP), na respectiva categoria, assim como o número de identificação de registro junto ao Serviço de Inspeção Federal de destino, conforme estabelecido pela Instrução Normativa Interministerial MPA-MAPA nº 04, de 30 de maio de 2014;
- c) Verificação dos demais documentos de comprovação da rastreabilidade: Cadastro atualizado de fornecedores, onde deve constar o cadastro dos produtores (nome completo, CPF, endereço, RGP, localização - GPS) e as respectivas embarcações (com registro - RGP junto a SAP/MAPA);
- d) Verificação do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo que esteja emitido de acordo com o preconizado na Portaria SAP-MAPA nº 310, de 24 de dezembro de 2020; e
- e) Verificação dos controles efetuados pelo estabelecimento sobre as condições higiênico-sanitárias dos locais de descarga dos barcos.

#### 3.7.2.3.2 PARA DESEMBARQUE DA MATÉRIA-PRIMA DE PESCA EXTRATIVA EM TRAPICHES, CAIS OU PORTOS QUE NÃO FAZEM PARTE DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO COM REGISTRO NO SIF

Os procedimentos a serem executados pela Inspeção Federal devem prever:

- a) Verificação da documentação que acompanha a matéria-prima: Nota Fiscal do produtor, onde deve constar o número de inscrição regular no Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP), na respectiva categoria, assim como o número de identificação de registro junto ao Serviço de Inspeção Federal de destino, conforme estabelecido pela Instrução Normativa Interministerial MPA-MAPA nº 04, de 30 de maio de 2014;
- b) Verificação dos demais documentos de comprovação da rastreabilidade: cadastro atualizado dos fornecedores, onde deve constar o cadastro dos produtores e suas respectivas embarcações, assim como os locais onde ocorreu o desembarque;
- c) Verificação do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo que esteja emitido de acordo com o preconizado na Portaria SAP-MAPA nº 310, de 24 de dezembro de 2020, para as embarcações cadastradas no autocontrole do estabelecimento, conforme o artigo 207-A do Decreto nº 9013, de 2017;
- d) Poderão ocorrer situações em que os locais de desembarque de matéria-prima estejam registrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Nestes casos, não se aplicará o disposto no artigo 78 do Decreto nº 9.013, de 2017, por se tratar de locais de desembarque cujas atividades ainda se enquadram nos aspectos da produção primária, onde haverá manipulação mínima da matéria-prima para fins de posterior transporte e processamento em estabelecimento registrado no SIF;
- e) Na verificação oficial das atividades de recepção e inspeção do pescado, a Inspeção Oficial deverá avaliar se há indícios ou evidências de que os produtos tenham sido previamente processados no(s) local(is) de desembarque, tendo em vista que as operações as quais podem ser realizadas sobre o pescado recebido nestas instalações são apenas: a lavagem superficial (utilizando-se de água potável para auxílio à classificação, a classificação, o acondicionamento (em caixas de transporte) e a adição de gelo (conservação), conforme disposto no artigo 207-B, do Decreto nº 9.013, de 2017. Exceção se dá quando ocorre o processo de evisceração e/ou descabeçamento a bordo das embarcações, nos casos previstos e descritos em programa de autocontrole implementado pelo estabelecimento. A fiscalização deverá verificar se consta descrita a previsão de evisceração e descabeçamento e o seu embasamento técnico previsto nos documentos das embarcações cadastradas no autocontrole do estabelecimento, como previsto no artigo 213 do Decreto nº 9.013, de 2017;

- f) Verificação do controle e monitoramento que deve ser realizado pelo estabelecimento sobre as condições higiênico-sanitárias no local do desembarque do pescado e demais operações de acordo com o previsto no artigo 207-B do Decreto 9.013, de 2017; e
- g) Caso o pescado seja recebido em condições que não atendam ao disposto nos itens anteriores, deverá ser tratado, conforme for aplicável, em consonância com o artigo 497, inciso XV, do Decreto nº 9.013, de 2017.

### 3.7.2.4 ORIENTAÇÕES SOBRE PROCEDIMENTOS DURANTE O PROCESSAMENTO DO PESCADO

#### 3.7.2.4.1 ASPECTOS TECNOLÓGICOS

Alguns aspectos tecnológicos devem ser observados como seguem:

- a) Nos casos de estabelecimentos que processam sardinhas inteiras ou evisceradas que utilizem a água do mar limpa para conservação a bordo, serão adotados os seguintes procedimentos:
  - I. As coletas de amostras para análises físico-químicas, incluindo sódio, continuarão a ser executadas na rotina de inspeção destes produtos;
  - II. Quando estiver descrito no registro do produto nacional ou importado que é utilizada a conservação da sardinha a bordo com água do mar limpa, caso os níveis de sódio nas análises laboratoriais estejam superiores ao limite de 134 mg/100g e, concomitantemente, não seja constatada alteração sensorial, não serão adotadas, sobre esta violação, ações administrativas de apreensão, autuação, destinação ou abertura de Regime de Alerta de Importação (RAI);
  - III. Devem ser realizadas análises sensoriais para assegurar que não há alterações significativas, indicativas de peixe salmourado congelado. As propriedades nutricionais relacionadas ao sódio contidas na rotulagem, quando aplicável, devem ser garantidas pelo fabricante; e
  - IV. Caberá às empresas nacionais e estrangeiras atualizarem seus registros de sardinhas na plataforma PGA-SIGSIF, nos casos em que utilizem como matéria-prima peixes com tal método de conservação a bordo.
- b) Deve ser verificado o atendimento a Norma Interna DIPOA nº 02, de 13 de maio de 2014, alterada pela Norma Interna DIPOA nº 01, de 1º de janeiro de 2016, e pelo Manual de Inspeção para Identificação de Espécies de Peixes e valores indicativos de substituições em produtos da pesca e aquicultura, em relação a correta identificação das espécies de peixe recebidas para processamento e a correta nomenclatura de acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 53, de 1º de setembro de 2020, a qual informa os nomes comuns e científicos das espécies de peixes de interesse comercial;
- c) Se houver indícios de substituição de espécies, o serviço oficial deverá coletar amostras para pesquisa de DNA, de acordo com os procedimentos previstos no Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal;
- d) Deve ser verificada a utilização de fosfatos apenas para uso na água de glaciamento nos casos em que houver essa etapa tecnológica, não sendo permitido seu uso antes da etapa de congelamento, bem como de outros aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia (tripolifosfatos, citratos, peróxido de hidrogênio, entre outros). O emprego destes aditivos antes da etapa de congelamento, especialmente em filé de peixe e no camarão descascado, por meio de monoblocos, bacias ou tanques de imersão contendo soluções de polifosfatos, água e gelo, tem a finalidade de incorporar peso ao produto, mascarar a qualidade da matéria-prima ou branquear algumas espécies para se passarem por outras de maior valor econômico, caracterizando adulteração por fraude. Nestes casos, a matéria-prima deve ser encaminhada para análise físico-química, com adoção das ações fiscais cabíveis nos lotes de produtos com evidências de adulteração;

- e) Deve ser verificado que não haja a presença de pescado imerso em água no interior de monoblocos, bacias, caixas, tinas ou tanques de imersão, durante as etapas de processamento (como filetagem, descasque de camarão, entre outros), mesmo sem a utilização de aditivos (fosfatos ou semelhantes), considerando que pode haver absorção de água ao produto;
- f) Os répteis e os anfíbios devem ser insensibilizados antes de serem abatidos e o método de insensibilização deve garantir a perda imediata e irreversível da consciência até a morte do animal. Se o atordoamento não for irreversível, os animais devem ser mortos antes que a consciência seja recuperada;
- g) Deve ser avaliado se o estabelecimento controla o percentual de glaciamento, se está descrito no Programa de Autocontrole (PAC), se o percentual de glaciamento está definido de acordo com as normas vigentes, se os resultados do controle do percentual de glaciamento está em conformidade com o programa de autocontrole descrito e, em caso de não conformidade, se o estabelecimento adotou medidas sobre o processo e sobre o produto. Em todos os casos de identificação de possíveis não conformidades relacionadas a glaciamento, devem ser adotadas as ações fiscais cabíveis. O exame físico deve ser realizado em no mínimo três amostras com a mesma apresentação para verificação do glaciamento. Em caso de evidências de não conformidade, é possível coletar amostras para a análise ou mesmo encaminhar uma solicitação de coleta para os lotes não conformes para avaliação do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).
- h) Em todos os casos de identificação de possível não conformidade relacionada a glaciamento ou a questões metrológicas, a equipe do SIF deverá registrar os prováveis lotes e números de registro dos produtos supostamente não conformes, da forma mais detalhada possível, e encaminhar, via processo eletrônico (SEI), para que o SIPOA comunique ao INMETRO a ocorrência, solicitando àquela autarquia a avaliação metrológica dos lotes suspeitos. Após o retorno desta avaliação do INMETRO ao SIPOA, este deve incluir a informação no processo de fiscalização do estabelecimento no qual foi verificada a possível não conformidade;
- i) Caso o produto derivado de pescado não possua regulamento técnico emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, a Resolução - RDC ANVISA/MS nº 331, de 23 de dezembro de 2019 e a Instrução Normativa ANVISA/MS nº 60, de 23 de dezembro de 2019, podem ser utilizadas como referência aos padrões microbiológicos para controle do pescado e dos seus derivados, naquilo que for aplicável;
- j) A Carne Mecanicamente Separada (CMS) Congelada de Pescado e a Carne Moída Congelada de Pescado (Carne Mecanicamente Recuperada - CMR) devem ter seu processo de fabricação submetido à avaliação da Divisão de Registros de Produtos do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA (DREP/DIPOA);
- k) Para as espécies produtoras de histamina, deve ser verificado qual procedimento é adotado pela empresa e a sua eficiência, de forma a verificar e garantir que estas matérias-primas, mesmo chegando ao estabelecimento em temperaturas próximas ao gelo fundente e apresentando características organolépticas adequadas, não ultrapassaram os limites legais desta amina biogênica durante os procedimentos de pesca e transporte, conforme o inciso VII do artigo 7º, da Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31 de maio de 2017;
- l) Para as espécies de peixes, principalmente sardinhas, que são provenientes de embarcações com salmourador a bordo, deverá ser observada a sua rastreabilidade, para a sua correta destinação e utilização na fabricação de conservas, conforme previsto no § 2º do artigo 335, do Decreto nº 9.013, de 2017;

- m) Entre os principais Procedimentos sanitários operacionais a serem verificados e que devem fazer parte da avaliação *in loco*, durante o processamento, estão: a eficiência da lavagem do pescado, a eficiência do processo de evisceração de modo a evitar o rompimento de vísceras, o fluxo contínuo de produtos nos salões, em equipamentos e mesas de produção, a retirada de resíduos de forma eficiente e sem contaminação cruzada, a diferenciação entre utensílios e contentores para produtos comestíveis e não comestíveis, caixas bases, caixas para embalagens e a troca higiênica de utensílios (facas, chairas, entre outros); e
- n) Deve ser avaliado o autocontrole de temperatura, de acordo com as amostragens mínimas previstas no quadro 3 da Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, mensurando a temperatura nas matérias-primas recebidas, nos produtos na câmara de espera, em produção nos salões de processamento, principalmente naqueles parados e armazenados nos salões, em processo de descongelamento, naqueles saindo dos túneis de congelamento, em postejamento, embalados antes da entrada nas estocagens e naqueles produtos que se encontram já armazenados. Os resultados devem ser cotejados com o monitoramento realizado pelo estabelecimento.
- o) No caso de espécies de elasmobrânquios (cações e arraias) em razão de distinções fisiológicas do mecanismo de osmorregulação, não se aplica a análise do teor de sódio.
- p) No caso de lula da espécie *Dosidicus gigas*, em razão de ser uma lula amoniacal que utiliza a amônia na dinâmica de flutuação, não se aplica a análise de bases voláteis totais (BVT).

#### 3.7.2.4.2 CONTROLE DE PARASITAS

O controle oficial de verificação de parasitas deve seguir o disposto nas orientações que seguem:

- a) Verificar a eficiência dos controles executados pelo estabelecimento em relação a identificação de parasitas em espécies alvos, principalmente nas etapas de recepção, evisceração, filetagem ou postejamento;
- b) A inspeção deverá avaliar para a pesquisa de parasitas, 1 (um) kg de matéria-prima ou produto congelado e embalado, tratando-se de filés de peixe;
- c) Como critério de julgamento da condição parasitária do produto, aplica-se o disposto no CODEX STAN 190-1995 onde é considerada defeituosa a amostra que revele a presença de 2 (dois) ou mais parasitas por quilograma de amostra encapsulados com mais de 3mm de diâmetro ou a presença de 1 (um) parasita não encapsulado com mais de 10 mm. Os lotes que excederem esses limites, dentro de cada nível de aceitação, devem ser julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, conforme disposto no artigo 214 do Decreto nº 9.013, de 2017;
- d) Proceder inspeção *in loco* sobre a matéria-prima com aplicação de luz branca de alta intensidade sobre filés brancos. Para inspeção na mesa de luz branca (candling table) é recomendado a colocação dos files após o descongelamento em uma superfície acrílica de aproximadamente 5 mm (cinco milímetros) de espessura e 45% de transparência. A instalação da mesa deve permitir incidência de luz branca por baixo da placa de aproximadamente 1500 lux;
- e) Proceder a inspeção *in loco* sobre a matéria-prima com aplicação de luz negra em ambientes com luminosidade ambiente reduzida, preferencialmente abaixo de 20 lux que permitem identificar a luminescência de anisakídeos na musculatura. A aplicação de luz branca ou luz negra é pertinente de acordo com a espécie alvo e os perigos parasitários identificados na elaboração do APPCC pelo estabelecimento; e
- f) Averiguar 10 (dez) peixes aleatoriamente na recepção, em busca de parasitas visíveis nas guelras, cavidade oral e superfície da pele, principalmente quando da recepção de peixe fresco.



## Plano amostral e critério de julgamento na inspeção de pescado congelado

1º passo - Deve ser realizada a inspeção visual macroscópica para detecção de parasitas em no mínimo 1 (um) quilograma de matéria-prima ou de produtos do mesmo lote, espécie e forma de apresentação, em lotes após avaliação do estabelecimento, congelados, embalados e estocados em câmara.

Se houver a detecção de defeito (conforme o disposto na letra "c"), deve se passar para o nível de inspeção II, descrito no 2º passo.

2º passo - No caso de detecção de defeitos na amostra analisada, deve ser executado o plano amostral, de nível de inspeção II com uma taxa de elementos defeituosos no lote, NCA de 6.5%(AQL-6.5) de acordo com CODEX STAN 233-1969.

O nível de inspeção II é aplicado para reexame de lotes, elegendo-se as unidades amostrais para reinspeção de acordo com o descrito nas tabelas e aplicação do critério estabelecido no CODEX STAN 190-1995 [defeito= 2 (dois) ou mais parasitas por quilograma de amostra encapsulados com mais de 3mm de diâmetro ou a presença de 1 (um) parasita não encapsulado com mais de 10 mm].

Uma unidade amostral se refere a um pacote do produto dentro da gramatura de cada tabela (pacotes ≤1kg; pacote ≥1 kg e <4,5kg; e pacotes >4,5kg).

Exemplo: O lote somente será considerado reprovado quando houver mais que 3 unidades amostrais violadas dentro das 21 amostras analisadas, tomando-se como exemplo o tamanho de lote de 4.800-24.000 kg. A aceitação (n) é por quilo de filé (unidade amostral).

Quando houver violação dos níveis de aceitação, o pescado deverá ter destinação industrial conforme artigo 214 do Decreto nº 9.013, de 2017.

<b>Plano de Inspeção, NCA = 6,5 Nível de Inspeção II CODEX STAN 233-1969</b>		
<b>Peso líquido da unidade amostral menor ou igual a 1kg</b>		
<b>Tamanho do Lote</b>	<b>Tamanho da Amostra (n)</b>	<b>Aceitação (n)</b>
< 4.800	13	2
4.800 – 24.000	21	3
24.001 – 48.000	29	4
48.001 – 84.000	38	5
84.001 – 144.000	48	6
144.001 -240.000	60	7
> 240.000	72	8

<b>Plano de Inspeção, NCA = 6,5 Nível de Inspeção II CODEX STAN 233-1969</b>		
<b>Peso líquido da unidade amostral maior que 1kg e inferior a 4,5kg</b>		
<b>Tamanho do Lote</b>	<b>Tamanho da Amostra (n)</b>	<b>Aceitação (n)</b>
< 2.400	13	2
2.401 – 15.000	21	3
15.001 – 24.000	29	4
24.001 – 42.000	38	5
42.001 – 72.000	48	6
72.001 – 120.000	60	7
>120.000	72	8

Plano de Inspeção, NCA = 6,5 Nível de Inspeção II CODEX STAN 233-1969		
Peso líquido da unidade amostral maior que 4,5 kg		
Tamanho do Lote	Tamanho da Amostra (n)	Aceitação (n)
600 ou menos	13	2
601 a 2.000	21	3
2.001 a 7.200	29	4
7.201 a 15.000	38	5
15.001 a 24.000	48	6
24.001 a 42.000	60	7
Mais de 42.000	72	8

### 3.7.3 VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL

#### 3.7.3.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

A verificação dos Programas de Autocontrole (PACs) deve ser realizada conforme definido na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017, incluindo a avaliação *in loco* e a avaliação documental do estabelecimento.

Deve ser observado se há compatibilidade entre os registros de autocontrole gerados e o que foi verificado na fiscalização *in loco*.

A verificação oficial *in loco*, deve ser cotejada com a verificação documental, para fins de auxiliar no diagnóstico das não conformidades constatadas (por exemplo: programa de autocontrole incompleto, não conformidades de monitoramento, não conformidades de registro, não conformidades na execução de medidas corretivas e correta destinação de produtos no caso de identificação de não conformidades).

Lembramos que um exame documental deve observar, inclusive, as seguintes condições:

- Autenticidade: constatar se a documentação é fidedigna;
- Normalidade: constatar que o procedimento se refere à operação normal e de acordo com o previsto no programa de autocontrole;
- Aprovação: verificação de que a operação e os documentos foram aprovados por pessoa autorizada;
- Registro: comprovar que o registro dos procedimentos foi adequado, a documentação é hábil e houve correspondência; e
- Não contenha emendas ou rasuras, nos casos de registro em meio físico.

Para realização da fiscalização documental é necessário solicitar os manuais dos programas de autocontrole da empresa e os seus respectivos registros, como planilhas, laudos, certificados etc. Estes registros devem corresponder ao período das atividades fabris entre a última fiscalização e a atual.

Verificar se os programas de autocontrole contemplam todas as medidas da empresa que garantam o controle daquele elemento, com as respectivas medidas corretivas e preventivas, assim como a previsão de medidas sobre o produto, quando for o caso.

Verificar se o programa de autocontrole contém informações sobre a quem cabe a execução de cada programa e se apresenta de forma clara qual a responsabilidade imputada ao Controle de Qualidade e ao Responsável Técnico da empresa, bem como aos demais integrantes da equipe gerencial e operacional.

Se houver serviços terceirizados, verificar se foram informados em cada programa, como por exemplo: serviços de manutenção, serviços de lavanderia, serviços de controle de pragas, entre outros.

Avaliar se a legislação citada nos programas de autocontrole está atualizada. Se for verificado citação de normas revogadas, deve-se notificar a empresa.

Verificar se os programas de autocontrole estão embasados na legislação nacional ou, quando não houver norma vigente, se possuem embasamento técnico e científico, fundamentados com base nos princípios e diretrizes do *Codex Alimentarius*, naquilo que couber.

O efetivo funcionamento dos programas de autocontrole é fundamental para que as não conformidades observadas *in loco* sejam solucionadas de forma eficaz e sejam prevenidas as recorrências.

A amostragem sobre os registros de controle deve ser com base na Norma Interna DIPOA nº 01, de 08 de março de 2017.

Avaliar se os registros apresentam o monitoramento realizado, com as respectivas medidas corretivas (com prazo para cumprimento, se necessário e aplicável), bem como a verificação da efetividade da ação aplicada, e se estão datados e assinados.

É recomendável que as planilhas utilizadas para registro de monitoramento, ação preventiva e corretiva, possuam identificação (nome e numeração, por exemplo) e sejam correlacionadas ao respectivo programa de autocontrole.

Deve-se avaliar se os registros estão sendo realizados na frequência estipulada no programa de autocontrole e se possuem elementos que comprovem a sua autenticidade, ou seja, sem evidências de adulterações desses registros.

A frequência de registros, monitoramento e verificação é estipulada pelos responsáveis pelos programas de autocontrole. Para se questionar a frequência estipulada, é importante observar a sua fundamentação, bem como levantar evidências de que não é efetiva.

No caso de uso pelo estabelecimento do registro eletrônico ou mesmo o uso de aplicativo para registro das planilhas do autocontrole, o estabelecimento deve garantir a segurança, integridade e a disponibilidade da informação, conforme disposto no §2º-A do artigo 74 e o artigo 76 do Decreto nº 9.013, de 2017.

Verificar se o sistema eletrônico mantém registro de alterações, porventura efetuadas, e se são registradas no banco de dados (cadastro, inclusão e alteração) de forma que não seja possível editar estas informações posteriormente, possibilitando adulterações dos registros de monitoramento e de medidas.

Diante da observação de uma não conformidade *in loco*, a verificação documental deve observar, inclusive, se:

- I. O monitoramento da área onde se constatou a não conformidade está contemplado no programa de autocontrole;
- II. A frequência prevista de monitoramento é adequada;
- III. A não conformidade foi registrada pela empresa;
- IV. As medidas preventivas propostas são concretas, mensuráveis e indicam de fato o que será alterado em seus procedimentos, para evitar a reincidência das não conformidades apontadas (devem indicar quais planilhas de monitoramentos serão criadas/alteradas, quais frequências de monitoramento ou limites serão modificados, quais as exatas modificações nos programas de autocontroles que serão implementadas, quem será treinado, entre outros);

V. Há previsão de medida corretiva descrita com prazo para execução e se os prazos previstos são compatíveis com o risco ou facilidade de correção; e

VI. A medida corretiva está dentro do prazo previsto.

Caso os itens acima sejam atendidos, há evidências de que a empresa detém o controle do processo industrial e não deve ser registrada a não conformidade. Caso contrário, devemos avaliar se a deficiência é no programa de autocontrole ou nos registros.

Assim, ao finalizar a fiscalização, o Serviço de Inspeção obterá um diagnóstico sobre a capacidade da empresa em garantir o desempenho dos seus programas de autocontrole.

A descrição de cada não conformidade constatada durante os procedimentos de avaliação documental deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é a não conformidade em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal.

A avaliação documental que implicar em constatação de não conformidade que represente risco à saúde pública e/ou às demais garantias previstas ao consumidor deverá resultar em adoção das ações fiscais cabíveis e proporcionais aos achados.

Na avaliação documental que implicar em constatação de não conformidades que não representem risco à saúde pública e/ou às demais garantias previstas ao consumidor, serão apontadas as não conformidades e solicitado o plano de ação ao estabelecimento.

O cumprimento do plano de ação será acompanhado, remotamente, pela equipe de inspeção, solicitando ao estabelecimento o envio de evidências, inclusive registros fotográficos, quando cabível, que comprovem a eficácia das medidas adotadas. A verificação *in loco* dessas medidas adotadas será realizada na próxima fiscalização do estabelecimento ou quando houver necessidade de deslocamento de servidores para coleta de amostras para atendimento aos programas oficiais.

### 3.7.3.2 PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

A seguir, descreveremos algumas particularidades a serem observadas na fiscalização documental dos programas de autocontrole:

#### 3.7.3.2.1 MANUTENÇÃO

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se houve a disponibilização de uma lista com todos os equipamentos previstos no projeto aprovado da indústria, a forma de identificação destes equipamentos (numeração, códigos, ou outra forma que se possa identificar o equipamento nos processos) e a localização destes;
- b) Se há instruções sobre como e quando a equipe de manutenção irá realizar as atividades de manutenção, seguindo um procedimento operacional que impeça a contaminação dos produtos durante esta atividade;
- c) Se há informações sobre os lubrificantes utilizados em rolamentos ou outros equipamentos que possam entrar em contato com os produtos e observar a informação sobre o grau alimentício destes lubrificantes;
- d) Se, no programa escrito e implantado de manutenção corretiva e preventiva, constam as seguintes informações:
  - I. A descrição dos setores;
  - II. A frequência de monitoramento nos setores;
  - III. A relação de todos os equipamentos com a respectiva frequência de manutenção preventiva; e

IV. As medidas corretivas em relação a instalação, ao equipamento e ao produto, quando couber (Por exemplo: no caso de uma condensação pingando sobre o produto exposto: paralisar produção/setor/linha, a depender do caso, até: avaliar/analisar produto/descartar etc.).

- e) Se existem procedimentos de monitoramento que possam identificar as situações emergenciais que exigem medida imediata. Se preveem procedimentos contra eventuais riscos decorrentes da própria atividade de manutenção, como na parada do funcionamento de seções, de equipamentos e de linhas de produção. E, se existem procedimentos de higienização após a realização da manutenção em equipamentos ou instalações;
- f) Se foi contemplado um cronograma para a manutenção preventiva de todos os setores e equipamentos, aberturas, piso, teto, forro, portas e janelas, vestiários, sanitários, barreiras sanitárias, e se o estabelecimento industrial cumpre com a frequência estipulada no cronograma;
- g) Sobre a iluminação, se foram descritos no programa todas as condições que se referem a iluminação e a intensidade da iluminação, o controle e a frequência com que são realizadas as medições, bem como as medidas preventivas e corretivas sobre não conformidades nas condições estipuladas pelo estabelecimento;
- h) Sobre a ventilação, se no programa estão previstos os equipamentos utilizados para climatização e para a exaustão dos ambientes, bem como a descrição da presença de telas e cortinas de ar nos acessos pertinentes;
- i) Sobre a verificação da calibração (aferição), se há descrição das etapas desenvolvidas dentro das atividades de rotina do estabelecimento, com a especificação de todos os instrumentos de controle do processo (termômetros, por exemplo) e os intervalos de tempo pré-determinados, com base no padrão estabelecido pela indústria. Se o estabelecimento possui a descrição dos procedimentos de monitoramento e das medidas corretivas adotadas quando se detecta uma não conformidade no instrumento de medição, de modo a impedir seu uso neste estado, ou, quando for o caso, registrar o fator de correção previsto para este instrumento, a fim de evitar que o processo produtivo seja monitorado de forma imprecisa. Os registros de aferição devem ser observados;
- j) Sobre a calibração, se o programa descreve os procedimentos de calibração dos instrumentos de medição, se há cronograma de envio do instrumento a ser calibrado para instituições autorizadas, com registros auditáveis, e se o estabelecimento realiza a análise crítica dos certificados de calibração, bem como se possui a identificação de cada instrumento ou dispositivo de forma a assegurar a sua correlação;
- k) Sobre águas residuais, se o programa descreve como e para onde se dará o seu escoamento. Se há descrição sobre a declividade dos pisos e o controle do sistema de recolhimento das águas residuais, com monitoramento, medidas preventivas e corretivas; e
- l) Se há descrição da drenagem dos equipamentos diretamente para tubulações de efluentes ou para calhas específicas e se há monitoramento.

#### 3.7.3.2.2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se há descrição sobre a origem da água a ser utilizada no estabelecimento e sobre a possibilidade de alternativas de recebimento de água em caso de não conformidades no abastecimento;
- b) Se os sistemas de tratamento realizados para garantir a potabilidade da água nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis são adequados, de acordo com a origem da fonte de abastecimento (pública ou privada) e se está prevista a cloração da água. A água

clorada deve atender aos padrões de potabilidade definidos pela Portaria GM/MS nº 888, de 04 de maio de 2021, e orientações específicas do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) sobre a aplicabilidade desses parâmetros aos estabelecimentos de produtos de origem animal;

- c) Se o programa contempla os pontos de coleta de água, com a identificação destes pontos, bem como se contempla as frequências de coletas e os parâmetros analisados;
- d) Se o programa contempla as referências e os padrões determinados na legislação do órgão competente, a forma de monitoramento destes padrões, bem como as medidas corretivas e as medidas preventivas em caso de não conformidade;
- e) Se o monitoramento do gelo está contemplado neste programa;
- f) Deve ser verificado se o programa descreve as formas de armazenamento e distribuição da água e do gelo, bem como se prevê um cronograma de análises para avaliação de conformidade;
- g) Se há descrição dos equipamentos utilizados para a cloração da água, como o dosador de cloro, por exemplo, e o respectivo sistema de alerta utilizado (luminoso e/ou sonoro) quando detectadas dosagens divergentes do estabelecido;
- h) Se há no programa descrito o tipo de proteção utilizada sobre a fonte de água, canalização e reservatório, contra qualquer tipo de contaminação;
- i) Quando pertinente, se há descrição do sistema de provimento de água quente ou vapor, para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. E, neste caso, se as tubulações estão identificadas. Esse sistema de água quente ou vapor pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor, as quais devem ser apresentadas; e
- j) Qual a forma de manutenção e de higienização dos reservatórios de água e gelo, avaliando o procedimento operacional e o respectivo cronograma de procedimentos, se isto já não estiver descrito em outro programa de autocontrole.

### 3.7.3.2.3 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa descreve as formas de controle de pragas, com a identificação do tipo de isca e das armadilhas que irá utilizar, contemplados no mapa de iscas e armadilhas;
- b) Se há informação sobre as principais pragas que serão monitoradas, de acordo com as atividades do estabelecimento e o seu entorno, e se consta descrição da frequência de monitoramento e das medidas preventivas e corretivas a serem adotadas em caso de não conformidades;
- c) Se o programa descreve todas as substâncias químicas e biológicas ou métodos físicos, como armadilhas, utilizados no controle de pragas do estabelecimento. As substâncias devem ter seu uso aprovado pelo órgão público competente;
- d) No caso do controle de pragas ser realizado por empresas terceiras, se os documentos comprobatórios com a descrição de todos os procedimentos e substâncias utilizadas estão descritos no programa de autocontrole e se os contratos apresentados estão válidos. Pode ser observado de que forma a unidade industrial realiza a verificação sobre os registros de monitoramento da empresa terceirizada; e
- e) Se o programa estabelece procedimentos de monitoramento capazes de identificar situações emergenciais que exigem medida imediata, bem como prevê as medidas preventivas e corretivas sobre estas situações emergenciais.

#### 3.7.3.2.4 HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa contempla todos os procedimentos de limpeza e sanitização que serão executados antes das operações (pré-operacionais) e durante as operações (operacionais);
- b) Se há descrição detalhada dos procedimentos realizados para a limpeza e higienização de todas as instalações, equipamentos e utensílios utilizados no processo industrial (aplicação das substâncias, tempo de contato, enxague etc.) e se há correlação com todos os equipamentos informados no programa de manutenção;
- c) Se as substâncias e produtos químicos utilizados para os procedimentos estão informadas e se possuem registro junto ao órgão regulador da saúde competente, com seu uso autorizado para indústrias de alimentos. Verificar se as respectivas fichas técnicas destas substâncias constam anexadas ao programa;
- d) Se o programa prevê nas planilhas de monitoramento a data e a hora dos procedimentos, bem como a descrição da sua frequência de execução e de monitoramento, além das medidas corretivas para o caso de não conformidades;
- e) Se as medidas corretivas de higiene industrial estão descritas de modo que mantenham a sua condição sanitária e sejam prevenidas novas ocorrências de não conformidades, como, por exemplo, quando houver algum tipo de contaminação direta ou alteração dos produtos; e
- f) Se está contemplada uma avaliação sobre a eficiência do programa de higiene industrial e operacional, incluindo a realização de análises das superfícies de estruturas e equipamentos.

#### 3.7.3.2.5 HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS

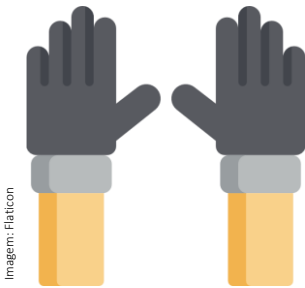
A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa aborda todos os aspectos de treinamento sobre hábitos higiênicos dos funcionários, a forma de registro destes treinamentos, bem como a sua frequência de realização. O conteúdo dos treinamentos e a forma de apresentação devem ser descritos no programa de autocontrole. As listas de presença dos treinamentos devem ser disponibilizadas juntamente com o programa de autocontrole;
- b) As informações de como será realizado o controle de saúde dos funcionários, de acordo com o programa de saúde ocupacional atualizado. As carteiras de saúde ou atestados de saúde de todos os funcionários devem ser disponibilizadas juntamente com o programa de autocontrole;
- c) Se estão descritos todos os procedimentos de conduta pessoal diária, como a lavagem e higienização das mãos e antebraços à entrada das unidades industriais, bem como os procedimentos de uso de máscara e luvas, além do vestuário. As planilhas de monitoramento dos hábitos higiênicos devem estar identificadas e serem disponibilizadas para verificação; e
- d) Se há descrição sobre o uso de uniformes e acessórios pelos funcionários, inclusive quando houver áreas restritas ou outras que requerem uso de roupa especial. Se houver funcionários terceirizados no estabelecimento, verificar se estão citados e são contemplados neste programa.

### 3.7.3.2.6 PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)

A fiscalização deverá avaliar:

a) Se neste programa se apresentam os procedimentos de limpeza e de utilização dos equipamentos, utensílios e instrumentos de trabalho durante as operações industriais nas diversas seções do estabelecimento, com a identificação de todas as superfícies que têm contato direto com a matéria-prima ou com os produtos. Bem como, se há a descrição de todas as operações de forma a prevenir contrafluxos e contaminação cruzada de matéria-prima, produtos e insumos. A frequência de monitoramento deve ser avaliada, bem como verificadas as planilhas utilizadas para o controle;



b) Se o programa contempla os recipientes, contentores e veículos de transporte com a descrição e o monitoramento sobre as suas condições sanitárias quando estes estão em contato com os produtos;

c) Se há a descrição do fluxo de cada etapa do processo, para que possam ser identificadas eventuais não conformidades operacionais que possam comprometer a condição higiênico-sanitária do produto. Deve ser prevista a separação dos produtos comestíveis dos não comestíveis, bem como a respectiva identificação dos recipientes ou contentores; e

d) Se há uma avaliação sobre a eficiência dos procedimentos descritos no PSO, por exemplo, em relação ao uso de facas e luvas higienizadas e à lavagem do pescado na recepção.

### 3.7.3.2.7 CONTROLE DA MATÉRIA-PRIMA

A fiscalização deverá avaliar:

a) Observar o item "Orientações sobre procedimentos no desembarque da matéria-prima" neste manual, além dos itens que seguem;

b) Se estão descritas as condições de armazenamento e integridade das embalagens primárias e secundárias, dos ingredientes, insumos e aditivos;

c) Se há descrição dos procedimentos e requisitos para a recepção de matéria-prima, ingredientes e produtos, e sobre os documentos que são exigidos quando da entrada destes no estabelecimento (notas fiscais, documentos sanitários, laudos dos fornecedores etc.), bem como sobre os requisitos de seleção de fornecedores, contemplados os padrões básicos de aceitabilidade e as medidas de monitoramento, preventivas e corretivas em caso de não conformidades;

d) Verificar o cadastro dos fornecedores, contemplando as origens do pescado, embarcações e pontos de desembarque. Deve ser avaliada a presença do Certificado Oficial de Boas Práticas Higiênico-Sanitárias a Bordo referente às embarcações e o Programa de Melhoria da Qualidade da Matéria-Prima para os estabelecimentos que recebem a matéria-prima direto da fonte produtora; e

e) Se o programa prevê o registro dos insumos em formulário de acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 49, de 14 de setembro de 2006.



### 3.7.3.2.8 CONTROLE DA TEMPERATURA

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa contempla os parâmetros de temperatura de operação dos ambientes industriais, das matérias-primas e dos produtos em todas as fases de processamento, desde a recepção até a expedição;
- b) Se está descrita de que maneira será realizado esse controle das temperaturas de todos os ambientes industriais, etapas do processo produtivo, e de matéria-prima e produtos, as formas de registro, frequência, medidas de controle e medidas preventivas e corretivas em caso de não conformidades;
- c) Deve ser avaliado se há descrição dos instrumentos utilizados nas mensurações de temperatura, sobre a sua calibração e a forma de registro desta operação;
- d) Se as temperaturas descritas e utilizadas pelo estabelecimento atendem aos dispositivos regulamentares ou, na ausência destes, se são fundamentadas com base técnico-científica. Observar a inclusão do monitoramento da temperatura nos processos de descongelamento de matérias-primas e produtos;
- e) Se constam registros sobre as variações de temperatura durante o processo e se o estabelecimento é capaz de identificar a tendência de eventuais não conformidades e a eficácia das medidas de controle implementadas; e
- f) Se o estabelecimento realiza o processamento térmico atendendo os respectivos regulamentos técnicos para as operações de cozimento e para a esterilização comercial.

### 3.7.3.2.9 ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o plano APPCC se encontra de acordo com as recomendações do *Codex Alimentarius*: Princípios Gerais da Higiene dos Alimentos (General Principles Of Food Hygiene) ou CXC 1-1969, contendo a aplicação prática de todos os seus princípios;
- b) Se todos os perigos estão listados para cada produto e se há embasamento técnico e científico para mitigar os riscos envolvidos; e
- c) Sobre o cumprimento do plano, apontando as não conformidades quando:
  - I. O programa não apresenta os requisitos em legislação;
  - II. O estabelecimento não executa os procedimentos previstos no plano;
  - III. Há não conformidades na definição das medidas preventivas e corretivas; e
  - IV. Há não conformidades na forma prevista para a manutenção dos registros.

### 3.7.3.2.10 ANÁLISES LABORATORIAIS (PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE, ATENDIMENTO DE REQUISITOS SANITÁRIOS ESPECÍFICOS DE CERTIFICAÇÃO OU EXPORTAÇÃO)

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se há um plano de amostragem para análises físico-químicas, microbiológicas e outras, de acordo com os produtos elaborados, possuindo base científica e parâmetros de referência que atendam a legislação vigente. Se a fundamentação estatística do plano amostral está descrita, e a referência utilizada citada;

- b) Se os micro-organismos que serão analisados estão citados e de acordo com o previsto na legislação e regulamentos técnicos. Assim como, sobre os analitos físico-químicos que serão pesquisados para se verificar a conformidade do produto. Se as avaliações organolépticas ou sensoriais estão descritas. Se a frequência de realização destas análises assegura a conformidade dos produtos. E, se há descrição das medidas de controle, medidas corretivas no caso de não conformidades (análises fora do padrão) sobre produtos e sobre processos;
- c) Se o programa prevê análises de superfícies de utensílios e equipamentos que comprovem a eficácia do PPHO;
- d) No caso de laboratório da própria empresa, observar se há registros de treinamento dos analistas. Avaliar se o programa possui a descrição dos procedimentos de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso e o produto;
- e) Se o estabelecimento realiza a análise crítica dos resultados das análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo (nos laudos, certificados ou em planilha, se em conformidade ou não) e se existe controle sobre o cumprimento das frequências previstas;
- f) Se estão descritas as medidas adotadas pela empresa também frente a resultados oficiais não conformes e se empresa aplica o correto destino aos produtos que apresentaram não conformidades, adotando as devidas medidas corretivas e medidas de controle para evitar a recorrência destas não conformidades; e
- g) Se o estabelecimento descreve as técnicas de controle de parasitas, de glaciamento, de análise de histamina, de análises sensoriais, de análise de metabissulfito, de análise de pH, naquilo em que couber.

#### 3.7.3.2.11 CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa contempla registro e monitoramento do controle de formulações, medidas corretivas e preventivas, a fim de evitar que seus produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação aprovada;
- b) Se está descrito, de modo detalhado, como será a realização do controle do glaciamento, da troca de espécies e, quando couber, das análises de produtos pré-medidos (peso líquido e drenado para enlatados); e
- c) Se o programa contempla a descrição de como será a utilização e o controle de aditivos químicos e coadjuvantes de tecnologia que façam parte do processo de fabricação, desde que constem como autorizados pelo órgão regulador da saúde e possuam autorização tecnológica de uso pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

#### 3.7.3.2.12 RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa descreve qual o conceito de lote que será utilizado pelo estabelecimento, podendo estar em consonância com a definição de lote prevista no CODEX CAC/GL 50-2004, se aplicável;
- b) Se o estabelecimento descreve todos os procedimentos de rastreabilidade desde a recepção da matéria-prima (lote, formulação, padrão de conformidade, controle de ingredientes, controle de expedição, entre outros) com identificação de rastreabilidade de seus fornecedores, até a chegada do produto ao consumidor final;

- c) Se todos os documentos fiscais e sanitários exigidos constam no programa e são apresentados para a fiscalização;
- d) Se o programa contempla situações em que procedimentos de recolhimento serão necessários, especificando todas as medidas que serão realizadas no momento do recolhimento; e
- e) Se há descrição dos procedimentos do estabelecimento em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada. No caso de impossibilidade de recolhimento de lotes não conformes, se consta no programa de autocontrole a forma de comunicação aos órgãos de fiscalização oficiais.

#### 3.7.3.2.13 RESPALDO PARA CERTIFICAÇÃO OFICIAL

A fiscalização deverá avaliar se o estabelecimento descreve todos os procedimentos para respaldar a certificação sanitária dos produtos, com base nos registros de autocontrole, bem como sobre o atendimento das exigências sanitárias específicas ao trânsito dos produtos.

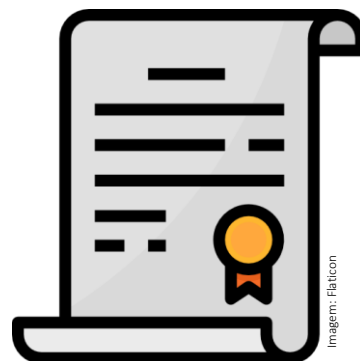


Imagem: FlatIcon

#### 3.7.3.2.14 BEM-ESTAR ANIMAL

Este programa se aplica ao pescado de abate (répteis e anfíbios).

A fiscalização deverá avaliar:

- a) Se o programa descreve os indicadores fisiológicos e comportamentais sob o ponto de vista humanitário;
- b) Se há definição do período de jejum previsto para as espécies a serem abatidas e se está sendo cumprido este período;
- c) Se o programa prevê o atendimento a legislações específicas para o transporte, recepção e descarga e demais procedimentos aos quais os anfíbios e répteis são submetidos, bem como o comportamento dos funcionários em relação ao manejo dos animais;
- d) Se o estabelecimento monitora os procedimentos de insensibilização e sangria, bem como adota medidas preventivas e corretivas sobre as não conformidades; e
- e) Se nos registros de monitoramento estão contemplados os parâmetros estabelecidos para o método de insensibilização utilizado.

# 4. Ato administrativo e ação fiscal



## ○ 4.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

Os atos administrativos e ações fiscais necessários quando da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal devem estar de acordo com as competências específicas atribuídas às carreiras oficiais.

A competência é o círculo definido por lei dentro do qual os agentes podem exercer legitimamente sua atividade.

A competência do Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFFA) está definida na Lei nº 10.883, de 16 de junho de 2004, e suas alterações. A competência dos cargos efetivos das Atividades Técnicas de Fiscalização Federal Agropecuária está definida no Decreto nº 8.205, de 12 de março de 2014.

Encontramos, ainda, algumas atribuições específicas de atividades, conforme a competência da carreira, descritas no Decreto nº 9.013, de 2017, e suas alterações, na Portaria MAPA nº 307, de 14 de maio de 2021, na Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, e no Ofício nº 88/2019/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA, de 03 de outubro de 2019.

O ato administrativo pode ser definido como a exteriorização da vontade de agentes da administração pública ou de seus delegatários, nessa condição, que, sob regime de direito público, vise à produção de efeitos jurídicos, com o fim de atender ao interesse público.

Os atos administrativos devem estar voltados ao interesse público e possuem as seguintes características:

- a) Imperatividade: Significa que os atos administrativos geram obrigação a todos que se encontrem sob sua abrangência. Da imperatividade exige-se o cumprimento do ato sobre o qual não se pode recusar a cumprir quando emanado em conformidade com a lei;
- b) Presunção de Legitimidade: Significa que os atos administrativos possuem a presunção de que detêm conformidade com as devidas normas legais; e
- c) Autoexecutoriedade: Significa que o ato administrativo, tão logo praticado, pode ser imediatamente executado e seu objeto imediatamente alcançado, sem necessidade de tutela judicial.

A Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, estabelece normas básicas sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Federal direta e indireta, visando, em especial, à proteção dos direitos dos administrados e ao melhor cumprimento dos fins da Administração.

Alguns dos atos administrativos que podem ser firmados em decorrência da inspeção e fiscalização nos estabelecimentos industriais são os formulários VOECs, o termo de intimação, o auto de infração, o termo de apreensão, o termo de liberação, o termo de coleta de amostras, o termo de condenação, o termo de suspensão, o termo de interdição e o termo de desinterdição.

O servidor público tem o poder-dever de agir. Os poderes administrativos são outorgados aos agentes do poder público para lhes permitir atuação voltada aos interesses da coletividade.

A conduta do agente público durante a sua atuação é normatizada e consta no Manual de Conduta do agente Público Civil do Poder Executivo Federal, do Ministério da Economia:

<https://www.gov.br/economia/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/guias-e-manuais/manual-de-conduta-do-agente-publico-civil.pdf>

O poder de polícia consiste na prerrogativa conferida ao agente público para, com base na lei, restringir ou condicionar a liberdade e a propriedade em favor dos interesses da coletividade.

A adoção de ações fiscais pelo agente oficial, no exercício do seu poder de polícia, deve observar, inclusive, a impessoalidade, a legalidade, a proporcionalidade e a razoabilidade necessárias.

Assim, as ações devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

O poder discricionário, conferido ao agente público, é a prerrogativa de eleger, entre várias condutas possíveis perante os fatos constatados, a que traduz maior conveniência e oportunidade para o interesse da coletividade.

Dessa forma, cabe ao agente oficial, em sua atividade de inspeção e fiscalização, avaliar cada situação em particular e eleger os atos administrativos e as ações fiscais pertinentes.

O Título XI do Decreto nº 9.013, de 2017, e suas alterações, trata das responsabilidades, das medidas cautelares, das infrações, das penalidades e do processo administrativo.

O Manual de Procedimentos de Apuração de Infração é um guia prático sobre a lavratura do Auto de Infração e a instrução do processo administrativo.

No ato administrativo, a descrição de cada fato constatado durante os procedimentos de inspeção e fiscalização deve ser objetiva, clara e específica, de modo que todos sejam capazes de compreender objetivamente qual é o fato em causa e, dessa forma, ser possível atuar sobre tal. O servidor responsável por firmar o ato deve possuir consciência sobre as evidências por ele constatadas e registradas, evitando subjetividade e divagação. Os elementos de convicção necessários, tais como registros fotográficos, laudos de análises laboratoriais ou outros documentos, devem ser anexados ao ato administrativo com a finalidade de comprovação e elucidação dos fatos.

## ○ 4.2 ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS

A seguir, no Quadro Sinóptico de Enquadramento, apresentaremos alguns exemplos de fatos descritos e o enquadramento específico possível de ser utilizado caso o Auditor Fiscal Federal Agropecuário (AFFA) entenda pela emissão de auto de infração.

### QUADRO SINÓPTICO DE ENQUADRAMENTO

	Exemplo de fato descrito	BASE LEGAL (DECRETO Nº 9.013, DE 2017)	
		Enquadramento	Observação
1	Constatou-se que a empresa realiza a expedição de produtos apresentando as temperaturas (especificar as temperaturas constatadas relacionando-as a cada produto identificado), fora do padrão informado no rótulo ou no regulamento (especificar o rótulo ou o regulamento, como for aplicável): (descrever os padrões de temperatura informados no rótulo ou no regulamento para cada produto).	Art. 496, inc. IV	Trata-se dos casos em que a não conformidade é constatada na expedição dos produtos.  A considerar as temperaturas e a manutenção das condições de conservação dos produtos, pode ser plausível, geralmente, considerar estarem em condições inadequadas.
2	Constatou-se que o produto (especificar qual o produto) na (identificar em que local, câmara ou seção fabril, se encontrava o produto) apresentava as temperaturas (especificar as temperaturas mensuradas), em desacordo com o previsto em (especificar o ato legal ou normativo que padroniza a temperatura e a temperatura em si prevista)	Art. 496, inciso XVI	Uma pequena oscilação de temperatura durante o processamento industrial é possível ocorrer em condições normais de processo.  A não conformidade de temperatura em produtos é caracterizada quando não corresponde aos limites previstos oficialmente.

3	Constatou-se que a (identificar em que local, câmara ou seção fabril) apresentava as temperaturas (especificar as temperaturas mensuradas), em desacordo com o previsto em (especificar o ato legal ou normativo que padroniza a temperatura e a temperatura em si prevista)	Art. 496, inc. IX	Uma pequena oscilação de temperatura durante o processamento industrial é possível ocorrer em condições normais de processo. Contudo, a oscilação da temperatura em ambientes, com fins de conservação a frio, não poderá exceder os limites previstos oficialmente.  A não conformidade de temperatura em ambientes é caracterizada quando não corresponde aos limites previstos oficialmente.
4	Constatou-se condensação na câmara (identificar qual é a câmara).  ou Constatou-se condensação na câmara (identificar qual é a câmara) com gotejamento sobre os produtos expostos (especificar quais produtos).	Art. 496, inc. IX	A considerar as condições dos produtos e a manutenção de higiene da câmara, pode ser plausível, geralmente, considerar uma inobservância às exigências sanitárias.
5	Constatou-se a contaminação de produtos (especificar quais produtos) por (especificar qual é o material de contaminação) na (identificar qual é a seção ou câmara).	Art. 496, inc. IX	A considerar as condições dos produtos e o tipo e a abrangência da contaminação, pode ser plausível, geralmente, considerar uma inobservância às exigências sanitárias.
6	Constatou-se que a empresa não faz o lançamento dos dados (especificar quais dados e em qual período não foram lançados) nos mapas estatísticos da Plataforma PGA-SIGSIF.	Art. 73, inc. IV (para infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020)  ou Art. 496, inc. XXXII (para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020)	Para infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020, considerando que não havia um artigo mais específico, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
7	Constatou-se que a empresa lançou dados incorretos nos mapas estatísticos da Plataforma PGA-SIGSIF (especificar quais dados, em qual período e como foi identificada a divergência).	Art. 496, inc. XVIII (para infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020)  ou Art. 496, inc. XXXIII (para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020)	
8	Constatou-se que a empresa utiliza contêineres (especificar quantos são os contêineres e onde estão localizados) como estrutura para armazenagem de produtos, sem autorização oficial.	Art. 496, inc. I	A movimentação contínua de contêineres no perímetro industrial é comum. A não conformidade, geralmente, é quando constatada a sua utilização como unidade permanente de armazenagem, que costuma ser utilizada para suprir o excesso de lotação das câmaras, o que caracteriza ultrapassagem da capacidade de armazenagem. Não se pode afirmar que não foram cumpridas questões sanitárias se aspectos como os de higiene e conservação estão conformes.

9	<p>Constatou-se no(s) Certificados Oficiais de Análises - COA(s) (identificar e anexar os COAs) o(s) seguinte(s) resultado(s) microbiológico(s) fora dos padrões regulamentares: (identificar os produtos e os respectivos parâmetros microbiológicos com resultados fora dos padrões)</p>	<p>Art. 496, inc. XVI (para micro-organismos indicadores) ou Art. 496, inc. XXVI (para micro-organismos patogênicos)</p>	<p>Para se considerar risco à saúde, é preciso constarem evidências de risco sobre a segurança ao consumo dos lotes dos produtos implicados. A detecção de micro-organismos indicadores de higiene do processo produtivo não costuma ser evidência de risco à saúde. A detecção de micro-organismos patogênicos pode sugerir risco à saúde, mas também pode ser necessária uma avaliação mais abrangente do lote, como uma amostragem representativa, por exemplo, para se obter as evidências necessárias.</p>
10	<p>Constatou-se no(s) Certificados Oficiais de Análises - COA(s) (identificar e anexar os COAs) o(s) seguinte(s) resultado(s) físico-químico(s) fora dos padrões regulamentares: (identificar os produtos e os respectivos parâmetros físico-químicos com resultados fora dos padrões) Obs: Nas análises de glaciamento que apresentarem resultado da porcentagem acima da máxima prevista na legislação, o auto de infração deve ser lavrado com essa motivação, sem descrição referente ao peso líquido do produto.</p>	<p>Art. 496, inc. XVI ou Art. 496, inc. XXVI (para histamina) ou Art. 499, inc. II (para BVT, isoladamente ou associado a outros parâmetros)</p>	<p>Principais violações em pescado: -pH -BVT -glaciamento -metabissulfito  Decreto nº 9.013/2017: -biotoxinas ou outras toxinas -parasitas  Instrução Normativa MAPA nº 21/2017 : -fósforo -sódio -potássio -RUP (relação umidade e proteína) -histamina</p>
11	<p>Constatou-se no(s) Certificados Oficiais de Análises - COA(s) (identificar e anexar os COAs) que o produto rotulado como sendo da espécie (identificar a espécie que consta na rotulagem), teve como resultado na análise de DNA a espécie (especificar a espécie identificada na análise laboratorial de DNA), configurando adulteração por troca de espécie.</p>	<p>Art. 496, inc. XXI</p>	
12	<p>Constatou-se, por meio da avaliação dos atributos de frescor, pescado (especificar o pescado) com as seguintes características sensoriais alteradas: (descrever as características identificadas em desacordo com o previsto no art. 210 do Decreto nº 9.013/2017).</p>	<p>Art. 496, inc. XXVII (para infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020) ou Art. 499, inc. II (para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020)</p>	<p>Para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020, considerando que não há um artigo mais específico, a penalidade será aplicada como previsto no §2º do art. 509.</p>
13	<p>Constatou-se a utilização do ingrediente e/ou do aditivo (descrever qual ingrediente e/ou qual é o aditivo) no produto (especificar qual é o produto, com identificação do registro de rótulo quando aplicável) não previsto no Regulamento (especificar qual é o regulamento) ou no registro do produto.</p>	<p>Art. 496, inc. XXI (infrações anteriores ao Decreto 10.468/2020)</p>	<p>Geralmente, é plausível considerar a adulteração. Exemplos: uso de peróxido de hidrogênio para branqueamento, polifosfatos para aumento de peso.  Para infrações posteriores ao Decreto 10.468/2020, deverá haver descrição do ingrediente e/ou aditivo e sua função, de acordo com as alíneas do inciso I do art. 504.</p>

14	Constatou-se a presença em (especificar o local em que foi encontrado) de produtos (especificar qual ou quais são os produtos) ou embalagens (especificar que tipo de embalagem) não correspondentes ao processo produtivo da unidade industrial.	Art. 60	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
15	Constatou-se que a empresa não forneceu o material necessário (especificar qual é o material) para a coleta e análise de produtos ou de água de abastecimento.	Art. 73, inc. VII	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
16	Constatou-se que a empresa não cumpriu o(s) prazo(s) previsto(s) no plano de ação (identificar qual o plano de ação e anexar o plano de ação verificado pelo SIF): (especificar os itens e os prazos não cumpridos)	Art. 496, inc. XIII	Para uma eventual aplicação de penalidade de suspensão de atividades do estabelecimento, é necessário que se apresentem evidências de embaraço à fiscalização.
17	Constatou-se que a água de abastecimento ou gelo se apresenta fora dos padrões de potabilidade regulamentados: (identificar e anexar o COA, bem como descrever quais os resultados estão fora dos parâmetros)	Art. 496, inc. IX	Geralmente, é plausível considerar o não atendimento das exigências sanitárias. Observar orientações específicas do DIPOA sobre a aplicabilidade dos parâmetros de potabilidade de água de abastecimento nas indústrias de produtos de origem animal.
18	Constatou-se em (identificar o local) a presença de ingrediente e/ou matéria-prima (identificar os ingredientes e/ou matérias-primas) com prazo de validade expirado (identificar o prazo expirado).	Art. 60	Para se afirmar que o produto ou ingrediente apresenta prazo de validade expirado, é preciso identificar a evidência. Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
19	Constatou-se a utilização do ingrediente e/ou matéria-prima e/ou produto (identificar os ingredientes e/ou matérias-primas e/ou produtos) com prazo de validade vencido (identificar o prazo expirado).	Art. 496, inc. XVII	Apresentar evidências da utilização do produto vencido.
20	Constatou-se que a empresa não executou o procedimento previsto (especificar qual foi o procedimento e quando) em seu Programa de Autocontrole.	Art. 74	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
21	Constatou-se que a empresa não possui Programa de Autocontrole (especificar qual ou quais programas) descrito e implementado.	Art. 496, inc. IX	Possuir PAC é exigência sanitária para o funcionamento da empresa.
22	Constatou-se não conformidades nos procedimentos de rastreabilidade dos produtos fabricados pela empresa (especificar o produto e descrever a não conformidade específica que levou à perda da rastreabilidade)	Art. 81, inc. III	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
23	Constatou-se o produto (especificar o produto) sem comprovação de origem, devido a (especificar o motivo, por exemplo: ausência de nota fiscal ou outro documento de comprovação da origem)	Art. 496, inc. XI, combinado com o art. 207-A	



24	Constatou-se no(s) Certificados Oficiais de Análises - COA(s) o(s) seguinte(s) resultado(s) microbiológico(s) ou físico-químicos fora dos padrões regulamentares, em lotes de produtos cuja liberação estava condicionada aos resultados das análises.	Não se aplicaria	Se o fato já foi anteriormente constatado e está sendo tratado pela fiscalização, sendo a liberação dos lotes de produtos condicionada a resultados de análises, pode-se considerar que a tratativa sobre o fato está em continuidade de trâmite. Observa-se que os produtos não conformes não estão sendo expedidos ao consumo dessa forma.
25	O estabelecimento não permitiu o acesso do serviço oficial ao programa de autocontrole ou a seus registros.	Art. 76 ou 496, inc. XVIII	A penalidade poderia ser aplicada como previsto no §2º do art. 509 ou conforme o enquadramento no art. 496, a depender da situação.
26	Constatou-se na verificação documental que todos os registros apresentam conformidade de resultados, porém na verificação visual do produto seria possível identificar indícios de fraude metrológica.	Não se aplicaria	Para a possibilidade de enquadramento e emissão de auto de infração, é preciso que o servidor levante evidências de fraude.
27	Constatou-se, por meio da verificação documental, que o estabelecimento não possui em seus programas de autocontroles a etapa de verificação do percentual de glaciamento e/ou que o limite do percentual de glaciamento estabelecido nos programas de autocontrole está em desacordo com as normas vigentes.	Artigo 74, § 2º, combinado com a norma específica conforme o produto	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.
28	Constatou-se a existência de registros documentais (especificar os registros) de que o limite estabelecido no programa de autocontrole do estabelecimento para o percentual de glaciamento foi ultrapassado e sem constar registro da tomada de medidas corretivas previstas pelo autocontrole.	Art. 74	Considerando que não há um inciso específico no artigo 496, a penalidade seria aplicada como previsto no §2º do art. 509.

Observação 1: Para o enquadramento no inciso XVIII, do artigo 496 do Decreto nº 9.013, de 2017, o auto de infração deverá especificar que a infratora se recusou a fornecer de qualquer meio as informações solicitadas pelo SIF, de forma que fique configurada a sonegação. Além disso, deverá descrever o contexto em que a impossibilidade de acesso ao programa de autocontrole e/ou de seus registros ocorreu, apresentando elementos suficientes no processo para configurar a ocorrência do embarço, ou seja, de que a atitude cometida pela infratora foi realizada com vistas a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização.

Observação 2: Como o § 7º do artigo 510 do Decreto nº 9.013, de 2017, determina que, para fins de punição, deve prevalecer apenas um dispositivo legal, correspondente ao mais específico para a irregularidade descrita, os casos de sonegação de informação por parte da empresa devem ser tratados com base no inciso XVIII do artigo 496 do Decreto nº 9.013, de 2017, por ser específico para essa motivação. Dessa forma, a avaliação do embarço à fiscalização deve ser considerada como circunstância agravante (inciso VI do § 2º, do artigo 510 do Decreto nº 9.013, de 2017), o que irá acarretar a incidência de outros dispositivos legais para fins de definição das penalidades cabíveis: art. 508, § 1º; artigo 515, parágrafo único, inciso VI e artigo 517, do Decreto nº 9.013, de 2017.

# 5. Base legal e documentos de referência



## ○ 5.1 BASE LEGAL

Tipo	Identificação	Órgão emissor	Data de publicação	Assunto
LEI	Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950	Presidência da República	18/12/1950	Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal
LEI	Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989	Presidência da República	13/11/1989	Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
DECRETO	Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017	Presidência da República	29/03/2017	Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
LEI	Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.	Presidência da República	11/09/1990	O presente código estabelece normas de proteção e defesa do consumidor, de ordem pública e interesse social, nos termos dos arts. 5º, inciso XXXII, 170, inciso V, da Constituição Federal e art. 48 de suas Disposições Transitórias.
LEI	Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003	Presidência da República	16/05/2003	Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
LEI	Lei nº 10.883, de 16 de junho de 2004, e suas alterações	Presidência da República	16/06/2004	Reestrutura a remuneração e define as competências dos ocupantes dos cargos da Carreira de Fiscal Federal Agropecuário e dá outras providências.
DECRETO	Decreto nº 8.205, de 12 de março de 2014	Presidência da República	12/03/2014	Dispõe sobre as atribuições dos Cargos de Atividades Técnicas de Fiscalização Federal Agropecuária de Técnico de Laboratório, Agente de Atividades Agropecuárias, Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, Auxiliar de Laboratório e Auxiliar Operacional em Agropecuária, do Quadro de Pessoal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
PORTARIA	Portaria MAPA nº 307, de 14 de maio de 2021	MAPA/SDA	14/05/2021	Estabelecer as métricas de quadro de pessoal aplicáveis às equipes do serviço de inspeção federal (SIF) atuante nos estabelecimentos de produtos de origem animal (POA) e às equipes atuantes na fiscalização dos estabelecimentos de produtos destinados à alimentação animal (AA), registrados junto ao DIPOA/SDA, e ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal SIPOA/DIPOA, ao DIPOA/SDA e à Central de Certificação (CC), na forma do Anexo I desta Portaria, e as relações técnico-administrativas das atividades desempenhadas pelas equipes do SIF, na forma do Anexo II desta Portaria.

LEI	Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999	Presidência da República	29/01/1999	Estabelece normas básicas sobre o processo administrativo no âmbito da Administração Federal direta e indireta, visando, em especial, à proteção dos direitos dos administrados e ao melhor cumprimento dos fins da Administração.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 42, de 20 de dezembro de 1999	MAPA/SDA	20/12/1999	Plano nacional de controle de resíduos em produtos de origem animal
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 9, de 8 de abril de 2009	MAPA/SDA	08/04/2009	Procedimentos de controle da <i>Listeria</i> em produtos de origem Animal prontos para o consumo
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (alterada pela Portaria nº 240, de 23 de julho de 2021)	MAPA/SDA	24/11/2005	Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 1, de 11 de janeiro de 2017	MAPA/SDA	11/01/2017	Ficam estabelecidos os procedimentos para registro, renovação, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal produzidos por estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Federal - SIF, e por estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o país.
RESOLUÇÃO	Resolução nº 1, de 9 de janeiro de 2003	MAPA/SDA	09/01/2003	Aprovar a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais, em conformidade com os Anexos.
RESOLUÇÃO	Resolução CISA – MA - MS nº 10, de 31 de julho de 1984	MAPA-MS	31/07/1984	Os alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens, terão impressas, no rótulo, instruções para a sua conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006	MAPA/SDA	14/09/2006	Aprovar as Instruções para permitir a entrada e o uso de produtos nos estabelecimentos registrados ou relacionados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa.
PORTARIA	Portaria nº 393, de 09 de setembro de 2021	MAPA/SDA	09/09/2021	Aprova os procedimentos de registro, de relacionamento, de reforma e ampliação, de alteração cadastral e de cancelamento de registro ou de relacionamento de estabelecimentos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

PORTARIA	Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997	MAPA/SDA	04/09/1997	Aprovar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 23, de 26 de julho de 2018 e suas alterações	MAPA/SDA	26/07/2018	Ficam instituídos os procedimentos para o trânsito de matérias-primas e produtos de origem animal, na forma desta Instrução Normativa e seu Anexo.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 118, de 11 de janeiro de 2021	MAPA/SDA	11/01/2021	Aprovar os procedimentos de reinspeção de produtos de origem animal comestíveis importados.
PORTARIA	Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021	MAPA/SDA	16/07/2021	Aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa MPA/MAPA nº 04, de 30 de maio de 2014	MPA/MAPA	30/05/2014	Estabelece Nota Fiscal Pescado
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 23 de 11 de setembro de 2014	MAPA/SDA	11/09/2014	Determinar a obrigatoriedade da Guia de Trânsito Animal (GTA) para amparar o transporte de animais aquáticos vivos e matéria-prima de animais aquáticos provenientes de estabelecimentos de aquicultura e destinados a estabelecimentos registrados em órgão oficial de inspeção e aprova o modelo de Boletim de Produção.
PORTARIA	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997	MAPA/SDA	13/05/1997	Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado)
RESOLUÇÃO	Resolução nº 1, de 7 de março de 2008	MAPA/SDA/DI POA	07/03/2008	Adotar a expressão "Peixe de cultivo: coloração resultante do corante utilizado na ração" em todos os rótulos aplicáveis aos produtos que contenham peixes provenientes da aquicultura cuja coloração da musculatura tenha sido obtida por meio da alimentação com rações adicionadas de corantes.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 22 de 11 de julho de 2011	MAPA/SDA	11/07/2011	Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que deve apresentar o produto conservas de sardinhas para a sua comercialização, na forma da presente Instrução Normativa e seus Anexos I e II.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 45 de 13 de dezembro de 2011	MAPA/SDA	13/12/2011	Regulamento técnico de identidade e qualidade para Conservas de peixes.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 46 de 15 de dezembro de 2011	MAPA/SDA	15/12/2011	Regulamento técnico de identidade e qualidade para Conservas de atuns e de bonitos

INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa Interministerial MPA/MAPA nº 07, de 08 de maio de 2012	MPA/MAPA	08/05/2012	Institui o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB), estabelece os procedimentos para a sua execução e dá outras providências.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 21 de 31 de maio de 2017	MAPA/SDA	31/05/2017	Fixa aprovado o Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado, na forma desta Instrução Normativa e do seu Anexo.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa Interministerial MPA/MMA nº 14 de 26 de novembro de 2012	MPA/MMA	31/05/2017	Dispõe sobre normas e procedimentos para o desembarque, o transporte, o armazenamento e a comercialização de tubarões e raias.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 1 de 15 de janeiro de 2019	MAPA/SDA	15/01/2019	Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe salgado e o peixe salgado seco, na forma desta Instrução Normativa e dos seus Anexos
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 24 de 20 de agosto de 2019	MAPA/SDA	20/08/2019	Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar a lagosta fresca e a lagosta congelada, na forma desta Instrução Normativa e seus Anexos.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 23 de 20 de agosto de 2019	MAPA/SDA	20/08/2019	Regulamento Técnico que fixa a identidade e os requisitos de qualidade que devem apresentar o camarão fresco, o camarão resfriado, o camarão congelado, o camarão descongelado, o camarão parcialmente cozido e o camarão cozido, na forma desta Instrução Normativa e de seus Anexos.
INSTRUÇÃO NORMATIVA	Instrução Normativa nº 53, de 1º de setembro de 2020	MAPA/SDA	01/09/2020 Atualização em 08/12/2020	Define o nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional.
PORTARIA	Portaria SAP-MAPA Nº 310, de 24 de dezembro de 2020	MAPA/SAP	24/12/2020	Estabelece os critérios e requisitos higiênico-sanitários de embarcações pesqueiras de produção primária, que fornecem matéria-prima para o processamento industrial de produtos da pesca destinados ao mercado nacional e internacional.
PORTARIA	Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021	MS	04/05/2021	Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade
RESOLUÇÃO	Resolução nº 11, de 12 de outubro de 1988.	CONMETRO	12/10/1988	Aprovar a Regulamentação Metrológica, que com esta baixa, para fiel observância.

PORTARIA	Portaria nº 227, de 17 de maio de 2021	MDIC/INMETRO	17/05/2021	Fica aprovado o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece os critérios para a indicação do conteúdo nominal de pescados congelados pré-embalados, com conteúdo nominal desigual, fixado no Anexo.
PORTARIA	Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021	MDIC/INMETRO	09/06/2021	Aprovar o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas, fixado no Anexo.

Os atos legais e normativos atualizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) podem ser acessados através do link:

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=abreLegislacaoFederal&chave=50674&tipoLegis=A>

Os atos legais e normativos emitidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) constam no E-book Biblioteca de Alimentos:

[http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/4967127/Biblioteca+de+Alimentos\\_Portal.pdf/f69da615-cd56-44f0-850e-cd816221110d?version=1.6](http://antigo.anvisa.gov.br/documents/33880/4967127/Biblioteca+de+Alimentos_Portal.pdf/f69da615-cd56-44f0-850e-cd816221110d?version=1.6)

Os atos legais e normativos atualizados da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/MS) e do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) podem ser acessados através dos links:

ANVISA/MS: <http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/>

INMETRO: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/>

## ○ 5.2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Identificação	Órgão emissor	Data de publicação	Assunto
Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017	DIPOA/SDA/MAPA	08/03/2017	Aprovar os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos
Norma Interna SDA nº 01, de 10 de julho de 2019	DIPOA/SDA/MAPA	10/07/2019	Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado associado a Estabelecimentos
Ofício-Circular nº 19/2021/DIPOA/SDA/MAPA	DIPOA/SDA/MAPA	03/03/2021	Padronização dos Procedimentos dos Serviços de Inspeção Federal (SIF) e dos Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPOA), quanto ao registro de atividade de fiscalização/Inspeção no SEI; quanto a avaliação das equipes de fiscalização e quanto aos procedimentos de avaliação de planos de ação.

Ofício nº 88/2019/CRISC/CGPE /DIPOA/SDA, de 03 de outubro de 2019	DIPOA/SDA/MAPA	03/10/2019	Quadro resumo das carreiras que possuem competência, com atribuição legal, para a coleta de amostras de produtos de origem animal para atendimento aos programas de controle oficial.
Norma Interna SDA nº 04 de 16 de dezembro de 2013.	DIPOA/SDA/MAPA	16/12/2013	Aprova o programa de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de POA comestíveis e água de abastecimento de estabelecimentos registrados e relacionados no SIF e de produtos de origem animal comestíveis importados (PACPOA)
Documento	CGPE/DIPOA/SDA /MAPA	30/10/2013	Perguntas e Respostas - Programa de Controle de <i>Listeria monocytogenes</i> em Produtos de Origem Animal Prontos para Consumo
Ofício-Circular nº 20/2021/CGI/DIPOA/SDA/MAPA	CGI/DIPOA/SDA/MAPA	22/06/2021	Perguntas e Respostas 1ª edição
Documento	DIPOA/SDA/MAPA	25/06/2021	Perguntas e Respostas RIISPOA - Decreto nº 9.013/2017 - versão 3
Manual	SDA/MAPA	2011	Manual de Coleta de Amostras do PNCR/MAPA
Manual	CGPE/DIPOA/SDA /MAPA	2019	Manual Instrutivo do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes - PNCR
Manual	CGPE/DIPOA/SDA /MAPA	01/09/2020	Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal - versão 05
Norma Interna nº 06/DIPOA/SDA de 10/12/2014 alterada pela Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA de 28 de janeiro de 2016.	DIPOA/SDA/MAPA	28/01/2016	Classificação de produtos para registro.
Norma Interna nº 01/DIPOA/SDA/2018 de 20 de dezembro de 2018	DIPOA/SDA/MAPA	20/12/2018	Aprovar os procedimentos de fiscalização, reinspeção e controles especiais aplicáveis aos produtos de origem animal comestíveis exportados para o Brasil provenientes de estabelecimentos estrangeiros submetidos ao Regime de Alerta de Importação - RAI.
Ofício-Circular nº 1/2019/DINSP/CSI/CGI/DIPOA/SDA/MAPA processo SEI 21000.031734/2018-48.	DIPOA/SDA/MAPA	15/01/2019	Manual de procedimentos de apuração de infração: Autuação de processos administrativos
Ofício nº 3/2021/CSG-DIPOA/DIPOA/SDA/MAPA processo SEI 21000.0476552020-73.	DIPOA/SDA/MAPA	fev/21	Manual - Mapas Estatísticos da Plataforma de Gestão Agropecuária – PGA-SIGSIF
Ofício-circular nº 62/2021/DIPOA/SDA/MAPA encaminhado pelo processo SEI 21000.059280/2020-94.	DIPOA/SDA/MAPA	08/07/2021	Orientar e harmonizar a verificação oficial feita pelos SIFs e SIPOAs dos mapas estatísticos lançados no SIGSIF.

Ofício nº 322/2011 de 18 de novembro de 2011 da SAP/MAPA	DIPOA/SDA/MAPA	18/11/2011	Tratamento de resíduos do processamento de camarão. Procedimento de inativação de vírus
Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA/2014 de 13 de maio de 2014, atualizada pela Norma interna nº01/DIPOA/SDA, de 01/01/2016	DIPOA/SDA/MAPA	13/05/2014	Avaliação anátomo-morfológica de pescado com a finalidade de identificar fraudes por substituição de espécies.
Norma Interna nº 07 /DIPOA/SDA de dezembro de 2014.	DIPOA/SDA/MAPA	dez/14	Procedimentos a serem adotados para fiscalização de estabelecimentos processadores de produtos de moluscos bivalves registrados e relacionados no Serviço de Inspeção Federal (SIF), em todo território nacional.

A consulta e a obtenção das diretrizes atualizadas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) podem ser realizadas através dos links:

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

[https://sigsif.agricultura.gov.br/primeira\\_pagina/extranet/SIGSIF.html](https://sigsif.agricultura.gov.br/primeira_pagina/extranet/SIGSIF.html)

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/PGA-SIGSIF.html>

Os links externos aqui inseridos encontravam-se disponíveis na data de publicação do presente instrumento.



## 6. Disposições gerais ○○○

---

Este manual possui caráter orientativo, sendo destinado aos servidores que atuam na inspeção e fiscalização de estabelecimentos registrados no DIPOA/SDA, tendo sido elaborado a partir da base legal vigente.

## 7. Histórico de revisões ○○○

---

Versão	Conteúdo alterado	Data	Motivo
1	Não se aplica	22/10/2021	Elaboração do documento



MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL

