

**AO**

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO**

**SECRETARIA DA DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA**

**DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA**

**DIVISÃO DE CONTROLE DE COMÉRCIO INTERNACIONAL - DCI**

**Sugestão de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Entrepasto de  
Produtos de Origem Animal da Associação Brasileira da Indústria de  
Armazenagem Frigorificada conforme Ofício nº 02/2019**

***I. ALCANCE***

1. Comércio interno e distribuição de produtos de origem animal;
2. Comércio internacional (exportação e importação) de produtos de origem animal.

***II. OBJETIVO***

Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade a serem cumpridos em um Entrepasto de Produtos de Origem Animal a fim de que os mesmos sejam corretamente recebidos, armazenados e expedidos visando a segurança dos alimentos e a proteção da saúde pública.

A cadeia de frio deve assegurar que as condições de conservação definidas pelo produtor sejam escrupulosamente cumpridas para garantir que o produto mantenha as características originais e, conseqüentemente, cumpra a função a que se destina.

***III. ÂMBITO DE APLICAÇÃO***

Atendendo ao disposto no Art. 1º § 3º do RIISPOA: "Este documento e as normas que o complementarem serão orientados pelos princípios constitucionais do federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica, do

respeito ao direito internacional, aos tratados pactuados pela República Federativa do Brasil e aos acordos bilaterais e multilaterais de equivalência, entre outros princípios constitucionais, e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

#### ***IV. DEFINIÇÕES***

- A. Entrepasto de Produtos de Origem Animal:** segundo o RIISPOA, seria o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.
- B. Armazenagem/Entrepostagem:** atividade na qual o estabelecimento atua apenas como um local para guarda dos produtos do estabelecimento produtor ou processador. Estes produtos vêm acompanhados de documentação sanitária pertinente (CSI, CSN, GT, DCPOA e NF) e podem ser expedidos com base na certificação oficial para terceiros, consumidor final ou ser exportados.
- C. Rastreabilidade:** é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação (Decreto 9.013/17).

#### ***V. CLASSIFICAÇÃO DE ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL***

- 1. Entrepasto Frigorífico Habilitado para Exportação:** todos com Serviço de Inspeção Federal instalado;
- 2. Entrepasto Frigorífico Habilitado a Importação de Produtos de Origem Animal:** estabelecimentos autorizados ao recebimento e reinspeção de produtos de origem animal importados; autorizado a nacionalizar produtos.

## **VI. REQUISITOS**

### **1. Entrepósitos frigoríficos habilitados à importação de produtos de origem animal:**

1.1. Sala de REINSPEÇÃO e DESCONGELAMENTO de produtos;

1.2. Água potável para higienização e lavagem de equipamentos;

1.3. Iluminação 500 lux para área de reinspeção de produtos; CANDLE TABLE ou NEGATOSCÓPIO para inspeção de parasitas em pescados importados conforme a legislação.

### **2. Entrepósito Frigorífico Habilitado Exportação de Mercados Específicos e Não Específicos:**

2.1. É obrigatório que o estabelecimento possua serviço de inspeção federal instalado;

2.2. É obrigatório atender aos requisitos específicos de cada país importador e estar cadastrado em lista de estabelecimentos habilitados à exportação do país de destino;

2.3. O Ministério da Agricultura irá disponibilizar um respaldo técnico para a emissão dos certificados internacionais para os mercados específicos, com detalhamento das exigências solicitadas. Exemplos: selo lacre (UE e RÚSSIA), laudos microbiológicos, segregação de mercadoria em câmara específica, temperatura, rotulagem e rastreabilidade).

### **3. Entrepósito Frigorífico Mercado Interno:**

É obrigatório o estabelecimento possuir licença de funcionamento da ANVISA e do SIF para os seguintes produtos:

- Produtos para distribuição em supermercados;
- Produtos para distribuição em cozinhas industriais;
- Produtos para distribuição em sorveterias;
- Produtos para distribuição em restaurante.

## **VII. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE**

São procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos

programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Decreto 9.013/17). Têm a finalidade de garantir qualidade e padrão nos estabelecimentos e proporcionar harmonia nas fiscalizações dos entrepostos frigoríficos de produtos de origem animal em suas diferentes classificações e esferas dos órgãos fiscalizadores.

O funcionamento do entreposto frigorífico deve ser acompanhado pelo servidor da inspeção Federal-IF junto ao estabelecimento, buscando monitorar todos os procedimentos descritos em seu manual de autocontrole e implementados pela empresa a fim de garantir a manutenção da higiene das instalações e dos equipamentos, a higiene das operações, e conseqüentemente a preservação da sanidade e aplicação dos preceitos tecnológicos.

Todos os Entrepostos Frigoríficos de Produtos de Origem Animal devem ter implantados nos estabelecimentos “ **PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE**” adaptados às suas necessidades e características.

- a. **BPF (Boas Práticas de Fabricação):** condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal (Decreto 9.013/17). Neste regulamento técnico corresponderia às Boas Práticas de Armazenagem;
- b. **PSO (Procedimento Sanitário Operacional):** procedimentos desenvolvidos, implementados e monitorados que garantam procedimentos industriais livres de contaminação cruzada entre o produto e as superfícies dos equipamentos/utensílios de trabalho, visando estabelecer a forma rotineira e padronizada pelo qual o estabelecimentos previne a ocorrência de operações higiênico-sanitárias insatisfatórias. Em se tratando da atividade de armazenagem, o único momento onde o produto entra em contato direto com superfícies e utensílios se dá durante a reinspeção;
- c. **PPHO (Procedimentos Padrão de Higiene Operacional):** procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, 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 durante as operações. No caso dos Entrepósitos Frigoríficos a possibilidade de contaminação direta ou cruzada seria mínima já que os produtos de origem animal encontram-se em embalagem primária, secundária e às vezes terciária;

**d. APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle):** segundo o Codex Alimentarius, este sistema, que tem fundamentos científicos e caráter sistemático, permite identificar perigos específicos e medidas para seu controle com o fim de garantir a inocuidade dos alimentos. É um instrumento para avaliar os perigos e estabelecer sistemas de controle que se centram na prevenção em vez de basear-se principalmente na correção do produto final. O sistema APPCC pode ser aplicado ao longo de toda a cadeia alimentar, desde o produtor primário até o consumidor final, e sua aplicação deverá basear-se em provas científicas de perigos para a saúde humana. Além de melhorar a inocuidade dos alimentos, a aplicação do sistema de APPCC pode oferecer outras vantagens significativas, facilitar desta forma a inspeção por parte das autoridades de regulamentação, e promover o comércio internacional ao aumentar a confiança na inocuidade dos alimentos. Através desta avaliação é possível constatar que os entrepostos frigoríficos, por não manipular diretamente a matéria prima ou o produto em si, possuem perigos e pontos críticos de controle de menor relevância que aqueles estabelecimentos que abatem, processam e elaboram produtos de origem animal. Este regulamento técnico sugere que os seguintes elementos de Inspeção sejam parte do Programa de Autocontrole:

**i. Manutenção das instalações e equipamentos industriais:** controle próprio de cada estabelecimento onde se evidencia as não conformidades nas instalações e equipamentos. Frequência de verificação segundo características das operações do entreposto.

**ii. Iluminação:** controle mensal da intensidade luminosa das fontes localizadas no setor operacional; antecâmara, câmara, docas e locais de reinspeção. Os parâmetros de luz para cada área são:

- no mínimo de 110 lux, quando medida numa distância de 75cm acima do piso, nas unidades de refrigeração e

estocagem de alimentos e em outras áreas ou salas durante os períodos de limpeza;

- no mínimo 540 lux nos pontos de inspeção oficial e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis, como na manipulação de facas, moedores e serras.

**iii. Água de abastecimento:** em caso de rede pública de abastecimento, somente análises que sejam requisito para contemplar exigências de mercados específicos (ex.: série completa da água para UE; Directiva 98/83/CE). Já que a água utilizada no entreposto se destina somente à limpeza, não é necessário a verificação diária de turbidez, pH e cloro livre.

*Obs: Em caso de poço artesiano é necessário a verificação diária de pH e cloro livre.*

**iv. Controle integrado de pragas:** de acordo com cada estabelecimento.

**v. Limpeza e sanitização (PPHO):** descrição dos procedimentos de limpeza e sanitização de todos os setores operacionais do estabelecimento: vestiários, sanitários, refeitório, barreira sanitária, antecâmara e câmaras.

**vi. Procedimento Sanitário das Operações (PSO):** descrição dos procedimentos operacionais executados na recepção, armazenagem e expedição de produtos de origem animal, no reforço de frio e no congelamento. As temperaturas são coletadas de forma aleatória, em 3 pontos do veículo: início, meio e fim.

## **VIII. LIMITES CRÍTICOS DOS PRODUTOS PARA A RECEPÇÃO DE MERCADORIAS**

### **1. Produtos congelados:**

- I. -8°C armazenagem:** considerar o valor apurado das temperaturas tomadas em três pontos da partida; (início, meio e fim) e desde que nenhuma delas transgrida o limite crítico estabelecido;
- II. acima de -8°C:** sem sinais de descongelamento, encaminhar para reforço de frio em túnel ou recuperação de frio em câmara. O fator

determinante do local onde o produto será enviado dependerá do tempo de armazenagem até a sua expedição;

**III. acima de - 8°C apresentando sinais de descongelamento:**

reinspeção de toda a carga e o destino a critério do médico veterinário do SIF.

*Atenção: devem ser respeitadas integralmente os regulamentos e normas técnicas das distintas espécies e dos países importadores. EX: produtos carneos exportáveis para U.E. não podem ultrapassar a temperatura de -12°C e não podem sofrer reforço de frio; neste caso o produto será desclassificado da U.E e os selos-lacres totalmente rompidos.*

**1. Produtos resfriados:**

**I. + 7°C armazenagem;** considerar o valor apurado das temperaturas tomadas em três pontos da partida; (início, meio e fim) e desde que nenhuma delas transgrida o limite crítico estabelecido;

**II. Acima de 7°C:** reforço de frio; reinspeção de toda a carga e o destino a critério do médico veterinário do SIF.

**1. Para congelamento de produtos no entreposto: +2°C.** O produto deverá ir ao túnel de congelamento e lá permanecer até que sua temperatura interna atinja -18°C. A curva de congelamento varia de acordo com o tipo de produto a ser congelado.

**2. Mercados Específicos:** deve-se atender à exigência do mercado pretendido.

**3. Documentação requerida para o desembarque da mercadoria:** Nota Fiscal, Certificado Sanitário Nacional (CSN), Certificado Sanitário Internacional (CSI), Guia de Trânsito (GT), Declaração de Conformidade de Produtos de Origem Animal (DCPOA) e Declaração Agropecuária de Trânsito Internacional (DAT).

- É sumamente importante verificar a integridade das embalagens dos produtos uma vez que avarias nas mesmas podem levar à sua exposição e conseqüente contaminação.
- O tempo de permanência do produto na antecâmara deverá ser o menor possível a fim de evitar variações indesejáveis na temperatura.
- Na armazenagem é fundamental atentar à localização de produtos de exportação uma vez que determinados mercados específicos possuem requisitos para tal.
- Aqueles produtos que precisam ser expedidos rapidamente poderão sofrer reforço de frio sempre que o estabelecimento possua túnel de congelamento e possa comprovar o seu uso.

#### ***IX. LIMITES CRÍTICOS DOS PRODUTOS PARA A EXPEDIÇÃO DE MERCADORIAS***

- **Produtos congelados:** -18°C para produtos destinados ao mercado EXTERNO ou considerar o que está descrito no rótulo/embalagem;  
-12°C para produtos destinados ao mercado INTERNO ou considerar o que está descrito no rótulo/embalagem.
  - **Produtos resfriados:** +7°C ou considerar o que está descrito no rótulo/embalagem.
1. **Previamente ao embarque:** baús ou containers deverão estar climatizados a fim de evitar a alterações indesejadas na temperatura do produto. Procedese uma inspeção física da integridade e das condições sanitárias do veículo.
  2. **Documentação requerida para a expedição da mercadoria:** nota fiscal, guia de trânsito - GT, CSI, CSN, DCPOA, DAT.
  3. **Mercados Específicos:** deve-se atender à exigência do mercado pretendido.
  4. **Controle de temperaturas:** verificação diária das temperaturas das câmaras e antecâmara através dos termômetros de mercurio e digitais. Os termômetros deverão estar localizados na metade da câmara. Se faz necessária a comprovação da temperatura das câmaras e antecâmara através de termógrafo ou gráfico.



## **X. LIMITES CRÍTICOS DE TEMPERATURA DAS INSTALAÇÕES**

- i. Antecâmara: +12C**
- ii. Câmaras de produtos congelados: -18°C**
- iii. Câmaras de produtos resfriados: +7°C**
- iv. Tunel de congelamento: -35°C**

Admite-se a estocagem conjunta de mercadorias de outras naturezas se não houver perigo de alterar a qualidade dos produtos estocados, respeitadas as temperaturas requeridas por cada tipo de produto, especificadas em regulamentos técnicos.

- 1. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo:** calibrar anualmente os termômetros, sensores das câmaras, termógrafo, luxímetro e demais equipamentos utilizados no controle dos processos. Aferir os termômetros a critério do estabelecimento.
- 2. APPCC Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle:** inerente à operação de cada estabelecimento.
- 3. Certificação de produtos exportados:** descrição detalhada do controle na recepção e expedição dos produtos, e da rastreabilidade do produtos armazenados.
- 4. Recolhimento de produtos (Recall):** descrição dos procedimentos adotados por cada estabelecimento em caso de recall.
- 5. Comunicação empresa-MAPA:** restituição do *Relatório de Não Conformidade – RNC (circular 176/2005, revogada em 10 de abril e 2017)* com tratativas e prazos e soluções da não-conformidades apontadas e quais elementos de inspeções foram violados.

## ***XI. CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA EM ENTREPOSTOS FRIGORÍFICOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL***

De acordo com a IN 23/18, certificação sanitária é o procedimento pelo qual a autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA assegura, por via impressa ou eletrônica, que as matérias-primas e os produtos de origem animal estão de acordo com os requisitos sanitários, técnicos e legais; é imprescindível para o trânsito nacional ou internacional destes produtos. As exigências de armazenagem, rastreabilidade e compatibilidade de produtos armazenados influenciam na certificação dos produtos e devem ser cumpridos em sua totalidade.

- **A inclusão** da certificação deve atender os modelos e tipos de produtos para certificação (SIGSIF, DCPOA);
- **A revisão** das inclusões antes do envio para a VERIFICAÇÃO E PARECER do FISCAL ou RESPONSÁVEL TÉCNICO do estabelecimento visando evitar erros no embasamento para certificação.

## ***XII. EMBASAMENTO PARA CERTIFICAÇÃO***

- I. GT (Guia de Trânsito):** documento oficial impresso ou em formato eletrônico, emitido por autoridade competente, para o trânsito nacional de matérias-primas e produtos de origem animal, em atendimento aos requisitos sanitários, técnicos e legais (IN23/18).
- II. DCPOA (Declaração de Conformidade de Produtos de Origem Animal):** documento emitido por representante do estabelecimento, impresso ou em formato eletrônico, para comprovação de que as matérias-primas e os produtos de origem animal, a serem certificados, atendem aos requisitos sanitários, técnicos e legais do país importador (IN23/18).
- III. CSN (Certificado Sanitário Nacional):** documento indispensável para o trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal no Brasil. O CSN poderá ser substituído por Guia de Trânsito - GT nos casos previstos em regulamentação específica (IN23/18 Art. 4º incisos VI, VII e VIII), desde que as matérias-primas ou os produtos de origem animal **não se destinem à exportação**. É vedada a sua emissão quando não forem

apresentados pelos estabelecimentos os documentos necessários para respaldar a certificação.

**IV. CSI (Certificado Sanitário Internacional):** documento indispensável para o trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal, para fins de exportação. Segundo o Art. 5º § 1º (IN23/18): a emissão de CSI para países e blocos de países que exigem habilitação específica do estabelecimento, em conformidade com a Instrução Normativa 27, de 27 de agosto de 2008, será respaldada por CSN; § 2º, a emissão de CSI para países e blocos de países que não exigem habilitação específica será embasada por DCPOA. O CSN e o CSI devem ser emitidos e assinados exclusivamente por Auditor Fiscal Federal Agropecuário - AFFA com formação em medicina veterinária. A GT deve ser emitida e assinada exclusivamente por Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal - AISIPOA. Os procedimentos para conferência documental e impressão do CSN, CSI e GT serão realizados por servidor competente do Serviço de Inspeção Federal ou da unidade do VIGIAGRO. É vedada a sua emissão quando não forem apresentados pelos estabelecimentos os documentos necessários para respaldar a certificação.

**CSI, CSN, GT, DCPOA** são emitidos pelos Abatedouros Frigoríficos de Origem (unidade de abate ou estabelecimentos de produtos de origem animal) para dar garantia aos produtos armazenados e devem acompanhar os mesmos, para dar embasamento nas certificações.

**RELATÓRIOS DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS E RELATÓRIOS DE CARREGAMENTO DE PRODUTOS** são documentos relativos aos produtos armazenados para dar garantias a **CERTIFICAÇÃO** emitida pelos **FISCAIS** e pelos **RESPONSÁVEIS TÉCNICOS** que chancelam os produtos de origem animal a serem **EXPEDIDOS** pelos estabelecimentos.

**Os documentos expedidos por agentes públicos são:**

- DECLARAÇÃO DE TRÂNSITO ADUANEIRO- DTA
- CERTIFICADO SANITÁRIO INTERNACIONAL- CSI
- CERTIFICADO SANITÁRIO NACIONAL- CSN
- GUIA DE TRÂNSITO- GT

**Os documentos expedidos pelos estabelecimentos são:**

- RELATÓRIOS DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS
- RELATÓRIOS DE CARREGAMENTO DE PRODUTOS
- DCPOA

***XIII. CARÁTER DE INSPEÇÃO***

Com a publicação do Decreto 9.013/17, os entrepostos deixam de ter inspeção permanente e passam a ser estabelecimentos de inspeção periódica. Como a rotina dos entrepostos de produtos de origem animal se baseia na recepção e expedição de mercadorias e conseqüentemente na emissão de certificados que necessitam da assinatura dos auditores fiscais, encontramos em um gargalo operacional e logístico que gera demoras em embarques de produtos para a exportação. Solicitamos uma solução para esta demanda, conforme sugestões:

- Criação de Certificação Eletrônica para suprir a falta de fiscais; ou
- Seguir instruções da NORMA INTERNA DIPOA/SDA Nº 01, DE 08 DE MARÇO DE 2017, sob o Decreto nº 8.852, de 20 de setembro de 2016 e a Portaria nº 99, de 12 de maio de 2016, tendo em vista o disposto no Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 e na Portaria nº 215, de 27 de abril de 2001, e o que consta no Processo nº 21000.023446 /2016-58.