

RESPONSABILIDADE TÉCNICA EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DIRETRIZES DE ATUAÇÃO ➡



SUMÁRIO

Esta série de diretrizes de atuação são voltadas aos aspectos técnico-sanitários privativos do médico-veterinário nos estabelecimentos da cadeia de produtos alimentícios de origem animal. Inicialmente, para as indústrias de carnes e derivados, de leite e derivados, de pescado e derivados, de mel e derivados, de ovos e derivados e, posteriormente, para os estabelecimentos atacadistas e varejistas de alimentos de origem animal.

Nesta primeira edição, você encontra o volume 1 e 2. Em breve, novos volumes serão lançados, continue acompanhando nossos conteúdos voltados para o RT no [hotsite do CFMV](#).

**SISTEMA CFMV/CRMVs
DIRETRIZES DE ATUAÇÃO**



POR QUE O MÉDICO-VETERINÁRIO?



DISPOSIÇÕES PRELIMINARES



ASPECTOS GERAIS

VOLUME 1



**DIRETRIZES GERAIS PARA
ESTABELECIMENTOS
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

VOLUME 2



**DIRETRIZES ESPECÍFICAS PARA
ESTABELECIMENTOS DE CARNES
E DERIVADOS**



EXPEDIENTE

RESPONSABILIDADE TÉCNICA EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

PARA QUE O MÉDICO-VETERINÁRIO?



Dentre as áreas de responsabilidade técnica do médico-veterinário ligadas à saúde pública encontram-se as empresas de alimentos, particularmente, aquelas cujos produtos são de origem animal: indústrias de carnes e derivados; de leite e derivados; de pescado e derivados; de mel e derivados; de ovos e derivados; e, ainda, os estabelecimentos atacadistas e varejistas de alimentos de origem animal.

Os perigos à saúde coletiva vinculados aos alimentos, principalmente os de origem animal, decorrem de vários fatores, entre os quais se destacam as práticas agropecuárias inadequadas, a higiene deficiente nos estágios da cadeia de produção, a falta de controle preventivo durante as operações de processamento, o uso incorreto de produtos químicos, matérias-primas e ingredientes, além do armazenamento inadequado. Eles afetam os alimentos em diferentes fases da produção, repercutindo na saúde do consumidor.

O consumo diário dos diversos produtos de origem animal e seus derivados, como carnes, leite, iogurte, queijos, pescado, ovos, mel e outros, faz parte da rotina da maioria da população mundial.



Visando garantir a saúde dos consumidores, durante a fase de produção todos esses produtos, são, obrigatoriamente, fiscalizados por um médico-veterinário lotado em um dos seguintes órgãos de inspeção: Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Nas fases subsequentes da cadeia produtiva dos alimentos de origem animal, tais como distribuição, armazenamento, comercialização e preparo, a fiscalização também se faz necessária, sendo executada pelos órgãos de Vigilância Sanitária, onde o profissional médico-veterinário está inserido.

Além da obrigação do Estado de fiscalizar os produtos de origem animal, os estabelecimentos que exploram economicamente a atividade de industrialização desses artigos devem contratar um profissional Responsável Técnico (RT).

Sua função será a de exercer a **direção técnica sanitária**, de modo a assegurar o cumprimento das normativas expedidas pelos órgãos de fiscalização, bem como garantir a qualidade, sanidade e segurança dos produtos fabricados ou comercializados.

Considerando alterações no arcabouço legal, que estabelece a análise de risco como abordagem de ação dos órgãos regulamentadores, e conseqüentemente de proposições de alterações no modelo atual de inspeção permanente nas plantas processadoras, com a introdução da inspeção baseada no risco, cada vez mais o Responsável Técnico médico-veterinário se torna imprescindível. O RT é o elemento garantidor da qualidade higiênico-sanitária e tecnológica das matérias-primas, produtos e subprodutos de origem animal, tornando-se peça fundamental no controle da saúde animal e na preservação da saúde do consumidor, bem como na redução dos impactos que podem ser causados ao meio ambiente por resíduos eliminados pelos estabelecimentos processadores de produtos de origem animal. Essas são, por sinal, as bases do conceito universal de saúde única.



Início

continua 

Na atividade de industrialização de produtos de origem animal, haverá simultaneamente responsabilidades específicas do estabelecimento e outras dos órgãos oficiais de fiscalização.

O processo de produção, que vai desde o abate dos animais até a comercialização dos produtos finais de origem animal, aplicando os modernos instrumentos de gerenciamento voltados para a qualidade, é visualizado como um macroprocesso.

Esse macroprocesso, do ponto de vista da inocuidade do produto, é composto de vários processos, agrupados basicamente em quatro grandes categorias: matéria-prima; instalações e equipamentos; pessoal; e metodologia de produção. Todos, direta ou indiretamente, estão envolvidos na qualidade higiênico-sanitária do produto final.



Início

Essas categorias e os processos em que elas direta ou indiretamente estejam envolvidas compõem o interesse da inspeção oficial e/ou da direção técnica sanitária/responsabilidade técnica dos estabelecimentos. Portanto, devem ser objeto de avaliação criteriosa, contínua e sistemática durante todo o processo produtivo.

A presente publicação visa harmonizar a atuação do profissional médico-veterinário RT nos estabelecimentos de produtos de origem animal, servindo-lhe de guia para a atuação nesses locais. Vale ressaltar, porém, a necessidade da contínua atualização dos profissionais quanto à legislação que regula essas atividades, pois, face à evolução tecnológica, científica e normativa, diariamente surgem novas regras e exigências legais e técnicas.





DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

RESPONSABILIDADE TÉCNICA E OS CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS DE MEDICINA VETERINÁRIA



RESPONSABILIDADE ADMINISTRATIVA, INCLUSIVE ÉTICA, DO RT



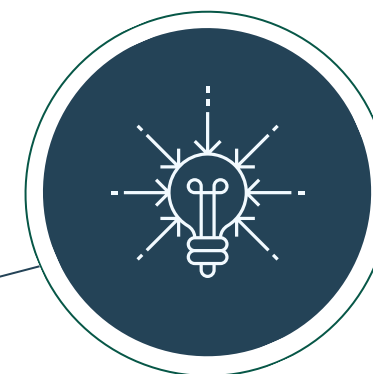
RESPONSABILIDADE CIVIL DO RT



RESPONSABILIDADE PENAL DO RT



CONCEITOS



RESPONSABILIDADE TÉCNICA E OS CONSELHOS FEDERAL E REGIONAIS DE MEDICINA VETERINÁRIA



O vínculo existente entre o profissional e o tomador de serviço é, no âmbito do Sistema CFMV/CRMVs, formalizado mediante a anotação de responsabilidade técnica (ART).

Tal documento, decorrente de vínculo existente entre o profissional e o tomador de serviço (quer a partir de contrato verbal ou escrito de prestação de serviços, quer a partir de relação trabalhista regida pela Consolidação das Leis do Trabalho, quer a partir de vínculo existente com a Administração Pública Federal, Estadual, Distrital ou Municipal), permite aos CRMVs terem ciência acerca da atuação do profissional e, por conseguinte, a fiscalização do exercício profissional.

A ART contém a definição dos limites da atuação profissional e, por conseguinte, da responsabilidade técnica.

Para ter validade, a ART deve ser submetida à homologação pelo CRMV, que o faz se atendidos os requisitos administrativos e/ou técnicos contidos na legislação do CFMV, em especial a Resolução nº 1562/2023.

RESPONSABILIDADE ADMINISTRATIVA, INCLUSIVE ÉTICA, DO RT

O médico-veterinário, ao exercer a responsabilidade técnica, deve ter a consciência de que é a face da Medicina Veterinária e a interface técnica entre os tomadores de serviço, o Poder Público e a sociedade, bem como que a respectiva atuação contribui para a promoção da saúde e do bem-estar dos homens e animais, preservação do meio ambiente e proteção da sociedade como um todo.

A atuação do responsável técnico, sempre em conformidade com as normas e regras estabelecidas na legislação específica e no Código de Ética Profissional, assegura a qualidade dos produtos e serviços ofertados pelos tomadores de serviço e instituições nos níveis estratégico, técnico, tático e operacional, e, inclusive, contribuiu para o aumento da lucratividade dos tomadores de serviço da iniciativa privada.

Para tanto, compete ao RT denunciar qualquer forma de coação, conflitos de interesse ou outras formas de ingerência indevida sobre a respectiva atividade que o prejudiquem ou impeçam de assumir ou executar plenamente, com autonomia técnica, as funções.

De acordo com a Lei n° 5.517, de 23 de outubro de 1968, que “Dispõe sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária” e o Decreto n° 64.704, de 17 de junho de 1969, que “Aprova o Regulamento do exercício da profissão de médico-veterinário e dos Conselhos de Medicina Veterinária”, no Sistema CFMV/CRMVs o profissional está sujeito a responder sob o ponto de vista administrativo pecuniário (autos de infração e autos de multa) e ético-disciplinar.

A responsabilidade administrativa compreende, também, aquela perante os órgãos/entidades federais, estaduais, distritais e municipais, tais como Vigilância Sanitária (Visa), Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), Ministério da Saúde (MS), Ministério e Secretarias do Meio Ambiente, Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), Secretarias de Agricultura e Procon, bem como todos os demais que regulamentem e/ou fiscalizem as diversas interfaces da atividade do tomador de serviço.

Vale esclarecer que as responsabilidades administrativas podem ocorrer concomitantemente na esfera do Sistema CFMV/CRMVs e nos demais órgãos/entidades públicos que disciplinem as atividades do RT ou do tomador de serviço.



RESPONSABILIDADE CIVIL DO RT

A responsabilidade civil guarda relação com a atuação imprudente, negligente ou imperita do médico-veterinário ou pelo desrespeito à legislação e outros pactos firmados.

A responsabilidade civil pode ser subjetiva (ou seja, que depende da análise da manifestação de vontade do profissional e da presença concomitante da conduta, dano, nexo causal e culpa) ou objetiva (ou seja quando ausente a vontade e presente, apenas, a conduta, o dano e o nexo causal).

Ainda no Direito Civil, necessário registrar que a responsabilidade pode ser fruto da violação de um contrato escrito ou verbal (responsabilidade contratual) ou da inadimplência de um dever de conduta inerente à atividade decorrente de norma jurídica (responsabilidade extracontratual ou aquiliana).

A responsabilidade civil pode ser contratual (decorrente de pacto escrito ou oral entre as partes) ou extracontratual (decorrente não de pacto, mas de regras profissionais e comportamentos exigidos diretamente da legislação).

A responsabilidade civil atrai e impõe ao profissional o dever de indenizar os danos.



RESPONSABILIDADE PENAL DO RT

A responsabilidade penal decorre da prática, pelo profissional:

- de fato típico (definido em lei);
- antijurídico (ação prática e contrária ao definido em lei); e
- culpável (na qual é identificada a consciência e a vontade na prática da conduta).

O elemento culpa pode se dar de modo doloso ou culposo, ou seja:

- doloso: quando pretende o resultado ou assume o risco de o produzir; e
- culposo: decorrente da atuação imprudente (precipitada e sem cautela), negligente (omissão) ou imperita (ação sem o conhecimento teórico, prático ou técnico).



CONCEITOS

Saiba os conceitos cujo conhecimento é imprescindível para a responsabilidade técnica

Anotação de responsabilidade técnica (ART):

ato formal que indica, representa e delimita o serviço prestado e a relação técnica existente entre o tomador de serviço e o profissional, bem como faz prova de que os tomadores têm a seu serviço profissional habilitado na forma da lei.

Homologação de anotação de

responsabilidade técnica: ato administrativo exarado pelo CRMV caracterizador da regularidade formal da relação técnica existente entre o tomador de serviço e o profissional à luz da legislação de regência da atividade profissional.

Laudo informativo: documento obrigatoriamente elaborado pelo responsável técnico, a ser encaminhado ao CRMV e que descreve o descumprimento às orientações feitas em Termo de Constatação e Recomendação.

Livro ou sistema de registros e ocorrências:

documento obrigatório de uso do responsável técnico no qual são registradas as informações relacionadas ao serviço prestado, tais como treinamentos, conformidades, desconformidades e orientações técnicas.

Responsabilidade técnica de estabelecimento:

aquela na qual o profissional se responsabiliza tecnicamente por todas as atividades e serviços desenvolvidos em estabelecimento sujeito a registro ou cadastro no CRMV e relativos à Medicina Veterinária ou à Zootecnia.

Responsabilidade técnica de eventos:

aquela na qual o profissional se responsabiliza tecnicamente por evento em que há exposição ou permanência de animais por período determinado.

Responsabilidade técnica para finalidade

específica de emissão de documento: aquela na qual o profissional, diante de necessidade de comprovação perante algum órgão ou entidade, se identifica como autor e se responsabiliza pelo conteúdo de documento por ele expedido em razão de sua atividade, tais como projetos, laudos, perícias, pareceres, levantamentos ou quaisquer outros em que haja necessidade de homologação de ART.

Responsabilidade técnica de proprietário:

aquela na qual o profissional se responsabiliza tecnicamente por estabelecimento do qual seja proprietário.

Responsabilidade técnica de serviço ou setor:

aquela na qual o profissional se responsabiliza por serviço específico ou por determinado setor de estabelecimento.

Responsabilidade técnica de suplência: aquela na qual, por exigência legal ou contratual, um profissional substitui outro por tempo determinado e fixo, devendo a ART do substituído estar vigente.

Responsável técnico (RT): profissional inscrito no Sistema CFMV/CRMVs que, no exercício da medicina veterinária ou zootecnia, atua de modo a instituir protocolos, orientar prestadores ou tomadores de serviços e empregados e garantir que os serviços prestados e/ou produtos sejam oferecidos em conformidade aos requisitos técnicos e regulamentares existentes.

Responsabilidade solidária: na hipótese de mais de uma pessoa, física ou jurídica, ser responsável por determinado dano, o titular do direito violado pode exigir de um, de quaisquer ou de todos os responsáveis a reparação do dano ou prejuízo.



DISPOSIÇÕES PRELIMINARES



ASPECTOS GERAIS

**DA CARGA HORÁRIA, DOS
LIMITES DO PERÍMETRO, DA
QUANTIDADE DE
TOMADORES DE SERVIÇO
E DO PRAZO MÁXIMO**



**DA
CAPACITAÇÃO**



**DOS IMPEDIMENTOS
PARA A ACEITAÇÃO E
O EXERCÍCIO**



**DO RELACIONAMENTO
COM OS ÓRGÃOS E
ENTIDADES PÚBLICAS**



**RECOMENDAÇÕES
AO RT**



**DA COBRANÇA
DE HONORÁRIOS**



DA CAPACITAÇÃO

Embora a graduação e formação do médico-veterinário seja generalista, ou seja, que permita a ele, uma vez inscrito no Sistema CFMV/CRMVs, exercer a profissão em todas as áreas de atuação, é necessária a contínua capacitação técnica complementar e que se relacione à atividade desenvolvida pelo tomador de serviço.

Compete ao profissional buscar treinamento específico, de modo a se manter atualizado sobre os aspectos técnicos, éticos e regulatórios.

É desejável que o profissional disponha dos certificados, diplomas e demais documentos relacionados à respectiva formação específica.



DA CARGA HORÁRIA, DOS LIMITES DO PERÍMETRO, DA QUANTIDADE DE TOMADORES DE SERVIÇO E DO PRAZO MÁXIMO

Para exercer a responsabilidade técnica, o médico-veterinário deve bem conhecer a área de atuação do tomador de serviço para, então, dimensionar a carga horária (diária ou semanal) necessária à garantia da qualidade dos produtos e serviços ofertados.

Para tanto, deve levar em consideração, por exemplo, a complexidade das atividades, o tamanho e a capacidade de atendimento, o volume de trabalho, a quantidade de colaboradores envolvidos, os potenciais riscos à saúde animal, humana, do trabalhador e ambiental e a legislação aplicável.

A definição da carga horária, a ser inserida na Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), atrai para o profissional a obrigação de bem e fielmente cumpri-la e, independentemente do tempo definido, o profissional assume integral responsabilidade pelos aspectos técnicos, razão pela qual se recomenda que o responsável técnico se faça presente em horários e dias distintos.

Na hipótese de definição inicial de determinada carga horária e, posteriormente, identificação pelo profissional de insuficiência, deve proceder à respectiva adequação, com comunicação ao CRMV para a homologação complementar ou substituição da ART.

Nos casos em que houver mais de um RT, a menos que haja a explícita e precisa fragmentação e individualização de atuação, a responsabilidade será integral e solidária entre os profissionais.

No caso de os médicos-veterinários possuírem vínculo permanente com o tomador de serviço (celetista ou estatutário), deve-se observar a carga horária contida no respectivo contrato e os limites eventualmente definidos na legislação de regência do referido vínculo.

Ainda, para exercer a responsabilidade técnica de determinado(s) tomador(es) de serviço, compete ao médico-veterinário levar em consideração os aspectos logísticos e estruturais, inclusive os relacionados a distâncias, tempos de deslocamento, nível de tecnicidade e informatização etc.

Finalmente, independentemente do período de vínculo entre o médico-veterinário e o tomador de serviço, as ARTs terão validade máxima de 12 meses, sendo dever do profissional proceder à respectiva renovação, caso ocorra.



DOS IMPEDIMENTOS PARA A ACEITAÇÃO E O EXERCÍCIO

Embora inúmeras sejam as situações que impeçam o médico-veterinário de aceitar o exercício da responsabilidade técnica de determinado tomador de serviço, listamos abaixo algumas delas:

- Ausência de capacitação específica: como dito acima, a graduação e formação do profissional permitem que o médico-veterinário, uma vez inscrito, exerça plenamente a profissão nas mais distintas áreas.

- Todavia, compete ao médico-veterinário, diante de determinada oportunidade, verificar se possui as condições técnicas mínimas necessárias para proceder ao assessoramento ao tomador de serviço, haja vista as distintas consequências decorrentes de eventuais falhas e respectiva responsabilização administrativa (inclusive ética), civil e penal;

- Cumprimento de pena de suspensão do exercício profissional, no período de suspensão.

- Conflito de interesse decorrente de o profissional ser ocupante de cargo, emprego ou função em órgãos ou entidades públicas que procedam à fiscalização ou inspeção do tomador de serviço.

- Insuficiência ou incompatibilidade de carga horária.

- Não cumprimento de exigência ou requisito definido em legislação específica dos órgãos e entidades públicas.

DO RELACIONAMENTO COM OS ÓRGÃOS E ENTIDADES PÚBLICAS

A responsabilidade técnica deve ser exercida de acordo com a legislação que rege a atuação dos órgãos e entidades públicas cujas atuações guardem relação com a atividade do tomador de serviço.

Nesse sentido, o responsável técnico deve ter uma postura colaborativa, de modo a:

- Comparecer e responder às convocações oficiais.
- Responder, integralmente e na data aprazada, às intimações e solicitações.
- Manter atualizados os dados cadastrais dele próprio e do tomador de serviço.
- Apoiar a fiscalização do estabelecimento no qual exerça responsabilidade técnica pelos órgãos responsáveis, inclusive pelo Sistema CFMV/CRMVs, não colocando obstáculos nem causando embaraços à ação fiscalizadora.



DO RELACIONAMENTO COM OS ÓRGÃOS E ENTIDADES PÚBLICAS II

No exercício da responsabilidade técnica, os incidentes (técnicos ou operacionais) são intrínsecos aos processos e à rotina dos tomadores de serviços. Ao atuar para garantir a qualidade dos produtos e serviços oferecidos à sociedade, o RT, em conjunto com seus gestores, alinha-se à missão, visão e valores da organização, contribuindo nas tomadas de decisões. Para tanto, os seguintes itens devem ser considerados:

- **Manuais e treinamentos:** compete ao RT elaborar e implantar os Manuais de Boas Práticas dos Programas de Autocontrole (PACs) e de Orientações e Treinamentos periódicos, de modo a viabilizar a capacitação da equipe com vistas à regular atuação e à inocorrência, contingenciamento ou correção de inconformidades. Isso possibilita ao RT identificar e analisar os problemas, implementar medidas preventivas para evitar reincidências e, conseqüentemente, assegurar medidas que garantam a qualidade dos produtos e serviços ofertados;
- **Conhecimento de instrumentos de gestão:** o planejamento, a orientação e a coordenação de pessoas e processos são essenciais para a solução de problemas e para o trabalho em equipes, observando as necessidades e expectativas do negócio, com foco no destinatário dos serviços e na sociedade em geral;
- **Registros da atuação:** os registros no estabelecimento são fundamentais para acautelar o RT nos casos em que o estabelecimento porventura coloque obstáculos ao cumprimento das orientações e procedimentos sugeridos e implantados;
- **Relacionamento colaborativo com os órgãos fiscalizatórios:** uma relação que contribui com a atuação dos órgãos fiscalizatórios valoriza e otimiza a atividade profissional. Ao mesmo tempo, o RT deve ser conhecedor e se manter constantemente atualizado em relação às normativas desses órgãos.

RECOMENDAÇÕES AO RT

- Observar que está sujeito(a) à concomitante responsabilização administrativa (inclusive ética), civil e penal.
- Cumprir as obrigações e deveres assumidos com o tomador de serviço e não permitir ingerência técnica sobre o respectivo trabalho.
- Orientar o estabelecimento quanto às exigências e aos requisitos técnicos e legais relacionados às atividades do tomador de serviço.
- Insurgir-se contra quaisquer fatos que comprometam a integridade e autonomia profissional.
- Proceder ao preenchimento dos documentos relacionados ao exercício da responsabilidade técnica, a saber: livro ou sistema de registros e ocorrências; termo de constatação e recomendação; laudos informativos.
- Comparecer e responder integralmente às convocações oficiais dos órgãos e entidades públicos.
- Responder integralmente e na data aprazada às intimações do Sistema CFMV/CRMVs.
- Estimular a criação de veículo de comunicação direta e gratuita com o consumidor, pelo qual o destinatário dos produtos/serviços poderá informar não conformidades, bem como esclarecer dúvidas, fazer críticas e/ou sugestões diretamente ao RT e/ou ao representante do tomador de serviço.



DA COBRANÇA DE HONORÁRIOS

Para fixação dos honorários, o médico-veterinário deve observar o Capítulo VIII do **Código de Ética do Médico-Veterinário**, de modo a, a um só tempo, impedir a desvalorização dos serviços profissionais e garantir a justa e devida contraprestação pecuniária pelo serviço técnico-especializado prestado.

O profissional que executar qualquer atividade não compreendida na responsabilidade técnica deve cobrar separadamente os respectivos honorários complementares.



VOLUME 1

DIRETRIZES GERAIS PARA ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



BASE LEGAL PROFISSIONAL

Das atividades básicas e privativas do médico-veterinário - Lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968

Ao dispor sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e criar os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária, a Lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, estabeleceu as atividades e funções de competência privativa do médico-veterinário. No âmbito dos estabelecimentos que trabalham com produtos de origem animal, o Art. 5º da lei define que as atividades privativas estão previstas nas alíneas:

alínea e) a **direção técnica sanitária** dos estabelecimentos industriais e, sempre que possível, dos comerciais ou de finalidades recreativas, desportivas ou de proteção onde estejam, permanentemente, em exposição, em serviço ou para qualquer outro fim animais ou produtos de sua origem.

Nesse sentido, a denominação “direção técnica sanitária” é similar e equivalente à “responsabilidade técnica”.

alínea f) a inspeção e fiscalização, sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico, dos matadouros, frigoríficos, das fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

BASE LEGAL PROFISSIONAL II

Face às alterações promovidas na classificação dos estabelecimentos que obtêm, industrializam, transformam, embalam, armazenam, expedem e comercializam produtos de origem animal, constantes no Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017 - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem animal (Riispoa), novas nomenclaturas foram adotadas e são equivalentes àquelas citadas no artigo Art. 5º da Lei nº 5.517/1968:

Abatedouros-frigoríficos, unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, barco-fábrica, abatedouros frigoríficos de pescado, unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, estações depuradoras de moluscos bivalves, granjas avícolas, unidades de beneficiamento de ovos e derivados, granjas leiteiras, postos de refrigeração de leite, unidades de beneficiamento de leite, queijarias, unidades de beneficiamento de produtos de abelhas, entrepostos de produtos de origem animal e armazenagem.

Da regulamentação do exercício da profissão de médico-veterinário e dos Conselhos de Medicina Veterinária.

Para regulamentar a atuação do médico-veterinário prevista na Lei nº 5.517/1968, o Decreto nº 64.704, de 17 de junho de 1969, estabelece como competência privativa do médico-veterinário o exercício liberal ou empregatício das atividades e funções da seguinte forma:

- **Direção técnico-sanitária** dos estabelecimentos industriais, comerciais, de finalidades recreativas, desportivas, de serviço de proteção e de experimentação que mantenham, a qualquer título, animais ou produtos de origem animal.
- **Inspeção e fiscalização** sob os pontos de vista higiênico, sanitário e tecnológico dos produtos de origem animal e dos matadouros, matadouros frigoríficos, charqueadas, fábricas de conserva de carne e de pescado, fábricas de produtos gordurosos que empreguem como matéria-prima produtos de origem animal, no todo ou em parte, usinas, fábricas e postos de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados do reino animal, assim como inspeção e fiscalização dos estabelecimentos comerciais que armazenem ou comercializem os produtos citados nesta alínea.

NORMAS E REQUISITOS

Este tópico aborda a legislação atual e as normas técnicas complementares comuns a todas as classes de estabelecimentos processadores/industrializadores de produtos de origem animal que deverão ser observadas pelos Responsáveis Técnicos na sua rotina de trabalho:

Registro

A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, normatiza:

- Todo estabelecimento que realize o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar registrado no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa) ou relacionado no serviço de inspeção de produtos de origem animal na unidade da Federação.
- Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no país, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, obedecendo à Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.

O RT, quando do registro da empresa no órgão de inspeção oficial, deve orientar o contratante, de acordo com o caso, quanto à obrigatoriedade ou necessidade de uma análise técnica/higiênico/sanitária prévia de plantas, memoriais e projetos de instalações de empresas alimentícias, bem como de todos os procedimentos que busquem assegurar a qualidade e inocuidade dos produtos, conforme a legislação vigente.



NORMAS E REQUISITOS II

Relacionamento

As casas atacadistas que façam comércio interestadual ou internacional, com produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), não estão sujeitas a registro. Devem, porém, ser relacionadas no órgão competente do ministério, para efeito de reinspeção dos produtos de origem animal importados, sem prejuízo da fiscalização sanitária desses estabelecimentos.

A competência pelo registro e pela fiscalização desses estabelecimentos cabe aos órgãos de saúde pública dos estados, do Distrito Federal e dos territórios.

O registro do estabelecimento é o procedimento administrativo prévio ao início das suas atividades. Por meio dele, verifica-se e se reconhece a observância dos requisitos legalmente estabelecidos, de forma a assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

O médico-veterinário Responsável Técnico deve observar os requisitos gerais necessários para a aprovação das instalações industriais, de acordo com o que está previsto nas seguintes normas:

a. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (Riispoa). – Decreto nº 9.013/2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;



NORMAS E REQUISITOS III

b. Portaria Mapa nº 393, de 9 de setembro de 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”. Deve ser utilizada como referência para os procedimentos de registro, reforma e ampliação, de alteração cadastral e de cancelamento de registro dos estabelecimentos sujeitos ao Serviço de Inspeção Federal (SIF).

c. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 – Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Para os casos de registro e demais procedimentos supracitados em serviços oficiais estaduais ou municipais, deverão ser observadas exigências dos organismos responsáveis pela inspeção dos produtos de origem animal estaduais ou municipais, conforme o âmbito de comércio pretendido pelo interessado.



Conforme define o Riispoa (Art. 39) , que trata da transferência do registro, o RT deverá orientar os responsáveis pelos estabelecimentos registrados/relacionados no SIF/Dipoa/Mapa sobre a obrigatoriedade da transferência do registro ou do relacionamento ao SIF, concomitantemente à alienação, aluguel ou arrendamento do estabelecimento de sua propriedade.



NORMAS E REQUISITOS IV

Registro dos Produtos

O responsável técnico deve considerar que todos os produtos somente poderão ser fabricados após o prévio registro no sistema Plataforma de Gestão Agropecuária- PGA/SIGSIF:

- Contendo as informações previstas na Portaria Mapa nº 558, de 30 de março de 2022, que Aprova os procedimentos para registro, alteração, auditoria e cancelamento de registro de produtos de origem animal comestíveis, fabricados por estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, e por estabelecimentos estrangeiros habilitados a exportar para o Brasil; e
- Atendendo ao disposto na Instrução Normativa Mapa nº 22, de 24 de novembro de 2005, que aprova o “Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado” e no Riispoa (Art. 443) para estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Caso o estabelecimento seja registrado em serviços oficiais estaduais ou municipais, deverão ser observadas exigências dos organismos responsáveis pela inspeção dos produtos de origem animal daqueles serviços, conforme o âmbito de comércio pretendido pelo interessado, nos termos da Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. (Art. 4º)

Outro aspecto importante é que o RT deve orientar e garantir que a rotulagem utilizada nos produtos, antes do início da sua fabricação, seja registrada no órgão fiscalizador e atenda à legislação vigente, verificando que os dizeres dos rótulos observem fielmente o que está registrado.



NORMAS E REQUISITOS V

O processo de rotulagem e desenvolvimento dos diversos produtos alimentícios constituem parte do escopo da responsabilidade técnica, inclusive no aspecto das informações disponibilizadas ao consumidor final e em atenção, quando existirem, aos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) dos produtos elaborados pela empresa.

No caso de produtos não regulamentados, deve-se observar as diretrizes do Dipoa acessíveis no Riispoa (Arts. 427 a 434 - Do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem e dos carimbos de inspeção)

NOTA: Salvo exceções, os serviços oficiais de inspeção estaduais e municipais não possuem regulamento técnico para os produtos fabricados no estabelecimentos por eles registrados, baseando seus registros nos mesmos RTIQs definidos e utilizados pelo SIF/Dipoa/Mapa acima descritos. Não obstante, os RTs responsáveis por estabelecimentos registrados no SIE e no SIM devem observar o constante das legislações daquelas esferas.



NORMAS E REQUISITOS VI

Funcionamento dos estabelecimentos

É proibido o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme o projeto aprovado pelo órgão oficial competente para realizar o registro e a inspeção/fiscalização.

O RT deverá observar e fazer observar o que dispõe a seguinte legislação que autoriza o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para o Serviço de Inspeção Federal (SIF):

- **Riispoa - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, no:**

Título IV - Das condições gerais dos estabelecimentos

Capítulos I - Das instalações e dos equipamentos;

Capítulo II - Das condições de higiene;

Capítulo III - Das obrigações dos estabelecimentos.

- **Regulamento Técnico das Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.**

Para os estabelecimentos registrados nos serviços oficiais de inspeção estaduais, distrital e municipais, deverão servir de referência para o seu funcionamento as legislações equivalentes ao Riispoa, as quais contêm as exigências da inspeção dos produtos nas suas esferas, conforme o âmbito de comércio pretendido pelo interessado, nos termos:

- **Da Lei n° 7.889, de 23 de novembro de 1989. (Art. 4°); e**
- **Do Regulamento Técnico das Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (Portaria n° 368, de 4 de setembro de 1997).**

NORMAS E REQUISITOS VII



Nas suas atividades em estabelecimentos de produtos de origem animal, o RT deve:

- Conhecer e manter-se atualizado em relação aos aspectos legais a que está sujeito o estabelecimento, especialmente, quanto aos regulamentos e às normas expedidas pelos serviços oficiais de fiscalização em relação aos colaboradores.
 - Trabalhar em consonância com os serviços oficiais de inspeção, visando à produção de alimento de boa qualidade.
 - Comunicar aos órgãos de controle oficiais irregularidades das quais tiver conhecimento para que sejam tomadas as devidas providências.
 - Manter perene canal de comunicação com a inspeção oficial, para que eventuais alterações relativas às sistemáticas e aos procedimentos de inspeção possam ser absorvidos e implementados pelos estabelecimentos.
 - Assegurar os padrões das embalagens e do armazenamento para a conservação do produto final.
 - Orientar e garantir que o estabelecimento e seus fornecedores atendam às normas de saúde animal e saúde pública, inclusive, em relação ao pleno atendimento aos acordos internacionais com os países importadores.
 - Orientar e garantir que os produtos observem as especificações da empresa e aos padrões regulamentares quando da sua elaboração, isto é, garantir o cumprimento das composições centesimal, os memoriais descritivos de fabricação e rotulagem, quando da elaboração/embalagem de um produto, atentando para as atualizações de procedimentos tecnológicos.
 - Orientar sobre os cuidados que a empresa deve observar no transporte distribuição e na comercialização dos produtos.
 - Orientar quanto à necessidade de se manter a higiene e os hábitos higiênicos dos funcionários, especialmente, dos manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal, os quais devem ter controlada e avaliada a sua saúde.
- [Acesse Gestão de Pessoas.](#)

NORMAS E REQUISITOS VIII

O RT, em se tratando de estabelecimentos sob SIF, em geral, deverá ainda orientar os responsáveis pelo estabelecimento para que:

- Disponibilizem instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização.
- Forneçam os dados estatísticos de interesse do SIF, alimentando o sistema informatizado do Mapa até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado.
- Mantenham atualizados os dados cadastrais de interesse do SIF.
- Mantenham atualizados o projeto aprovado, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º, ou a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º, de acordo com o art. 28 do Riispoa.
- Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comuniquem ao SIF a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, 72 horas.
- Forneçam o material, os utensílios e as substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade para remeter as amostras fiscais aos laboratórios.
- Arquem com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal.
- Mantenham locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional.
- Forneçam as substâncias para a desnaturação ou descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata.
- Disponham de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares.

NORMAS E REQUISITOS IX

- Mantenham registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino.
- Mantenham equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento. [Acesse Gestão de Pessoas.](#) 
- Garantam o acesso de representantes do SIF a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e a outros procedimentos inerentes à inspeção e à fiscalização industrial e sanitária previstos neste decreto e em normas complementares.
- Disponham de programa de recolhimento dos produtos elaborados pelo estabelecimento e eventualmente expedidos, nos casos de:
 - constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde
 - adulteração
- Realizem os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos no [Riispoa](#) e/ou em normas complementares editadas pelo Mapa, e manter registros auditáveis de sua realização
- Mantenham as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam. [Acesse Instalações e Equipamentos.](#) 
- Disponibilizem, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIF durante as fiscalizações.
- Comuniquem ao SIF, com antecedência mínima de cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente.

NORMAS E REQUISITOS X

- Comuniquem ao SIF paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais.
- Comuniquem à unidade administrativa do SIF competente, com antecedência de, no mínimo, 72 horas, a previsão de chegada de produtos de origem animal importados que requeiram reinspeção.
- Informar que no caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIF.
- Forneçam ao SIF, sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, contendo a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate.
- Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e à verificação dos programas de autocontrole, orientem que garantam a segurança, integridade e disponibilidade da informação do Sistema.
- Orientem sobre a obrigatoriedade de apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIF, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.
- Orientem que, em caso de substituições de RTs, o SIF deverá ser comunicado da troca.
- Orientem que os estabelecimentos sob SIF não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob SIF.



NORMAS E REQUISITOS XI

- Orientar sobre ser permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Mapa e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal – Sisbi.
- Orientar e prover as garantias regulamentares necessárias à certificação sanitária dos produtos de origem animal destinados ao mercado internacional, por parte do médico-veterinário oficial.



IMPORTANTE: Orientar os responsáveis da seguinte obrigatoriedade definida pelo Riispoa (Art. 74):

“Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.” Os programas de autocontrole definidos pelo Riispoa e que são obrigatórios para o funcionamento dos estabelecimentos registrados no SIF/Dipoa são os citados no documento Gestão de Segurança e Qualidade Geral.



INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Estrutura Física

Devem ser observadas pelo médico-veterinário RT as condições estabelecidas legalmente pelo que dispõem o Riispoa e o Regulamento Técnico das Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos (Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997).

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Alguns pontos importantes para os quais o RT deve atentar:

- Para estabelecimentos novos ou onde o proprietário pretenda realizar alterações, ampliações ou demolições visando ao seu registro ou relacionamento, o Responsável Técnico deverá orientar quanto às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.

Elas devem ser respeitadas na formatação do projeto e visando a futuras reformas que vão além das normas regulamentares do órgão oficial de inspeção, as quais devem ser observadas para efetivar o registro/relacionamento.

- Para estabelecimentos existentes e registrados, o RT deverá orientar o proprietário da empresa sobre a obrigatoriedade de uma análise técnica, que contemple aspectos higiênico-sanitários em plantas, memoriais e projetos prévios de instalações de empresas alimentícias. Além disso, nortear todos os procedimentos que busquem assegurar a qualidade e inocuidade dos produtos conforme a legislação vigente, visando ao seu registro no órgão de inspeção oficial.

- Antes do envio do projeto para aprovação do órgão oficial, o RT deverá assegurar que as instalações e equipamentos estão de acordo com o declarado nos memoriais encaminhados. Eventuais não conformidades devem ser corrigidas, compatibilizando plantas, memoriais e a realidade do estabelecimento e o que se pretenda elaborar.

- Imediatamente antes do registro dos estabelecimentos e produtos, o RT deverá orientar a necessidade de buscar, no órgão responsável pelo controle da potabilidade da água de abastecimento da localidade, a avaliação e o laudo técnico laboratorial da qualidade da água do estabelecimento, pois é imprescindível para o registro do estabelecimento e uso da água.



INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS II

- Junto com a empresa, o RT deverá assegurar a qualidade e a quantidade adequadas de água a ser utilizada na indústria em suas atividades. Para isso, precisa observar: instalações apropriadas para seu armazenamento e distribuição; pontos de coleta identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento; reservatório e distribuição da água.

Nos equipamentos que se fizerem necessários, verificar a distribuição e qualidade de vapor e gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal.

Monitorar diariamente, conforme cronograma constante do PAC específico, o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta, dentre outros parâmetros de potabilidade constantes da legislação vigente.



- As empresas devem ser orientadas para que desenvolvam e implementem, monitorem e verifiquem, no mínimo, os seguintes planos ou elementos de controle: manutenção das instalações e equipamentos, o que inclui garantir que utensílios, vestiários, sanitários, iluminação, ventilação, recolhimento e eliminação das águas residuais (orientar o tratamento e o uso racional dos efluentes e resíduos orgânicos), calibração e aferição de instrumentos sejam mantidos em conformidade com o projeto aprovado e nas condições de funcionamento previstas no Riispoa (Art. 74);

- Quanto à higiene industrial e operacional, os responsáveis pelas empresas devem ser orientados da necessidade de desenvolver e implementar procedimentos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação, bem como avaliar a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS III

- Se for o caso, e houver laboratório ou área específica para realização de análises, esses deverão ser dotados de equipamentos para a realização de avaliações sensoriais, entre outras, de acordo com os produtos processados.
- Quanto ao controle integrado de pragas, orientar os responsáveis pela empresa sobre:
 - As adequadas condições de limpeza e organização das áreas externas, evitando o abrigo e atração de pragas; e
 - Se as instalações e os equipamentos impedem e/ou dificultam o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do estabelecimento e complexo industrial, verificando in loco as barreiras físicas existentes para esse fim.

Para os denominados estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, os requisitos técnicos relativos à estrutura física, às dependências e aos equipamentos estão estabelecidos a seguir:

- **Instrução Normativa n° 16, de 23 de junho de 2015**, que estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte; e

- **Instrução Normativa n° 05, de 14 de fevereiro de 2017**, os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal.



GESTÃO DE MATÉRIA-PRIMA

Todos os insumos (matérias-primas, ingredientes e embalagens) que entram na composição e/ou têm contato direto com os produtos devem ser previamente avaliados quanto à sua inocuidade.

Nesse contexto, as empresas devem ser orientadas pelo RT sobre a necessidade de sua prévia seleção, considerando as possíveis implicações das matérias-primas, ingredientes e embalagens na segurança sanitária e qualidade dos produtos, evitando acarretar prejuízos ao consumidor e à própria organização. Assim, o RT deverá orientar para:

1. A necessidade de definição de procedimentos que especifiquem os critérios utilizados para a seleção, o recebimento e armazenamento das matérias-primas, dos ingredientes, das embalagens e de todo o material utilizado na higienização, em especial nos seguintes aspectos:

Que os estabelecimentos busquem, obrigatoriamente, a aprovação e/ou o registro nos órgãos competentes.

Que os procedimentos da empresa definam o destino a ser dado às matérias-primas, aos ingredientes e às embalagens reprovados no controle efetuado.

Que sejam definidos os procedimentos quanto ao recebimento, à identificação, ao armazenamento e ao controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

Que sejam avaliadas a resistência e selagem ou recravação das embalagens utilizadas em produtos esterilizados, consoante o que estabelece a legislação específica.

2. Orientar os responsáveis pelos estabelecimentos sobre a sua responsabilidade em garantir a identidade, qualidade e rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

GESTÃO DE MATÉRIA-PRIMA II

3. Indicar aos proprietários sua responsabilidade pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.
4. Orientar sobre a aquisição de matéria-prima, aditivos, conservantes e embalagens legalmente aprovadas, bem como o seu uso correto e legal.
5. Ter conhecimento sobre a origem, o mecanismo de ação, a validade e o poder residual dos desinfetantes e demais produtos químicos utilizados.



GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE



Nos estabelecimentos que realizam alguma(s) das seguintes atividades: elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos para consumo humano, dentre os quais os de origem animal destinados ao comércio nacional e internacional, a atuação do RT se fundamenta na avaliação prévia das Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Tais regras são definidas pelo Regulamento Técnico das Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997).

Cabe ao RT orientar, no caso de construção/ampliação dos estabelecimentos, que a empresa deve considerar as normas sobre Boas Práticas de Higiene (BPH) e os demais programas de pré-requisitos. Nos estabelecimentos existentes, observar a necessidade de eventuais correções, e caso isso ocorra, determinar a elaboração de planos de ação para adequar as inconformidades, de forma que a empresa se adeque à legislação aplicável. Concomitantemente, o RT deve rever e implantar a adequada análise de perigos e pontos críticos de controle, que devem figurar nos Programas de Autocontrole (PACs).



GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE

Nesse sentido, o RT deve conhecer as principais ferramentas apresentadas a seguir, as quais garantirão uma adequada gestão da segurança e qualidade dos produtos de origem animal elaborados pelos estabelecimentos:

Programas de Pré-Requisitos (PPR)

Boas Práticas de Fabricação (ou, como atualmente são designadas, Boas Práticas de Higiene)

Adoção das condições e dos procedimentos definidos no Regulamento Técnico das Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997). Condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos de origem animal.

Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

Procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene antes, durante e depois das operações.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higienização Operacional (PPHO) são PPRs para a implementação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Sendo assim, compõem a etapa inicial na adoção de sistemas de garantia de qualidade na indústria de alimentos.



GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE II

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Sistemática de avaliação e controle que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal.

A compreensão de que o Sistema APPCC constitui uma ferramenta de controle do processo específico, e não do ambiente no qual o processo se desenvolve, é fundamental para a sua concepção, implementação e validação. Assim considerando, o PPR gerencia os perigos concernentes à unidade fabril, enquanto o APPCC gerencia os perigos relativos às matérias-primas, aos ingredientes e às etapas do processo.

Análise de risco com os componentes: avaliação de risco, gerenciamento de risco e comunicação de risco

A análise de risco identifica um problema potencial, avalia a probabilidade da sua ocorrência, estima o seu impacto e sugere as medidas para solucioná-lo. É um processo formado por três componentes: gerenciamento de risco, avaliação de risco e comunicação de risco (Códex, Procedural Manual. 13th, 2003), para a coleta e avaliação sistemática e transparente de informações científicas relevantes sobre um perigo e a definição da melhor opção de gerenciá-lo.



GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE III

Programas de Autocontrole (PACs)

Os estabelecimentos devem dispor de PACs desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos na regulamentação específica.

Isso visa assegurar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos seus produtos, desde a obtenção e recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição, cabendo ao RT médico-veterinário orientar sobre a necessidade de o estabelecimento desenvolver e implementar os Programas de Autocontrole, participando de sua elaboração.

Os PACs impõem à empresa (e ao RT) o monitoramento e a verificação sistemática dos procedimentos descritos, estabelecendo ainda ações corretivas para eventuais inconformidades observadas nos procedimentos e processos programados de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitárias dos Produtos de Origem animal (Riispoa, art. 74), observando que esses programas não devem se limitar ao disposto no § 1º do referido artigo.

A empresa necessita validar todos os procedimentos previstos nos PACs descritos, de acordo com o que tenha sido preconcebido entre ela e o RT.

Quanto ao bem-estar animal, a empresa deve ser orientada quanto à necessidade de incluí-lo nos elementos de controle dos PACs, quando aplicável, inclusive, às BPF, ao PPHO e à APPCC, ou a outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) ou pelos órgãos oficiais de controle regionais, atendendo, assim, ao artigo 74 do Riispoa.

GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE IV

Os Responsáveis Técnicos devem orientar os proprietários dos estabelecimentos sobre a obrigatoriedade de desenvolvimento, implementação, monitoramento e verificação dos PACs, **incluindo neles, no mínimo, os seguintes planos ou elementos de controle:**



Manutenção das instalações e dos equipamentos

Garantir a conformidade, de acordo com o projeto aprovado e nas condições de funcionamento previstas na legislação, dos seguintes itens: instalações; equipamentos; utensílios; vestiários e sanitários; iluminação; ventilação; recolhimento e eliminação das águas residuais (orientar o tratamento e o uso racional dos efluentes e resíduos orgânicos); e calibração e aferição de instrumentos. Deve-se atentar ao artigo 74 do Decreto nº 9013/2017, suas alterações e normas complementares, e observar que os programas não se limitem ao disposto no supracitado instrumento legal.



Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Treinar manipuladores e outros colaboradores, que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal, sobre as práticas higiênicas e de asseio pessoal. Esse grupo de colaboradores deve ter a sua saúde avaliada e controlada periodicamente.



Água de abastecimento

Orientar a empresa da necessidade de assegurar a qualidade e a quantidade adequadas da água utilizada na indústria para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição; pontos de coleta identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários; verificar a distribuição e qualidade de vapor e gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal; mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.



Controle de temperatura

Explanar a necessidade de a empresa mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso. Nos processos produtivos que envolvam cozimento, deve-se avaliar a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC, quando este for considerado um Ponto Crítico de Controle-PCC visando atender à legislação vigente.



GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE V



Controle integrado de pragas

Orientar os responsáveis pela empresa quanto à obrigatoriedade de se evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do complexo industrial, verificando in loco armadilhas, seu monitoramento e as barreiras físicas contra o acesso de pragas no perímetro do estabelecimento.



Higiene industrial e operacional

Nortear proprietários das empresas sobre a necessidade de se desenvolver e implementar procedimentos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação; avaliar a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.



Procedimentos sanitários operacionais

Orientar sobre a obrigatoriedade de a empresa desenvolver e implementar os procedimentos sanitários operacionais mapeados, considerando o processo produtivo; avaliar e orientar para que tais procedimentos sejam executados conforme o previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.



Controle de matéria-prima, ingrediente e material de embalagem

Alertar proprietários das empresas para a necessidade de se definirem procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, o recebimento e armazenamento da matéria-prima, dos ingredientes e das embalagens, prevendo o destino dos itens reprovados no controle efetuado. Verificar procedimentos de recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE VI

Análise de perigos e pontos críticos de controle

Orientar sobre a obrigatoriedade de se desenvolver, implementar e documentar o Sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação, seguindo os ditames legais. Para tanto, é necessário ter: compreensão dos componentes do Sistema APPCC e a capacidade de identificação e localização de Pontos Críticos de Controles (PCCs) em fluxogramas de processos. O RT, visando executar adequadamente essa atividade, deve ter a capacidade de definir procedimentos, eficazes e efetivos para os controles dos PCCs; conhecimento da ecologia de microrganismos patogênicos e deterioradores; conhecimento da toxicologia alimentar; e a capacidade para selecionar métodos apropriados para monitorar PCCs, incluindo planos de amostragem e especificações.



Análises laboratoriais

O RT precisa orientar a empresa em relação à obrigatoriedade de descrição do procedimento de coleta de material e/ou da realização da técnica analítica, conforme o caso, estabelecendo o cronograma e a frequência das análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, se for aplicável. Para tanto, devem ser atendidas as condições necessárias à coleta, ao acondicionamento e à remessa/transporte das amostras para as análises laboratoriais de controle e, ainda, que as análises fiscais atendam às condições técnicas que as viabilizem.



Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Orientar a empresa sobre a obrigatoriedade de registro prévio ao início do fabrico dos produtos, observando os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs) definidos pelo Mapa e apresentando, de acordo com a norma, suas formulações, processos de fabricação e rótulos, garantindo a identidade, a qualidade e a segurança higiênico-sanitária-tecnológica dos produtos de origem animal.



GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE VII



Rastreabilidade e recolhimento

Orientar sobre a obrigatoriedade de descrever os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, da matéria-prima e dos ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. Descrever o plano de recolhimento de produtos, de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada da Anvisa - RDC nº 655 de 24 de março de 2022, estabelecendo minimamente:

- as situações para sua adoção;
- os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto;
- a forma de segregação dos produtos recolhidos e sua destinação final;
- os procedimentos para comunicação do recolhimento de produtos à cadeia produtiva;
- os procedimentos para comunicação do recolhimento às empresas importadoras, no caso de unidades exportadas;
- os procedimentos para comunicação do recolhimento de produtos à Anvisa;
- os procedimentos para comunicação do recolhimento de produtos aos consumidores;
- o modelo da mensagem de alerta aos consumidores; e
- os responsáveis pela execução das operações previstas no plano de recolhimento.



GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE VII



Respaldo para certificação oficial

Informar a empresa sobre a obrigatoriedade de fornecer as garantias ao serviço oficial de inspeção de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação nacional ou nos acordos bilaterais ou multilaterais. Nos casos dos produtos de origem animal destinados ao mercado internacional, prover ao médico-veterinário oficial as garantias regulamentares necessárias à certificação sanitária desses produtos.



Atenção: o desenvolvimento dos produtos alimentícios e o processo de rotulagem constituem parte do escopo da responsabilidade técnica, inclusive o aspecto das informações disponibilizadas ao consumidor, atentando essas, quando existirem, aos respectivos RTIQs dos produtos produzidos pela empresa.



GESTÃO DE PESSOAS

O RT, quando no exercício de suas funções, deve mapear quais são os serviços e procedimentos desenvolvidos pelo estabelecimento pelo qual assumirá a responsabilidade, para identificar a qualificação necessária do corpo funcional e dos prestadores de serviço terceirizados. Com essas informações, poderá elaborar o plano de treinamento e capacitação da equipe, e atentar para os aspectos de segurança ocupacional.

Acesse os botões ao lado para saber mais ➔



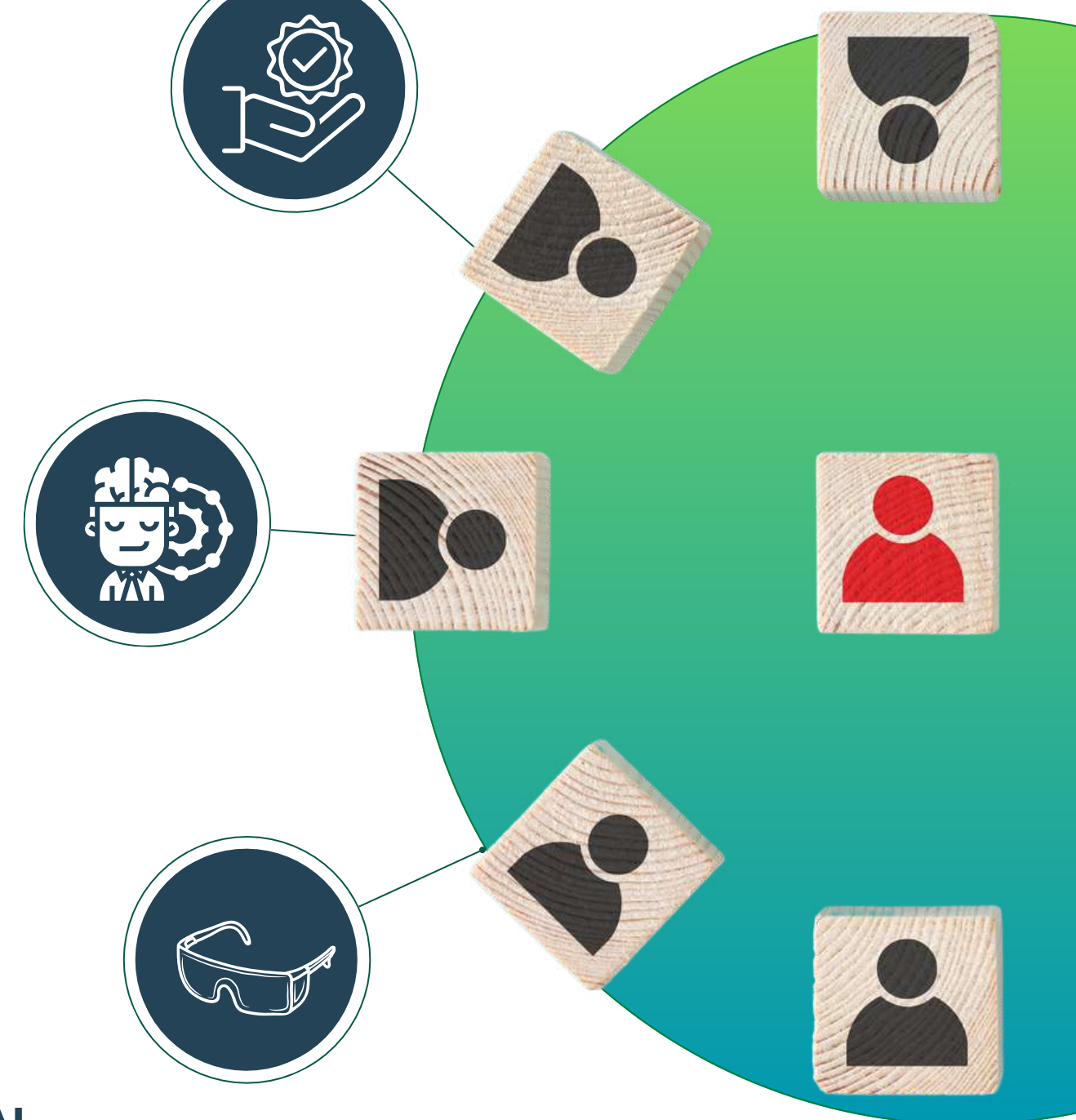
DIMENSIONAMENTO E QUALIDADE DA EQUIPE



TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO



SEGURANÇA OCUPACIONAL



DIMENSIONAMENTO E QUALIFICAÇÃO DA EQUIPE

- Garantir que todos os médicos-veterinários contratados e prestadores de serviços estejam inscritos no CRMV.
- Orientar que todos os colaboradores possuam a qualificação adequada para realizar a tarefa que está sendo contratada.
- Observar a capacidade operacional e a respectiva necessidade de recursos humanos para garantir a execução adequada dos serviços do estabelecimento.
- Orientar sobre a necessidade de escalas de trabalho para garantir a presença de médico-veterinário nos períodos nos quais sua presença é obrigatória, de acordo com o tipo de estabelecimento.



TREINAMENTO E CAPACITAÇÃO

- Elaborar o plano de capacitação sobre aspectos técnicos e normativos para a equipe.
- Orientar e participar dos treinamentos à equipe de colaboradores da empresa, ministrando-lhes ensinamentos necessários ao bom desempenho de suas funções, especialmente práticas higiênico-sanitárias e manipulação de produtos.
- Descrever ou prestar orientação na descrição dos programas de Autocontrole (PACs), treinando o pessoal envolvido na produção, implantação, monitoramento e verificação deles.
- Orientar gestores e colaboradores para que permitam o acesso das equipes dos órgãos fiscalizatórios ao estabelecimento, evitando embaraços às ações fiscais.
- Manter registros auditáveis dos treinamentos e das capacitações com os temas abordados, lista de presença assinada pelos participantes, carga horária e data da realização.



SEGURANÇA OCUPACIONAL

O RT deve zelar pela integridade dos colaboradores do estabelecimento atuando de forma a prevenir acidentes e riscos com agentes químicos, físicos e biológicos, efetuando o mapeamento e a gestão de risco e perigos, garantindo a segurança das atividades laborais. Entre as suas responsabilidades, destacam-se:

- Observar que os médicos-veterinários, colaboradores e estagiários utilizem uniformes adequados para cada ambiente, os quais devem estar limpos, ser regularmente lavados e trocados quando houver fluxo entre ambientes com possíveis fontes de contaminação.
- Orientar sobre a capacitação da equipe quanto às normas de segurança e saúde dos colaboradores e ao uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Coletiva (EPC), mantendo registro dos temas abordados, dos profissionais participantes, da carga horária, das listas de presença e das datas das capacitações.
- Supervisionar, de acordo com as atividades realizadas, a utilização dos EPIs e EPCs.
- Exigir a imunização para doenças que possam estar relacionadas à atividade laboral, guardando as comprovações.
- Monitorar a equipe sobre o cumprimento das normas de segurança e saúde dos colaboradores, fazendo os registros legais.
- Fazer cumprir todas as normas de segurança do trabalhador e certificar-se de que todos os EPIs estejam em plenas condições de uso e disponíveis ao pessoal treinado para a sua utilização.
- Orientar sobre a necessidade de processos de gestão da aquisição, disponibilização e confirmação do recebimento dos EPIs e EPCs pelos colaboradores.
- Orientar a elaboração de escalas de rodízio nas atividades consideradas mais estressantes, evitando possíveis transtornos relacionados à atividade laboral.
- Sugerir que a empresa adote programa para identificação e prevenção de transtornos mentais relacionados à atividade laboral.



GESTÃO AMBIENTAL

Inicialmente, o RT deve ter ciência sobre algumas exigências dos órgãos responsáveis pelo controle ambiental.



O licenciamento ambiental e o estudo de impacto ambiental são figuras distintas, embora caminhem juntas. Vários tipos de atividades devem ser licenciadas, porém, só as que possam causar significativa degradação do meio ambiente precisam realizar o estudo de impacto ambiental (EIA), que detalha as questões socioambientais do empreendimento, e o relatório de impacto ambiental (Rima). Os empreendimentos passíveis de licenciamento cuja eventual degradação ambiental não seja significativa podem apresentar outros tipos de estudos mais simplificados.

A Resolução nº 237/1997 do Conama, que dispõe sobre a revisão e complementação dos procedimentos e critérios utilizados para o

licenciamento ambiental define quais são os empreendimentos sujeitos ao licenciamento.

Já a Resolução nº 001/1986 do Conama define quais são os empreendimentos que podem causar significativa degradação do meio ambiente, devendo então realizar o estudo de impacto ambiental.

Ambas as listas são exemplificativas, cabendo ao órgão ambiental licenciador avaliar cada atividade quanto à proporção de seus impactos para determinar a necessidade de licenciamento e de execução do estudo de impacto ambiental.

- De acordo com a Resolução nº 001/1986 do Conama, entende-se por impacto ambiental qualquer alteração das propriedades físicas, químicas e biológicas do meio ambiente, causada por qualquer forma de matéria ou energia resultante das atividades humanas que, direta ou indiretamente, afetam:
- a saúde, a segurança e o bem-estar da população;
- as atividades sociais e econômicas;
- a biota;
- as condições estéticas e sanitárias do meio ambiente; e
- a qualidade dos recursos ambientais.

GESTÃO AMBIENTAL II

Atividades sujeitas ao licenciamento ambiental e à obrigatoriedade de estudo de impacto ambiental:

Beneficiamento; fabricação de alimentos e conservas; matadouros; abatedouros; frigoríficos; preparação de pescados e lácteos, entre outros, estão sujeitos ao licenciamento ambiental.

No caso de produções que utilizem recursos hídricos, como a carcinicultura, é obrigatória a realização de estudo de impacto ambiental.

Visando atender adequadamente aos requisitos ambientais, o RT deve mapear quais são os processos desenvolvidos no estabelecimento em que assumirá a responsabilidade para identificar as interfaces com as questões ambientais, tomando as seguintes providências:

- Orientar e assegurar que as empresas sob sua responsabilidade técnica sejam licenciadas nos órgãos de controle e fiscalização ambiental competentes das esferas federal, estadual, distrital e municipal.
- Assegurar que o destino dos dejetos produzidos pelo empreendimento atenda às legislações específicas objetivando a proteção ambiental e a saúde pública.
- Orientar para que sejam adotadas medidas preventivas e deixar previstas medidas reparadoras a possíveis danos ao meio ambiente provocados pelo estabelecimento.
- Garantir a aplicação da legislação ambiental, em todas as suas esferas, evitando os riscos de poluição do ambiente decorrentes das atividades do estabelecimento.



GESTÃO AMBIENTAL III

- Orientar sobre a adequada utilização da rede de esgoto e de todo o sistema de tratamento de águas residuais, mantendo-as protegidas e vedadas para evitar a aproximação e proliferação de vetores.
- Observar se o lixo gerado e os resíduos industriais são tratados de forma adequada, de acordo com o Regulamento Técnico das Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, no que se refere às Boas Práticas de Fabricação (BPF).
- O cumprimento das normas vigentes em relação à proteção animal, incluindo o registro da constatação ou suspeita de crueldade, abuso ou maus-tratos, conforme a Resolução CFMV nº 1.236/2018.
- Em caso de eutanásia, estabelecer práticas em conformidade com a Resolução CFMV nº 1.000/2012.



VOLUME 2

DIRETRIZES ESPECÍFICAS PARA ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS



CARNES E
DERIVADOS



ABATEDOURO FRIGORÍFICO



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE
CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

Início



DIRETRIZES GERAIS PARA
ESTABELECIMENTOS
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



ABATEDOURO FRIGORÍFICO

**GESTÃO DA
MATÉRIA-PRIMA**

**GESTÃO DE SEGURANÇA E
QUALIDADE E IDENTIDADE**

GESTÃO AMBIENTAL

INTRODUÇÃO



INTRODUÇÃO

A inspeção de carnes e de produtos derivados 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), além da Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022.

De acordo com o Riispoa, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.



INTRODUÇÃO II

Nas suas atribuições nessa classe de estabelecimento, o Responsável Técnico deve:

- Orientar as empresas quanto aos procedimentos para aprovação e registro dos estabelecimentos de abate de animais de produção ou ditos “de açougue”.
- Informar que o abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.
- Orientar os responsáveis para que as empresas disponibilizem nos estabelecimentos, sempre que necessário e sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

Observação: conforme estabelece o Riispoa, o pessoal para apoio administrativo e para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem para atendimento às exigências específicas de mercados importadores poderá ser contratado por intermédio de pessoa jurídica credenciada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), nos termos do disposto nas normas complementares.



GESTÃO DA MATÉRIA-PRIMA

Quanto à gestão da matéria-prima, além do constante no item gestão da matéria-prima, no capítulo inicial, o RT deve:

Diante das portarias do Mapa:

- Instrução Normativa n° 56, de 6 de novembro de 2008 -

Estabelece os procedimentos gerais de Recomendações de Boas Práticas de Bem-Estar para Animais de Produção e de Interesse Econômico (Rebem), abrangendo os sistemas de produção e o transporte;

- Portaria n° 365 de 16 de julho de 2021 - Aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-Abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Mapa;

- Portaria SDA n° 631, de 27 de julho de 2022 - Altera o prazo estabelecido no Art. 59 da Portaria n° 365, de 16 de julho de 2021, que aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-Abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Mapa; e

- Portaria SDA n° 740, de 24 de janeiro de 2023 - Altera o prazo estabelecido no Art. 59 da Portaria SDA n° 365, de 16 de julho de 2021, que aprova o Regulamento Técnico de Manejo Pré-Abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

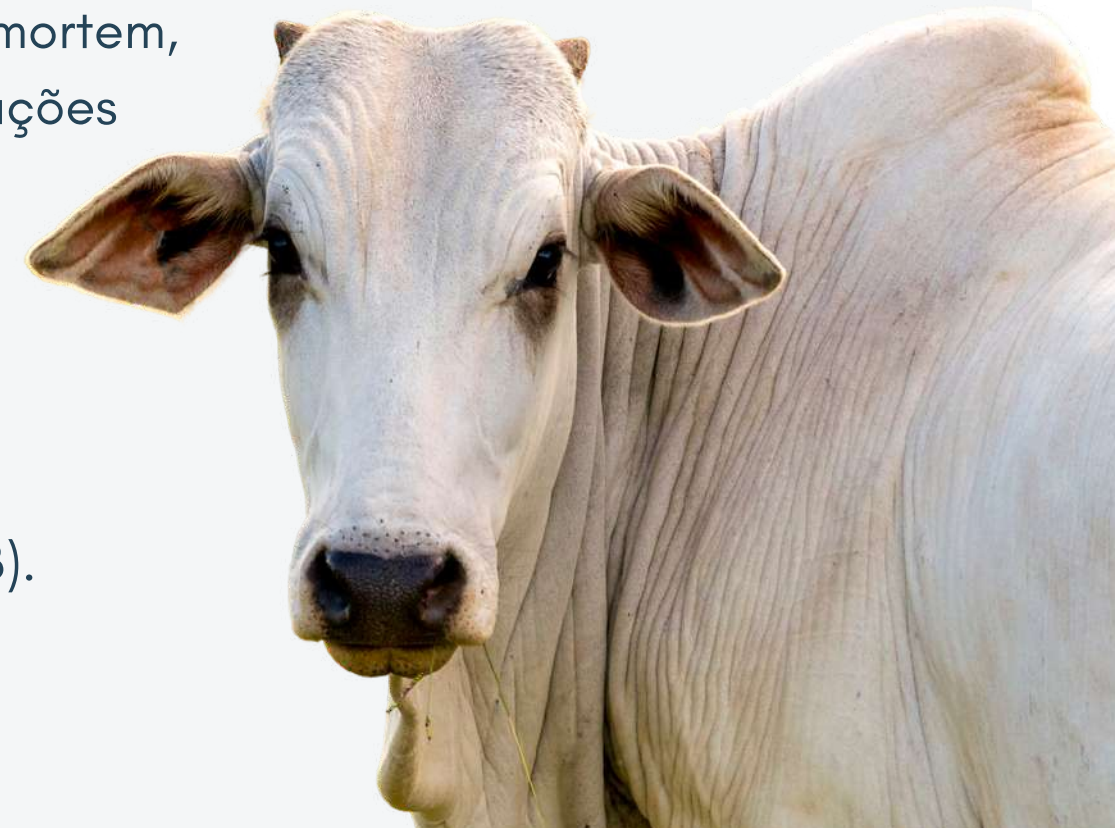
a. Orientar que sejam descritos pelo estabelecimento de abate os procedimentos adotados referentes a transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem /esfolia; e

b. Orientar para que os trabalhos diários sejam acompanhados e haja a garantia de que se pratiquem no estabelecimento os procedimentos estabelecidos nas normas acima de forma integral.

GESTÃO DA MATÉRIA-PRIMA

- Orientar e garantir o cumprimento das normas de abate humanitário constantes na Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021, alterada pela Portaria SDA nº 631, de 27 de julho de 2022.
- Orientar sobre a aquisição de animais sadios, oriundos de regiões sanitariamente controladas e da necessidade de documentação sanitária específica dos animais para o abate.
- Orientar quanto à obrigatoriedade de, ao receber animais oriundos da produção primária, esses devem possuir cadastro atualizado de produtores.
- Garantir o destino dos animais, produtos e/ou peças condenadas, conforme determinação do serviço oficial de inspeção.
- Orientar o responsável da empresa da obrigatoriedade de descrever e implementar, no caso de abate ruminantes, todos os procedimentos relativos à identificação, remoção, segregação e destinação do Material Especificado de Risco (MER), como incineração e demais exigências e acordos internacionais previstos na legislação específica.

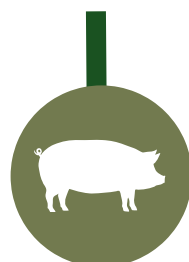
- Orientar que os seguintes procedimentos são de responsabilidade das empresas:
 - Recepção dos animais;
 - Avaliação dos documentos de trânsito animal e demais documentos que os acompanham, devendo esses procedimentos estarem contemplados nos programas de autocontrole. Acesse [gestão da qualidade](#). 
- Garantir a apresentação ao Serviço oficial de inspeção das guias de trânsito animal dos animais destinados ao abate diário; do formulário do exame ante mortem, preenchido com as informações de responsabilidade do estabelecimento; e dos documentos referentes a exigências de mercados internacionais (declaração Modelo A ou B).



GESTÃO DE SEGURANÇA, QUALIDADE E IDENTIDADE

Quanto à gestão de segurança e qualidade e identidade, além do constante nos quesitos gerais sobre GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE, o RT deve observar:

No âmbito do Departamento de Inspeção dos Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Sanitária do Mapa, duas cadeias específicas de estabelecimentos de abate já estão aderindo à inspeção com base no risco (avaliação de risco, gerenciamento de risco e comunicação de risco):



Estabelecimentos que abatem suínos oriundos de granjas tecnificadas

Instrução Normativa nº 79, de 14 de dezembro de 2018 - Aprova os procedimentos de inspeção ante e *post mortem* de suínos com base em risco estabelecimentos de abate de suínos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária (Dipoa/SDA).



Estabelecimentos que se dedicam ao abate de frangos de corte

Portaria SDA nº 736, de 29 de dezembro de 2022 que aprova os Procedimentos para a Adesão dos Abatedouros Frigoríficos registrados no Dipoa/SDA/Mapa ao Sistema de Inspeção com Base em Risco aplicável aos frangos de corte

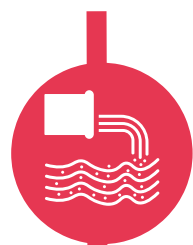


GESTÃO AMBIENTAL

Quanto à gestão ambiental, além do constante nos quesitos gerais sobre Gestão Ambiental, o RT deve observar:

Os principais impactos ambientais gerados por abatedouros e matadouros estão relacionados ao consumo de água e energia, à geração de efluentes líquidos com alta carga de poluição orgânica, à emissão de odores, à geração de resíduos sólidos e ao ruído advindo de máquinas e animais.

O abate de animais gera dois tipos de efluentes, as chamadas linhas vermelhas e linhas verdes, que devem ser segregados durante a operação de um abatedouro, pois possuem características bem distintas:



Efluentes da linha vermelha

São os resíduos líquidos que contêm sangue (de várias áreas do abate em diante) das áreas de limpeza e higienização do estabelecimento. Quando esses efluentes são dispostos no meio ambiente sem tratamento, geram focos de proliferação de insetos e de agentes patogênicos, além de contaminação de águas superficiais e subterrâneas. Devido à sua constituição, a decomposição desses resíduos é iniciada em algumas horas, liberando gases fétidos que tornam difícil a respiração nos arredores dos estabelecimentos, causando incômodos à população do local e atração de aves necrófagas, como é o caso do urubu.



Efluentes da linha verde

São compostos pelos resíduos líquidos gerados na recepção dos animais, nas áreas de condução do animal para abate, nas áreas de lavagem dos caminhões e pátios, contendo grande quantidade de conteúdo fecal.

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

De acordo com o Regulamento de inspeção industrial e sanitárias dos produtos de origem animal - RIISPOA, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

O RT desses estabelecimentos deve, como regra geral, observar:

- Os responsáveis pelo estabelecimento devem ser orientados sobre a obrigatoriedade do registro e do relacionamento do estabelecimento de carnes e derivados sob inspeção federal, pois esse é um procedimento administrativo prévio ao início das suas atividades. Nele, se verifica e se reconhece a observância dos requisitos legalmente estabelecidos, de forma a assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

- Para os estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção oficiais estaduais e municipais, o RT deverá atentar para dois principais pontos: se a legislação federal se aplica a estabelecimentos sob inspeção estadual ou municipal e o que ditam a legislação e as normas complementares desses serviços de inspeção.

- A utilização da Portaria Mapa nº 393, de 9 de setembro de 2021, como referência para os procedimentos de registro, reforma e ampliação, alteração cadastral e cancelamento de registro.

- Os estabelecimentos de carnes e produtos cárneos em geral podem possuir a particularidade de compartilhar diversos fluxos produtivos, dependendo da sua demanda de mercado por diferentes produtos elaborados. Para estabelecimentos registrados/relacionados no SIF/Dipoa, o layout poderá ser alterado, de acordo com os fluxogramas previamente aprovados pelo Departamento.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

Além do disposto no Riispoa, as instalações e os equipamentos das unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos podem ser projetadas/construídas considerando as seguintes particularidades:

- Se a área de baixo risco (por exemplo: recepção, preparo, processamento, adição de aditivos e/ou cura, tratamento térmico, embalagem secundária, armazenamento e expedição) e a área de alto risco (por exemplo: resfriamento, congelamento individual, fatiamento, embalagem primária, desfiamento de carne cozida pronta ao consumo) estão separadas fisicamente, de modo a excluir qualquer possibilidade de contrafluxo, ventilação inadequada e contaminação dos produtos.
- Separação física entre a seção utilizada para tratamento térmico e as demais, de modo a evitar pontos de contaminação cruzada, contrafluxo e problemas ocasionados por ventilação inadequada e presença de condensação.
- A presença de local adequado para higienização, desinfecção/esterilização e armazenamento de utensílios de uso diário, evitando a contaminação cruzada entre os que são utilizados nas áreas de baixo e de alto risco.

- Se existe separação entre o armazenamento de embalagens primárias e secundárias, seja as de uso diário dentro da fábrica, seja no armazenamento geral.
- Sobre os meios para retirada contínua dos resíduos das mesas ou máquinas de processamento para o exterior das salas de manipulação de comestíveis, empregando esteiras rolantes, transportadores helicoidais, calhas com água ou outro método adequado.
- Se existe laboratório ou área específica para a realização de análises, dotada de equipamentos necessários, como para a realização de avaliações sensoriais, entre outras avaliações pertinentes aos produtos processados.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

- Todos os produtos cárneos fabricados devem ser previamente registrados no sistema PGA/SIGSIF, incluindo as informações conforme a Portaria Mapa nº 558, de 30 de março de 2022, e atendendo ao disposto na Instrução Normativa Mapa nº 22, de 24 de novembro de 2005, no Riispoa (Art. 443) e de acordo com a orientação constante nas normas e requisitos gerais. 

- As particularidades dos registros de produtos para a área de carnes e produtos cárneos estão definidas nos dos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), e no Capítulo II do Riispoa.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

Conhecer minimamente as seguintes condições específicas adicionais para produtos cárneos e informá-los aos responsáveis legais pelas empresas:

- No caso de produtos não regulamentados deve-se observar as diretrizes do Dipoa regulamentadas pelo Riispoa: TÍTULO VII – DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO, CAPÍTULO I – DO REGISTRO DE PRODUTOS (Arts. 427 a 434).
- Os aditivos permitidos para produtos cárneos são os previstos na RDC Anvisa/MS nº 778, de 1º de março de 2023, e na Instrução Normativa Anvisa nº 211, de 1º de março de 2023.
- Quanto à utilização de nitratos e nitritos em níveis acima dos limites previstos na RDC Anvisa/MS nº 778, de 1º de março de 2023, e na Instrução Normativa ANVISA nº 211, de 1º de março de 2023, é aceitável, desde que a empresa esclareça no processo de fabricação que, devido ao processamento do produto, esses conservantes estarão dentro do limite máximo previsto na legislação imediatamente após o término do seu processamento.

- O uso de maltodextrina só é permitido em produtos regulamentados caso o respectivo RTIQ apresente autorização expressa do seu uso. Isso inclui o uso de maltodextrina de maneira indireta (em mixes de condimentos e aditivos), conforme Ofício nº 131/2020/Dipoa/SDA/Mapa, de 28 de abril de 2020 (SEI nº 10590040).
- A Resolução – CISA/MA/MS nº 10, de 31 de julho de 1984, dispõe sobre instruções para a conservação nas fases de transporte, comercialização e consumo dos alimentos perecíveis, industrializados ou beneficiados, acondicionados em embalagens. Esta resolução pode ser utilizada quando não há determinação em norma mais específica para a temperatura de conservação dos produtos.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

Inspeção, Fiscalização e Auditoria – verificação oficial dos programas de autocontrole do estabelecimento

A premissa dos programas de autocontrole fundamenta-se na responsabilidade dos estabelecimentos em garantir a qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos seus produtos, por intermédio 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 SIF.

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.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

Nesse sentido, o RT deve conhecer as obrigatoriedades do Riispoa (Art. 74) para orientar devidamente os estabelecimentos, em especial:

Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Obs: Os programas de autocontrole definidos pelo Riispoa e que são obrigatórios para o funcionamento dos estabelecimentos registrados no SIF/Dipoa, são os constantes em GESTÃO DE QUALIDADE, SEGURANÇA E IDENTIDADE.



ATENÇÃO: Não obstante a maioria dos estados e municípios brasileiros, particularmente os que integram o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbia-POA), já adotem em suas legislações ou venham adequando-as para a obrigatoriedade de que sejam desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados os programas de autocontrole pelos estabelecimentos produtores, o RT deverá verificar a legislação do órgão fiscalizador onde o estabelecimento está registrado quanto à citada obrigatoriedade.



EXPEDIENTE

Gestão 2020-2023

DIRETORIA EXECUTIVA

- Francisco Cavalcanti de Almeida - Presidente - CRMV-SP nº 1012
- Ana Elisa Fernandes de Souza Almeida - Vice-Presidente - CRMV-BA nº 1130
- Helio Blume - Secretário-Geral - CRMV-DF nº 1551
- José Maria dos Santos Filho - Tesoureiro - CRMV-CE nº 0950

CONSELHEIROS EFETIVOS

- Célio Pires Garcia - CRMV-CE nº 1157
- Júlio Cesar Rocha Peres - CRMV-RO nº 0371
- Marcelo Weinstein Teixeira - CRMV-PE nº 1874
- Marcílio Magalhães Vaz de Oliveira - CRMV-MG nº 1117
- Olízio Claudino da Silva - CRMV-GO nº 0547
- Paulo de Araújo Guerra - CRMV-PR nº 1925

CONSELHEIROS SUPLENTEs

- André Luiz Teixeira de Carvalho - CRMV-AC nº 0124
- Flávio Pereira Veloso - CRMV-SC nº 3381
- Márcia França Gonçalves Villa - CRMV-RJ nº 2954
- Thiago Augusto Pereira de Moraes - CRMV-AL nº 0395
- Valney Souza Correa - CRMV-MT nº 1641
- Wirton Peixoto Costa - CRMV-RN nº 0309

Início

COORDENAÇÃO DO PROJETO DIRETRIZES DE ATUAÇÃO DO RT

- José Maria dos Santos Filho - Tesoureiro - CRMV-CE nº 0950
- Coordenador das Comissões Técnicas - Portaria CFMV nº 57/2021

ELABORAÇÃO E COLABORAÇÃO TÉCNICA

Portaria CFMV 64/2022 e Portaria CFMV 64/2023

- Méd. Vet. Leonardo Nápoli - CRMV-PR nº 3350
- Méd. Vet. Leonardo Burlini Soares - CRMV-SP nº 34.658
- Méd. Vet. Monalyza Cadore Gonçalves - CRMV-SE nº 1171
- Méd. Vet. Fernando Rodrigo Zacchi - CRMV-SC nº 2453

COLABORAÇÃO E PRODUÇÃO TÉCNICA

Portaria CFMV nº 80/2021

- Méd. Vet. Valéria Rocha Cavalcanti - CRMV-PB nº 0729
- Méd. Vet. Francisco Ives Tavares Pereira - CRMV-CE nº 02516
- Méd. Vet. Rana Zahi Rached - CRMV-SP nº 15655
- Méd. Vet. Ronaldo Gil Pereira - CRMV-RJ nº 03530
- Méd. Vet. Sibelli Passini Ferrão - CRMV-BA nº 2524

APOIO JURÍDICO

- Cyrlston Martins Valentino - matrícula nº 326 - OAB/DF 23.287

PROJETO GRÁFICO - DECOMP CFMV

criação e design

- Laura Gabriela Snitovsky - matrícula nº 0611

REVISÃO ORTOGRÁFICA E GRAMATICAL

- Viviane Marques - matrícula nº 0617

REALIZAÇÃO:

CFMV

Conselho Federal de Medicina Veterinária

[ACESSE OUTRAS PUBLICAÇÕES DO CFMV](#)

