



Vigilância Sanitária em Debate

ISSN: 2317-269X

INCQS-FIOCRUZ

Modesto, João; Oshiro, Maria de Lourdes

Atualizações importantes introduzidas pelo novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal: Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017

Vigilância Sanitária em Debate, vol. 5, núm. 4, 2017, Outubro-Dezembro, pp. 73-80

INCQS-FIOCRUZ

DOI: <https://doi.org/10.22239/2317-269X.01019>

Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=570562854011>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais informações do artigo
- Site da revista em redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Informação Científica Redalyc

Rede de Revistas Científicas da América Latina e do Caribe, Espanha e Portugal

Sem fins lucrativos acadêmica projeto, desenvolvido no âmbito da iniciativa
acesso aberto

Atualizações importantes introduzidas pelo novo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal: Decreto n° 9.013 de 29 de março de 2017

Important updates introduced by the new regulation on the industrial and sanitary inspection of products of animal origin: Decree no. 9013 of March 29, 2017

João Modesto Júnior*

Maria de Lourdes Oshiro

RESUMO

Introdução: A inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal brasileira é regulamentada por diversos dispositivos legais. Dentre as legislações mais importantes, encontrava-se o Decreto n° 30.691, de 29 de março de 1952, que foi substituído em 29 de março de 2017, pelo Decreto n° 9.013. **Objetivo:** Assim, vista a relevante importância deste regulamento para o agronegócio nacional e saúde dos consumidores, o presente trabalho teve como objetivo avaliar as atualizações e mudanças do novo regulamento em comparação ao seu antecessor. **Método:** Para isso, foi realizada uma revisão da legislação sobre inspeção sanitária publicada pelo governo federal, através da busca em bases de dados presentes em portais de órgãos do governo federal para um melhor entendimento da temática e como forma comparativa. **Resultados:** O novo regulamento é menos robusto que o seu anterior e apresenta 542 artigos. As principais atualizações foram a aplicação de análise de risco na inspeção dos estabelecimentos, a simplificação de rótulos e carimbos, as análises laboratoriais mais modernas como a biologia molecular, a distinção das exigências de acordo com o tamanho da produção, a maior severidade nas penas para estabelecimentos infratores e a preocupação com bem-estar animal e com o ambiente. **Conclusões:** Dessa forma, a atualização do regulamento era necessária e trouxe atualizações importantes com conceitos modernos, novos processos tecnológicos e de segurança alimentar, adequando-se melhor à realidade atual do Brasil.

PALAVRAS-CHAVE: Legislação de Alimentos; Inspeção Sanitária; Produtos de Origem Animal; Serviço de Inspeção Federal

ABSTRACT

Introduction: Various legal devices regulate the food hygiene inspections of animals origin in Brazil. Among the most important legislation was Decree no. 30,691, of March 29, 1952, which was replaced on March 29, 2017, by Decree no. 9,013. **Objective:** Thus, considering the relevant importance of this regulation for national agribusiness and consumer health, the present work aimed to evaluate the updates and changes of the new regulation in comparison to its predecessor. **Method:** For this purpose, a revision of the legislation on health inspection published by the federal government was carried out, through the search of databases in federal government portals for a better understanding of the subject and as a comparative form. **Results:** The new regulation is less robust than its previous one, presenting 542 articles. The main updates innovations were the insertion of degrees of risk in establishments, simplification of labels and stamps, more modern laboratorial analysis such as molecular biology, distinction of requirements according to the size of production, more severe penalties for companies which break the law, concern

¹ Universidade Católica Dom Bosco (UCDB), Campo Grande, MS, Brasil

* E-mail: jmjmodesto01@gmail.com

Recebido: 21 ago 2017

Aprovado: 23 nov 2017



for animal welfare and the environment. **Conclusions:** In this way, updating the regulation was necessary, and brought important innovations with modern concepts, new technological processes and food safety, better suited to the current reality of Brazil.

KEYWORDS: Food Legislation; Food Hygiene Inspection; Products of Animal Origin; Federal Inspection Service

INTRODUÇÃO

A inspeção dos produtos de origem animal é uma temática de considerável importância para os setores agropecuários e para a saúde dos consumidores. Sua evolução histórica acompanha as evoluções tecnológicas e industriais dos produtos de origem animal e os avanços na segurança alimentar. No tocante à inspeção sanitária dos produtos de origem animal, encontrava-se como legislação de referência nacional o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa), aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952¹.

Durante o período de vigência do antigo Riispoa, a inspeção sanitária de produtos de origem animal passou por duas mudanças importantes através de outros dispositivos legais que não alteraram propriamente o Decreto nº 30.691/1952. Esses dispositivos foram a Lei nº 5.760, de 03 de dezembro de 1971, que estabeleceu a federalização do serviço de inspeção em decorrência das deficiências constatadas nos serviços de inspeção dos municípios e estados, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que, ao contrário, descentralizou a inspeção entre as três instâncias (Federal, Estadual e Municipal), mudando essa em decorrência da Constituição de 1988².

No dia 29 de março de 2017, na data em que o Decreto nº 30.691/1952 completaria 65 anos e em meio à crise do setor em decorrência da deflagração da “Operação Carne Fraca” realizada pela Polícia Federal Brasileira, foi lançado o Decreto nº 9.013, que instituiu o novo Riispoa³, em conformidade com a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889/1989.

É válido ressaltar a influência do *Codex Alimentarius*, da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e da Organização Mundial da Saúde Animal (OIE), como as referências para a regulamentação de normas padrões para a elaboração do novo Riispoa. Além disso, a publicação de uma nova regulamentação era algo pleiteado por diversos setores, como os estabelecimentos de pequeno porte que reivindicavam uma legislação mais flexível para viabilizar suas produções, e os estabelecimentos de grande porte que defendiam uma maior autonomia quanto à inspeção.

O novo regulamento veio com medidas importantes como: a autorização do uso de ferramentas mais atualizadas nas inspeções, a aplicação de graus de risco para os estabelecimentos, a emissão de registro de forma desburocratizada, a simplificação dos modelos de carimbos e rótulos, a maior severidade na punição de empresas infratoras, o nível de exigência de acordo com o tamanho da empresa, as análises sofisticadas como de biologia molecular e a melhor utilização no uso de resíduos visando à preservação do meio ambiente⁴.

Visto que as alterações provenientes do novo Decreto nº 9.013/2017³ influenciam diretamente na economia brasileira e na saúde dos

consumidores, tanto do mercado interno como no externo, além da preocupação com o bem-estar animal e meio ambiente, esse trabalho teve como objetivo avaliar as atualizações introduzidas pelo novo Riispoa ao realizar um estudo comparativo das principais mudanças do Decreto nº 9.013/2017³ em relação ao anterior, observando os motivos que levaram a sua publicação e seus impactos para os diversos setores da agroindústria brasileira.

MÉTODO

Por se tratar de uma revisão de literatura narrativa, os autores reuniram referências bibliográficas diversas, desde legislações até artigos científicos com o objetivo de fundamentar a relevância da publicação do novo Decreto nº 9.013/2017³, que aprovou o novo Riispoa.

As referências utilizadas neste trabalho não foram selecionadas de forma sistemática, mas de forma que fosse possível traçar um panorama geral sobre as modificações trazidas pelo novo regulamento. Tais referências foram localizadas nas bases de dados do Portal do Planalto Federal, do Portal da Câmara dos Deputados, do Portal do Sistema de Consulta à Legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e em diferentes bases de dados científicas. A busca por referências foi realizada continuamente entre abril de 2017 e outubro de 2017, sendo que não houve limitação de data de publicação para seleção das referências.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Aspectos gerais do regulamento anterior

O histórico da legislação pertinente à inspeção dos produtos de origem animal é bastante dinâmico e sofreu diversas alterações em decorrência do aumento da produção e da exportação de alimentos de origem animal. É fato observado que a produção animal veio aumentando de maneira intensa desde os primórdios da legislação referente, demonstrando todo o potencial agropecuário do Brasil². Dentre as mais diversas legislações publicadas no decorrer da história, destaca-se o Decreto nº 30.691/1952, que aprovou o antigo Riispoa e que teve como base o Decreto nº 29.651, de 8 de junho de 1951, este que aprovou o primeiro Riispoa, referente ao art. 9º da Lei nº 1.283/1950.

A Lei nº 1.283/1950⁵ é considerada por muitos como a “Lei Mãe” da inspeção dos produtos de origem animal no Brasil, e foi regulamentada pelo Decreto nº 30.691/1952¹ e agora pelo novo Riispoa aprovado pelo Decreto nº 9.013/2017³.

O antigo Riispoa¹ foi lançado contendo 952 artigos, que sofreram modificações ao longo da história. Os decretos que alteraram o antigo Riispoa foram os seguintes:



- Decreto nº 39.093, de 30 de abril de 1956, que modificou a redação de 73 artigos⁷;
- Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962, que também alterou a redação de 235 artigos, tendo 12 destes artigos sido suprimidos por completo⁸;
- Decreto nº 66.183, de 5 de fevereiro de 1970, que revogou o art. 509 do Riispoa, no sentido de adequar com o Decreto-Lei nº 923, de 10 de outubro de 1969, que tratava sobre a comercialização do leite cru⁸;
- Decreto nº 73.116, de 8 de novembro de 1973, que acrescentava ao Riispoa a competência do Ministério da Agricultura⁹;
- Decreto nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, que alterava o art. 507, sobre os tipos de leite de consumo¹⁰;
- Decreto nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996, que alterou redações a respeito do leite e derivados¹¹;
- Decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997, que alterou dispositivos do Riispoa considerando a adesão do Brasil ao Tratado de Assunção, que criou o Mercado Comum do Sul (Mercosul)¹²;
- Decreto nº 6.385, de 27 de fevereiro de 2008, que deu nova redação aos arts. 854 e 918 do Riispoa¹³;
- Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010, que deu nova redação aos arts. 1º e 3º¹⁴;
- Decreto nº 8.444, de 6 de maio de 2015, que normatizou os estabelecimentos que devem possuir fiscalização permanente¹⁵;
- Decreto nº 8.681, de 23 de fevereiro de 2016, que revogou o art. 843 e alterou 25 artigos diversos¹⁶.

O Decreto nº 30.691/1952¹ foi utilizado durante 65 anos como base regulamentadora da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal em todo o território nacional. Era considerado moderno e inovador para sua época de lançamento, o que ajudou o Brasil a alcançar credibilidade internacional dos seus produtos. Apesar disso, ocorreram, no passar desses anos, inúmeras atualizações em pesquisa na área e novas necessidades do setor agroindustrial, gerando a necessidade de uma atualização desse regulamento que apresentasse adaptações às características apresentadas pela realidade atual. Dessa forma, embora existissem trabalhos para revisão do Riispoa desde 2007, ela foi acelerada em decorrência da crise na credibilidade da carne, gerada pela deflagração da “Operação Carne Fraca” realizada pela Polícia Federal Brasileira.

Aspectos gerais do novo regulamento

Após um longo período de pressões dos setores ligados ao agropêlo e de promessas do Governo, o Plano de Defesa Agropecuária, lançado no ano de 2015, teve como um de seus objetivos a modernização do Riispoa, que foi iniciada com a publicação, no mesmo dia do lançamento do plano, do Decreto nº 8.444, de 6 de maio de 2015¹⁵, que alterou o art. 11 do Decreto nº 30.691/1952¹.

Em 2016, houve uma reestruturação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa) com a criação da Coordenação de Caracterização de Risco e Divisão de Avaliação de Inovações Tecnológicas subordinada à Coordenação-Geral de Programas Especiais. Essas mudanças foram consideradas importantes para dar suporte às atualizações do novo Riispoa que estavam por vir. Após isso, foi publicado apenas o Decreto nº 8.681/2016, ocorrendo, dessa forma, uma atualização a passos lentos. De maneira efetiva, a revisão completa aconteceria apenas em 29 de março de 2017, com o Decreto nº 9.013³, que revogou o antigo Riispoa.

A “Operação Carne Fraca” foi deflagrada em uma sexta-feira, dia 17 de março de 2017, e teve como foco apurar irregularidades pontuais identificadas no Sistema de Inspeção Federal (SIF), por eventuais práticas de crimes de corrupção por agentes públicos¹⁷. Apesar de o fato ter sido pontual, gerou alarme internacional sobre a credibilidade da carne brasileira. Desse modo, como forma de demonstrar a preocupação do Governo Brasileiro e amenizar a crise de nosso setor agropecuário, foi lançado o novo Riispoa, que trouxe conceitos modernos para a inspeção e penas mais severas para as empresas infratoras.

O novo regulamento veio com diversos pontos de relevante importância. Dentre eles podemos citar os seguintes tópicos divulgados pelo MAPA:

- Autorização para o uso de ferramentas mais atualizadas nas inspeções;
- Inserção dos graus de risco nos estabelecimentos;
- Emissão de registro desburocratizado;
- Simplicidade nos modelos de carimbos e rótulos;
- Maior severidade na punição de empresas infratoras;
- Nível de exigência de acordo com o tamanho da empresa;
- Análises sofisticadas de biologia molecular;
- Melhor utilização de resíduos⁴.

Este Riispoa possui menos artigos (542) do que o regulamento antecessor (952), o que demonstra que sua redação é objetiva e concisa, e traz como especificações que os demais procedimentos devem estar em normas complementares. Além disso, seus objetivos principais estão relacionados a assegurar a qualidade e a segurança dos produtos, tendo como um dos focos o combate à fraude econômica. Em decorrência do combate à fraude, houve a redefinição das sanções e das penalidades para estabelecimentos infratores.

Ocorreram também atualizações dos conceitos e termos que eram inadequados, como flora de contaminação e germes, e um maior detalhamento da coleta e envio do material para análise nos Laboratórios Nacionais Agropecuários (Lanagro). A inspeção ganhou mais um aliado com a utilização na rotina de fiscalização de análises de biologia molecular, como o exame de ácido desoxirribonucleico (DNA) entre outras metodologias consagradas nos últimos anos⁴.



O antigo Riispoa tratava todas as indústrias de maneira idêntica, inviabilizando muitas vezes a legalização dos pequenos produtores pelo elevado nível de cobrança. Com o lançamento do novo Riispoa, ocorreu uma especificação de exigência de acordo com o tamanho da produção, valorizando dessa forma os pequenos produtores nacionais e viabilizando a sua legalização. Assim, houve a inclusão da expressão “estabelecimentos de produtos de origem animal de pequeno porte”, positiva por melhor adequar as exigências à estrutura física e aos equipamentos.

As formas de inspeção permanente e periódica em estabelecimentos foram mantidas no novo Riispoa. A inspeção federal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça³, sendo de caráter periódico nos demais estabelecimentos. Segundo a Norma Interna Dipoa/DAS nº 01, de 8 de março de 2017¹⁸, a inspeção será permanente nesses estabelecimentos em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção *ante* e *post mortem*).

Com a publicação do novo Riispoa, fica explícita a maior responsabilidade do estabelecimento produtor e não do órgão fiscalizador. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir os produtos que não representem risco à saúde pública, que não tenham sido alterados ou fraudados e que assegurem a sua rastreabilidade³.

Análises de dados

A primeira alteração relacionada às carnes diz respeito à classificação dos estabelecimentos, que foi simplificada. Anteriormente, os estabelecimentos de carnes e derivados poderiam ser classificados como matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de pequenos e médios animais, charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, matadouros de aves e coelhos e entrepostos-frigoríficos¹. Atualmente, com a nova versão do Riispoa em vigor, os estabelecimentos de carnes e derivados podem receber a classificação de abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos³. É válido salientar que, no período do lançamento do antigo Riispoa, o frio industrial ainda era uma tecnologia pouco acessível, permitindo, dessa forma, estabelecimentos sem instalações frigoríficas. Como atualmente a tecnologia de frigorificação já é bastante difundida, torna-se necessário para a realidade atual que os abatedouros disponham de instalações frigoríficas. O conceito de matadouro também não é mais observado e o local é denominando abatedouro. A classificação também recebeu alterações, visto que agora é permitido a um mesmo estabelecimento abater diferentes espécies desde que o ato seja realizado em instalações e com equipamentos específicos para a correspondente finalidade³. O novo Riispoa também apresenta bem detalhadamente a inspeção *ante mortem* e *post mortem*, de maneira a facilitar o entendimento.

Uma novidade do novo Riispoa, relacionada à tecnologia de abate, é a permissão para a realização da insuflação para esfola e desossa para todas as espécies de açougue, que anteriormente

era permitida apenas para vitelos, ovinos e caprinos. Agora a insuflação pode ser realizada como método auxiliar no processo tecnológico da esfola e desossa das espécies de abate³.

Em relação ao abate de equídeos, a novidade foi a permissão para o consumo de carcaças de animais com sorologia positiva para Anemia Infecciosa Equina, desde que não ocorram lesões sistêmicas no exame *post mortem*³. Não existem muitos estudos sobre a inspeção sanitária de equídeos para essa situação específica, mas os autores Santos e Fukuda¹⁹ comentaram que essa prática era aceita em alguns países. É possível observar também um maior detalhamento nos casos de mormo, sobre como proceder a higienização e condenação das carcaças contaminadas.

Em relação a suínos, continua sendo proibido o abate de não castrados ou que demonstrem sinais de castração recente. Porém, o novo Riispoa permite agora o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos³, como a castração imunológica que controla as substâncias envolvidas no odor de macho inteiro. Esse método é importante, pois suínos inteiros apresentam um crescimento mais rápido que os castrados²⁰. Outra novidade do Riispoa para suínos é a permissão do chamuscamento, desde que se tenha realizado previamente escaldagem e depilação³. Outra novidade foi o emprego do aproveitamento condicional por meio de tratamento pelo frio, de carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose), obedecendo aos binômios de tempo e temperatura (por 30 dias, a -15°C; por 20 dias, a -25°C; e por 12 dias, a -29°C)³. O tratamento pelo frio em carcaças acometidas por *T. spirallis* já era recomendada pela FAO²¹ e descrita por Santos e Fukuda¹⁹.

Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados anteriormente recebiam apenas duas classificações, podendo ser entrepostos de pesca ou fábrica de conservas de pescado¹. Com o lançamento do novo regulamento, a classificação foi expandida, podendo ser barco-fábrica, abatedouro frigorífico de pescado, unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e estação depuradora de moluscos bivalves³.

No caso da inspeção de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*. Na inspeção *post mortem*, o pH do pescado fresco foi modificado, passando o ideal a ser inferior a 7,00 (peixes), inferior a 7,85 (crustáceos) e inferior a 6,85 (moluscos)³. No regulamento anterior, era descrito o pH da carne externa inferior a 6,8 e da interna inferior a 6,5 nos peixes¹. Apesar dessa diferença sobre a verificação do pH no *post mortem* de pescado, não há referência sobre o assunto no *Codex Alimentarius*. Segundo Soares e Gonçalves²², existem vários métodos de se inspecionar a qualidade do pescado, destacando-se os métodos sensoriais, devido à eficiência, à praticidade e ao baixo custo.

Uma novidade também presente no novo Riispoa foi a maior abrangência de espécies de pescado e suas peculiaridades. No caso das características sensoriais, avalia-se peixes, crustáceos, moluscos (bivalves, cefalópodes e gastrópodes), anfíbios (carne de rã) e répteis (carne de jacaré e quelônios)³.

Os estabelecimentos de ovos atualmente são classificados em granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados³.



No antigo Riispoa, os estabelecimentos de ovos e derivados recebiam a classificação de entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos¹.

O capítulo II, que trata da inspeção industrial e sanitária de ovos e derivados, foi mais conciso e objetivo do que no antigo Riispoa. Além das mudanças na classificação dos estabelecimentos, houve também alterações na classificação dos ovos. Segundo o novo Riispoa, os ovos agora são classificados como categoria “A” ou “B”³. Anteriormente os ovos eram classificados em: extra, especial, 1ª qualidade, 2ª qualidade, 3ª qualidade e fabrico¹. Isso demonstra o interesse do MAPA em tornar a legislação mais clara e simples, de modo a facilitar a identificação dos tipos dos ovos por parte dos consumidores.

Outra alteração observada foi a maior atribuição de responsabilidades aos estabelecimentos de ovos, visto que a fiscalização nesses será periódica e não mais permanente. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os procedimentos de apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, exame pela ovoscopia, classificação dos ovos e a verificação das condições de higiene e integridade da embalagem¹.

No atual Riispoa, os estabelecimentos de leite e derivados receberam uma classificação mais simples em relação à anterior, podendo ser classificados em granja leiteira, posto de refrigeração, usina de beneficiamento, fábrica de laticínios e queijaria³. No regulamento anterior, a classificação dos estabelecimentos poderia ser a de propriedades rurais (fazendas, estábulos e granjas leiteiras), postos de leite e derivados (postos de recebimento, refrigeração, coagulação e queijarias) e estabelecimentos industriais (usinas de beneficiamento, fábrica de laticínios, entrepostos-usina e entrepostos de laticínios)¹. Ressalta-se que existiam outras classificações, mas que foram revogadas pelo Decreto nº 1.812/1996¹¹.

Outras alterações observadas foram das especificações físico-químicas do leite, que sofreram modificações alinhadas à Instrução Normativa nº 62, de 29 de março de 2011, que trata dos regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade de leite²³. É interessante citar a única diferença observada: em relação ao índice crioscópico, a Instrução Normativa nº 62/2011 define o intervalo de -0,530° H a -0,550° H (equivalentes a -0,512° C e a -0,531° C)¹, enquanto que no novo Riispoa é de -0,530° H a -0,555° H (equivalentes a -0,512° C e a -0,536° C)³.

As alterações do novo Riispoa em relação ao leite e a seus derivados não foram significativas, visto que a maior parte delas já estava especificada desde 2011 pela Instrução Normativa nº 62/2011²³.

Conforme observado nos demais produtos já citados, houve alterações na classificação dos produtos de abelhas e derivados. Anteriormente, os estabelecimentos eram denominados como mel e cera de abelhas e classificados como apiários ou entrepostos de mel e cera de abelhas¹. O novo Riispoa denomina os estabelecimentos como produtos de abelhas e derivados, podendo receber a classificação de unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas ou entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados³.

A grande novidade para a inspeção de mel e derivados foi a introdução da fiscalização do mel de abelhas sem ferrão. A necessidade de uma legislação específica para o mel de abelhas sem ferrão era algo sugerido há bastante tempo por diversos autores^{24,25}.

Segundo o novo Riispoa, os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente¹. Porém, o novo Riispoa não cita as características físico-químicas e sensoriais dos produtos das abelhas sem ferrão, visto que essas apresentam peculiaridades em relação à *Apis mellifera*, principalmente em relação ao teor de umidade. Desse modo, espera-se o lançamento de normas complementares que especifiquem um regulamento técnico para os produtos de abelhas sem ferrão.

Outro fato relevante foi a pressão dos produtores de abelhas a respeito das exigências sanitárias que inviabilizavam a produção apícola nacional dos pequenos produtores. Dessa forma o novo Riispoa é mais flexível nas exigências para o funcionamento de uma agroindústria de pequeno porte como as apícolas, questão que já vinha sofrendo maior flexibilidade desde a publicação da Instrução Normativa nº 5, de 14 de fevereiro de 2017²⁶.

Uma das principais alterações propostas pelo Decreto nº 9.013/2017³ foi a implementação dos programas de autocontrole. O novo Riispoa adicionou os conceitos modernos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que influenciam diretamente na segurança dos produtos.

Segundo Profeta e Silva²⁷, a adoção de APPCC começou a ser regulamentada no Brasil em 1993: o MAPA regulamentou inicialmente os pescados, enquanto que o Ministério da Saúde estabeleceu o *Good Manufacturing Practice* (GMP) e a APPCC como base na fiscalização sanitária. Com o passar do tempo a APPCC foi ganhando força internacionalmente e, assim, o novo Riispoa não poderia deixar de acrescentar esses conceitos às suas regulamentações. É válido citar que já existiam legislações tanto da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) como do MAPA que regulamentavam os programas de autocontrole. Uma delas é a Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, que institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do serviço de inspeção federal (SIF)²⁸.

Na inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais, existe a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos e da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos, além de verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos.

Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal. Assim, as instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, devem ter vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, obrigando-se a adotar medidas para evitar maus-tratos e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate³.



A nova rotulagem proposta pelo novo Riispoa simplifica, racionaliza e moderniza o processo de avaliação das rotulagens dos produtos de origem animal, possibilitando a informatização no envio de informações sobre rotulagem de produtos, agilizando as respostas necessárias do MAPA⁴.

Ocorreram várias atualizações nas rotulagens dos diferentes produtos de origem animal. Dentre elas podemos citar como exemplo as alterações na rotulagem de derivados lácteos, que, no caso da farinha láctea, deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido e, no caso do queijo, que pode ser elaborado a partir de filtração por membrana sendo denominados “queijos”³.

Ainda segundo o MAPA, as novidades levam em conta o Código de Defesa do Consumidor e demais normas incidentes sobre questões de rotulagem de produtos, a implementação de rastreabilidade de alimentos em toda a cadeia produtiva, e estabelecimento do recolhimento (*recall*) dos alimentos¹. Podemos observar também que o §2º do artigo 427 define que o registro de rótulo deve ser renovado a cada dez anos, sendo dessa forma diferente do antigo Riispoa que não definia o prazo de validade do registro de rótulos³. Os modelos de carimbos do SIF podem ser observados no Memorando nº 13/2017 do Dipoa²⁹.

Os carimbos sofreram diferentes alterações em sua forma e tamanho. O antigo Riispoa previa anteriormente 18 modelos de carimbo (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 13-A, 14, 14-A, 14-B, 15)¹. Porém, o novo Riispoa é mais simplificado, possuindo apenas sete carimbos. O carimbo deve conter obrigatoriamente a expressão “Ministério da Agricultura”, na borda superior externa; a palavra “Brasil”, na parte superior interna; a palavra “Inspecionado”, ao centro; o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “Inspecionado”, e as iniciais “S.I.F.”, na borda inferior interna³.

Em decorrência da polêmica envolvendo produtos de origem animal na “Operação Carne Fraca”, o governo implementou medidas e penalidades mais rígidas para estabelecimentos infratores. Segundo o MAPA⁴, a modernização do Riispoa, referente às responsabilidades sobre a infração, medidas cautelares, penalidades e processo administrativo, redefine as sanções passíveis de aplicação de penalidades e gradua as infrações em leve, moderada, grave e gravíssima, dando proporcionalidade nas aplicações das penalidades, além de introduzir o conceito de condições agravantes e atenuantes. Segundo Manning e Soon³⁰, o crime alimentar intencional é de natureza plural em termos de tipos de crime e os diferentes níveis de ganhos financeiros, sendo que os modos bem-sucedidos de crime alimentar dependem de quão bem o crime foi realizado e em que ponto, ou mesmo se a detecção realmente ocorreu.

É possível destacar que as infrações incluem os conceitos modernos como o não cumprimento dos prazos previstos para os programas de autocontrole, demonstrando a preocupação com a segurança dos alimentos. É válido ressaltar também que os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

As penalidades terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, e as sanções podem ser advertência, multa, apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, suspensão de atividade e cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento³.

Apesar do pouco tempo de publicação do Decreto nº 9.013/2017³, ele sofreu suas primeiras alterações através do Decreto nº 9.069, de 31 de maio de 2017³¹, menos de 3 meses após o lançamento do novo Riispoa. O Decreto nº 9.069/2017 alterou a redação de 21 artigos do novo Riispoa, sendo de um modo geral, alterações de caráter conceitual.

CONCLUSÕES

A avaliação do novo Riispoa, aprovado pelo Decreto nº 9.013/2017³, foi pertinente por demonstrar as atualizações em relação à legislação anterior. É fato observado no decorrer deste estudo que o sentido dessa revisão do Riispoa foi o de atualizar um regulamento de 65 anos aos modernos conceitos de segurança dos alimentos e adequação à realidade atual vivida pelo setor agropecuário brasileiro.

Continua no novo Riispoa o modelo de inspeção permanente nos estabelecimentos de maior risco sanitário e periódica nos estabelecimentos de menor risco, o que define uma maior responsabilidade dos estabelecimentos. Esse modelo de inspeção permite uma necessidade menor de recursos humanos do SIF, visto que o déficit de funcionários chega a índices alarmantes. Apesar desse modelo ser tendência adotada em outros países, ainda é motivo de discussão no Brasil, principalmente quanto a eficiência e credibilidade dos produtos inspecionados.

O aumento das penalidades demonstra o interesse do governo em inibir e combater fraudes, como as divulgadas pela “Operação Carne Fraca”. Além disso, houve interesse a respeito da legalização dos pequenos produtores, que agora terão exigências de acordo com o tamanho da produção. Outro fato importante foi a utilização de análise de risco na cadeia produtiva e a especificação de grau de risco dos estabelecimentos.

Acrescentou-se também conceitos de programas de autocontrole que possuem um papel primordial na segurança dos alimentos e também de análises laboratoriais modernas como auxiliares na inspeção de rotina. Estas metodologias descritas no novo Riispoa já eram regulamentadas em normas complementares e são de extrema importância para o avanço da qualidade de nossos produtos de origem animal.

As brechas propositais do novo Riispoa possibilitam a regulamentação por normas complementares, além de permitir processos tecnológicos não previstos, desde que sejam aprovados pelo Dipoa. Isso permite uma modernização constante do SIF, visto que alterações feitas através de normas complementares são menos burocráticas que alterações por meio de decreto presidencial.

Observar as atualizações proporcionadas pelo novo Riispoa abre caminho para um melhor entendimento da legislação e suas



influências na preservação da inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor. Porém, é necessária a realização de estudos complementares

de modo a esclarecer os impactos desse novo regulamento nas diferentes esferas do agronegócio nacional e, principalmente, visando a saúde dos consumidores.

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA. Diário Oficial União. 7 jul 1952.
2. Modesto Júnior J. Histórico da legislação brasileira sobre a inspeção dos produtos de origem animal [trabalho de conclusão de curso]. Mossoró: Universidade Federal Rural do Semiárido; 2015.
3. Brasil. Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial União. 30 mar 2017.
4. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Novo Regulamento da Inspeção de Produtos de Origem Animal prevê penas mais severas. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 2017[acesso 29 mar 2017]. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/noticias/novo-regulamento-da-inspecao-de-produtos-de-origem-animal-reforca-seguranca-alimentar>
5. Brasil. Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Diário Oficial União. 19 dez 1950.
6. Brasil. Decreto Nº 39.093, de 30 de abril de 1956. Altera o Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial União. 4 maio 1956.
7. Brasil. Decreto Nº 1.255, de 25 de junho de 1962. Altera o Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Diário Oficial União. 4 jul 1962.
8. Brasil. Decreto Nº 66.183, de 5 de fevereiro de 1970. Regulamenta o Decreto-Lei Nº 923, de 10 de outubro de 1969, que dispõe sobre a comercialização do leite cru. Diário Oficial União. 6 fev 1970.
9. Brasil. Decreto Nº 73.116, de 8 de novembro de 1973. Regulamenta a Lei Nº 5.760, de 3 de dezembro de 1971, e dá outras providências. Diário Oficial União. 9 nov 1973.
10. Brasil. Decreto Nº 1.236, de 2 de setembro de 1994. Dá nova redação ao art. 507 do Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, que regulamenta a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Diário Oficial União. 5 set 1994.
11. Brasil. Decreto Nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996. Altera dispositivos do Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelo Decreto Nº 1.255, de 25 de junho de 1962. Diário Oficial União. 9 fev 1996.
12. Brasil. Decreto Nº 2.244, de 4 de junho de 1997. Altera dispositivos do Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, alterado pelos Decretos Nº 1.255, de 25 de junho de 1962, Nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, e Nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996. Diário Oficial União. 5 jun 1997.
13. Brasil. Decreto Nº 6.385, de 27 de fevereiro de 2008. Dá nova redação aos arts. 854 e 918 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952. Diário Oficial União. 28 fev 2008.
14. Brasil. Decreto Nº 7.216, de 17 de junho de 2010. Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento dos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei Nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, aprovado pelo Decreto Nº 5.741, de 30 de março de 2006, e dá outras providências. Diário Oficial União. 18 jun 2010.
15. Brasil. Decreto Nº 8.444, de 6 de maio de 2015. Altera o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952. Diário Oficial União. 7 maio 2015.
16. Brasil. Decreto Nº 8.681, de 23 de fevereiro de 2016. Altera o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952. Diário Oficial União. 24 fev 2016.
17. Polícia Federal (BR), Agência de Notícias. Nota à Imprensa - Operação Carne Fraca. Brasília, DF: Polícia Federal; 2017[acesso 21 mar 2017]. Disponível em: <http://www.pf.gov.br/agencia/noticias/2017/03/nota-a-imprensa-2013-operacao-carne-fraca>
18. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Norma Interna Dipoa/DAS nº 01, de 8 de março de 2017. Aprova os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao Dipoa/SDA, bem como o manual de procedimentos. Diário Oficial União. 8 mar 2017.
19. Santos IF, Fukuda RT. Patologia aplicada à inspeção de carnes: diagnóstico clínico, macroscópico e decisão sanitária. Niterói: Editora da UFF; 2014.
20. Fernandes AR, Pena MS, Carmo MA, Coutinho GA, Benevenuto Junior AL. Desempenho, características de carcaça e qualidade de carne de suínos sob castração cirúrgica ou imunológica. Rev Bras Saúde Prod Anim. 2017;18(2):303-12. <https://doi.org/10.1590/s1519-99402017000200009>.
21. Dupouy-Camet J, Murrell KD, editors. FAO/WHO/OIE Guidelines for the surveillance, management, prevention and control of trichinellosis. Paris: World Organisation for Animal Health; 2007.



22. Soares KMP, Gonçalves AA. Qualidade e segurança do pescado. Rev Inst Adolfo Lutz. 2012;71(1):1-10.
23. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Instrução Normativa Nº 62, de 29 de dezembro de 2011. Aprovar o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado, o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, em conformidade com os Anexos desta Instrução Normativa. Diário Oficial União. 30 dez 2011.
24. Holanda CA, Brandão CM, Souza, JL, Ribeiro MNS, Alves LMC, Costa MCP. Qualidade e estimativa do tempo de consumo do Mel de Tiúba (*Melipona fasciculata* Smith) produzido na região do cerrado maranhense. REBRAPA. 2015;6(3):53-64. <https://doi.org/10.14685/rebrapa.v6i3.3498>
25. Stramm KM. Composição e qualidade de méis de abelha jandaira (*Melipona subnita*) efeitos de estocagem e comparação com méis de *Apis mellifera* [dissertação]. São Paulo: Universidade de São Paulo; 2011.
26. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Instrução Normativa Nº 5, de 14 de fevereiro de 2017. Dispõe sobre 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. Diário Oficial União. 15 fev 2017.
27. Profeta RA, Silva SF. APPCC - Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle na Empresa de Açúcar. In: XXV Encontro Nacional de Engenharia de Produção; 29 out-1 nov 2005; Porto Alegre. p. 1865-1872.
28. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Portaria Nº 46, de 10 de fevereiro de 1998. Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC a ser implantado, gradativamente, nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do serviço de inspeção federal - SIF, de acordo com o manual genérico de procedimentos. Diário Oficial União. 16 mar 1998.
29. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Memorando-Circular Nº 13, de 28 de agosto de 2017. Modelos de carimbo de inspeção previstos no Decreto Nº 9.013 de 29 de março de 2017. Diário Oficial União. 28 ago 2017.
30. Manning L, Soon JM. Food safety, food fraud, and food defense: A fast evolving literature. J Fod Sci. 2016;81(4):R823-34. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13256>
31. Brasil. Decreto Nº 9.069, de 31 de maio de 2017. Altera o Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 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. Diário Oficial União. 31 maio 2017.

Conflito de Interesse

Os autores informam não haver qualquer potencial conflito de interesse com pares e instituições, políticos ou financeiros deste estudo.



Esta publicação está sob a licença Creative Commons Atribuição 3.0 não Adaptada.
Para ver uma cópia desta licença, visite http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/deed.pt_BR.