



ADAB

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DA BAHIA

Técnico em Fiscalização
Agropecuária

**EDITAL DE ABERTURA DE INSCRIÇÕES
– SAEB Nº 01/2024, DE 05 DE FEVEREIRO DE 2024**

CÓD: SL-068FV-24
7908433250678

Língua Portuguesa

1. Interpretação e compreensão de texto	11
2. Organização estrutural dos textos. Marcas de textualidade: coesão, coerência e intertextualidade.....	13
3. Modos de organização discursiva: descrição, narração, exposição, argumentação e injunção; características específicas de cada modo	15
4. Tipos textuais: informativo, publicitário, propagandístico, normativo, didático e divinatório; características específicas de cada tipo	16
5. Textos literários e não literários.....	19
6. Tipologia da frase portuguesa. Estrutura da frase portuguesa: operações de deslocamento, substituição, modificação e correção. Problemas estruturais das frases. Organização sintática das frases: termos e orações. Ordem direta e inversa	20
7. Norma culta	22
8. Pontuação e sinais gráficos	24
9. Tipos de discurso	26
10. Registros de linguagem.....	28
11. Funções da linguagem	29
12. Elementos dos atos de comunicação.....	30
13. Estrutura e formação de palavras.....	31
14. Formas de abreviação.....	33
15. Classes de palavras; os aspectos morfológicos, sintáticos, semânticos e textuais de substantivos, adjetivos, artigos, numerais, pronomes, verbos, advérbios, conjunções e interjeições; os modalizadores.....	35
16. Semântica: sentido próprio e figurado; antônimos, sinônimos, parônimos e hiperônimos. Polissemia e ambiguidade.....	47
17. Os dicionários: tipos; a organização de verbetes.....	48
18. Vocabulário: neologismos, arcaísmos, estrangeirismos; latinismos	57
19. Ortografia e acentuação gráfica.....	59
20. A crase	61

Raciocínio Lógico Matemático

1. Lógica: proposições, conectivos, equivalências lógicas, quantificadores e predicados	67
2. Conjuntos e suas operações, diagramas.....	73
3. Números inteiros, racionais e reais e suas operações	76
4. Porcentagem e juros	85
5. Proporcionalidade direta e inversa	87
6. Medidas de comprimento, área, volume, massa e tempo	89
7. Estrutura lógica de relações arbitrárias entre pessoas, lugares, objetos ou eventos fictícios; dedução de novas informações das relações fornecidas e avaliação das condições usadas para estabelecer a estrutura daquelas relações. formação de conceitos, discriminação de elementos.....	91
8. Compreensão e análise da lógica de uma situação, utilizando as funções intelectuais: raciocínio verbal, raciocínio matemático, raciocínio sequencial, orientação espacial e temporal.....	104
9. Compreensão de dados apresentados em gráficos e tabelas.....	112
10. Raciocínio lógico envolvendo problemas aritméticos, geométricos e matriciais.....	118
11. Problemas de contagem e noções de probabilidade.....	120

ÍNDICE

12. Geometria básica: ângulos, triângulos, polígonos, distâncias, proporcionalidade, perímetro e área; Plano cartesiano: sistema de coordenadas, distância	122
13. Noções de estatística: média, moda, mediana e desvio padrão	130
14. Problemas de lógica e raciocínio	132

Conhecimentos de Informática

1. Noções do sistema operacional Microsoft Windows 10 e versões superiores: Atalhos de teclado. Área de Trabalho (Exibir, Classificar, Atualizar, Resolução da tela, Gadgets) e Menu Iniciar (Documentos, Imagens, Computador, Painel de Controle, Dispositivos e Impressoras, Programa Padrão, Ajuda e Suporte, Desligar, Todos os exibir, alterar, organizar, classificar, ver as propriedades, identificar, usar e configurar, utilizando menus rápidos ou suspensos, painéis, listas, caixa de pesquisa, menus, ícones, janelas, teclado e/ou mouse). Propriedades da Barra de Tarefas, do Menu Iniciar e do Gerenciador de tarefas: saber trabalhar, exibir, alterar, organizar, identificar, usar, fechar Programa e configurar, utilizando as partes da janela (botões, painéis, listas, caixa de pesquisa, caixas de marcação, menus, ícones e etc.), teclado e/ou mouse. Janelas para facilitar a navegação no Windows e o trabalho com arquivos, pastas e bibliotecas. Painel de Controle e Lixeira: saber exibir, alterar, organizar, identificar, usar e configurar ambientes, componentes da janela, menus, barras de ferramentas e ícones. Usar as funcionalidades das janelas, Programa e aplicativos utilizando as partes da janela (botões, painéis, listas, caixa de pesquisa, caixas de marcação, menus, ícones etc.), teclado e/ou mouse. Realizar ações e operações sobre bibliotecas, arquivos, pastas, ícones e atalhos: localizar, copiar, mover, criar, criar atalhos, criptografar, ocultar, excluir, recortar, colar, renomear, abrir, abrir com, editar, enviar para, propriedades etc. Características das configurações padrão do sistema operacional. Identificar e utilizar nomes válidos para bibliotecas, arquivos, pastas, ícones e atalhos. Identificar teclas de atalho para qualquer operação	139
2. Noções do programa Microsoft Excel 365 e versões superiores: Atalhos de teclado. Saber identificar, caracterizar, usar, alterar, configurar e personalizar o ambiente, componentes da janela, funcionalidades, menus, ícones, barra de ferramentas, guias, grupos e botões. Definir e identificar célula, planilha e pasta. Abrir, fechar, criar, visualizar, formatar, salvar, alterar, excluir, renomear, personalizar, configurar planilhas e pastas, utilizando a barra de ferramentas, menus, ícones, botões, guias e grupos da Faixa de Opções, teclado e/ou mouse. Saber selecionar e reconhecer a seleção de células, planilhas e pastas. Identificar e utilizar os ícones das barras de ferramentas das guias e grupos Início, Inserir, Layout da Página, Fórmulas, Dados, Revisão e Exibição, para formatar, alterar, selecionar células, configurar, reconhecer a formatação de textos e documentos e reconhecer a seleção de células. Identificar e utilizar os botões das guias e grupos Início, Inserir, Layout da página, Fórmulas, Dados, Revisão e Exibição, para formatar, personalizar, configurar e reconhecer a formatação documentos. Saber usar a Ajuda. Aplicar teclas de atalho para qualquer operação. Reconhecer fórmulas	163
3. Conceitos básicos de Internet, Intranet, navegadores (Browsers) e Correio eletrônico	205
4. Procedimentos básicos para realização de cópias de segurança (Backup)	212
5. Conhecimentos básicos de microcomputadores PC – Hardware	213

Noções Gerais de Direito Administrativo

1. Origem, objeto, conceito e fontes do Direito Administrativo	221
2. Estado; Conceitos, elementos, poderes ou funções, organização; A função política ou de governo	224
3. Princípios constitucionais do Direito Administrativo brasileiro; Conceitos da Administração Pública	226
4. Poderes e o poder de polícia	230
5. Serviço público (concessão, permissão, autorização), fomento, intervenção	237
6. Organização administrativa (administração direta e indireta, autarquias, fundações públicas, empresas públicas e sociedades de economia mista, consórcios públicos)	249
7. Estatuto dos Servidores Públicos Civis do Estado da Bahia, das Autarquias e das Fundações Públicas Estaduais; Lei estadual nº 6.677, de 26 de setembro de 1994 e alterações	253
8. Cargo, emprego e função pública; Direitos e deveres; Estabilidade; Provedimento, vacância, remoção, redistribuição e substituição; Regime disciplinar; Responsabilidade civil, criminal e administrativa; Sanções aplicáveis aos agentes públicos nos casos de enriquecimento ilícito	273

ÍNDICE

9. Lei Federal nº 8.429/1992 e alterações	312
10. Lei estadual nº 11.051, de 06 de junho de 2008./2008, alterada pela Lei Estadual nº 12.377/2011	323
11. Atos administrativos; Conceito, tipos, requisitos, elementos, atributos, extinção dos atos administrativos; Anulação, revogação e invalidação.....	328
12. Licitações públicas; Lei nº 14.133, de 2021 e alterações; Princípios orientadores; Fases do processo licitatório; Modalidades de licitação; Tipos de licitação; Obrigatoriedade, dispensa, inexigibilidade e vedação de licitação; Revogação e anulação	339
13. Lei Estadual nº 9.433/2005 e alterações (Decreto 21.966/2023)	393
14. Convênios administrativos.....	427
15. Instrução Normativa STN 01/1997.....	428
16. Contrato de gestão entre o Estado e entidades da administração indireta e organizações sociais.....	438

Noções Gerais de Direito Constitucional

1. Origem, conteúdo e objeto do direito constitucional; A Constituição Federal de 1988.....	445
2. Princípios fundamentais	454
3. Direitos e deveres individuais e coletivos	455
4. Organização político-administrativa (União, Estados Federados e Municípios); Repartição de competências; O Estado Brasileiro: a República Federativa.....	462
5. Divisão dos poderes.....	469
6. Funções essenciais à Justiça (Ministério Público, Advocacia Pública, Defensoria Pública).....	469
7. Ordem econômica e financeira: princípios gerais da atividade econômica	474
8. A Constituição Estadual de 1989; Princípios fundamentais.....	478
9. Direitos e garantias fundamentais	479
10. Administração Pública Estadual Participação popular na Administração Pública.....	479
11. Orçamento do Estado (plano plurianual, diretrizes orçamentárias, orçamentos anuais).....	482

Igualdade Racial e de Gênero

1. Constituição da República Federativa do Brasil (art. 1º, 3º, 4º e 5º).....	491
2. Constituição do Estado da Bahia, (Cap. XXIII “Do Negro”).....	494
3. Lei nº 12.288, de 20 de julho de 2010 (Estatuto da Igualdade Racial).....	495
4. Lei nº 7.716, de 5 de janeiro de 1989 (Define os crimes resultantes de preconceito de raça ou de cor) e Lei nº 9.459, de 13 de maio de 1997 (Tipificação dos crimes resultantes de preconceito de raça ou de cor)	501
5. Decreto nº 65.810, de 08 de dezembro de 1969 (Convenção internacional sobre a eliminação de todas as formas de discriminação racial).....	503
6. Decreto nº 4.377, de 13 de setembro de 2002 (Convenção sobre a eliminação de todas as formas de discriminação contra a mulher)	508
7. Lei nº 11.340, de 7 de agosto de 2006 (Lei Maria da Penha).....	513
8. Código Penal Brasileiro (art. 140)	520
9. Lei nº 9.455, de 7 de abril de 1997 (Crime de Tortura)	521
10. Lei nº 7.437, de 20 de dezembro de 1985 (Lei Caó).	521

ÍNDICE

11. Lei Estadual nº 10.549, de 28 de dezembro de 2006 (Secretaria de Promoção da Igualdade Racial).....	522
12. Lei nº 10.678, de 23 de maio de 2003 (Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial da Presidência da República)	524

Agricultura

1. Cultivo das principais lavouras cultivadas no estado da Bahia (soja, milho, feijão, uva, arroz, banana, maçã, algodão, café, citros, cacau, mamão, mandioca, morango, anonáceas, tomate, sisal e palma forrageira)	529
2. zoneamento agrícola	538
3. sistemas de cultivo.....	542
4. principais necessidades das culturas	545
5. Sistema Agroindustrial e seus elementos	548
6. Produção Agrícola Brasileira	551
7. Agricultura Convencional, orgânica e Agricultura Alternativa	554
8. Beneficiamento de sementes e frutos	558

Pecuária

1. Suinocultura, avicultura, ovinocultura, apicultura, piscicultura, bovinocultura de leite e de corte e aquicultura (equipamentos, principais doenças, principais aspectos do manejo reprodutivo e ciclo de produção)	569
2. Boas Práticas Agropecuárias (BPAs)	578

Agroindústrias

1. Processamento de produtos de origem animal - frigoríficos, laticínios e outros.....	585
2. Programas de Auto Controle.....	589
3. Boas Práticas de Fabricação – BPF	594
4. Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO e Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC.....	597
5. Análise de Risco de Estabelecimentos Produtores de Alimentos de Origem Animal	599
6. Análises microbiológicas e físico-químicas de produtos de origem animal	604
7. Resíduos e contaminantes em produtos de origem animal.....	606
8. Identidade e qualidade de produtos de origem animal.....	610
9. Tecnologia de produtos de origem animal.....	613
10. Doenças transmitidas por alimentos	617

Defesa Sanitária Animal, Vegetal e Inspeção de Produtos Agropecuários

1. Acordos sanitários e organismos internacionais de referência.....	625
2. Organização Mundial de Saúde Animal - OIE.....	626

ÍNDICE

3. Convenção internacional para proteção dos vegetais (CIPV) e Codex Alimentarius.....	627
4. Controle de doenças animais e vegetais: princípios da avaliação de risco, avaliação dos serviços veterinários, análise de risco de pragas vegetais, situação atual das notificações vegetais e notificações de doenças animais	629
5. Fiscalização de fronteiras como medida de defesa sanitária animal e vegetal	631
6. Doenças erradicadas: doença exótica, peste suína africana e influenza aviária, febre aftosa e mosca das frutas	634
7. Sistemas de inspeção de produtos de origem animal e vegetal	636
8. Programa de resíduos e contaminantes	638
9. Sistema de defesa agropecuária	640
10. Procedimentos de levantamento fitossanitário.....	640
11. Procedimentos de coleta de amostras.....	641
12. Procedimentos de fiscalização de trânsito de vegetal, animal, insumos agropecuários, eventos agropecuários e produtos de origem animal.....	642
13. Procedimentos de fiscalização do comércio de mudas, sementes e agrotóxicos	646
14. Processos de certificação fitossanitária e legislação pertinente.....	647
15. Certificação fitossanitária	649
16. CFO/CFOC, PTV e PTIV	649
17. Pragas quarentenárias regulamentadas.	650

Material Digital Legislação Estadual

1. Lei estadual nº 7.439 de 18/01/1999 (dispõe sobre a criação da ADAB)	4
2. Lei estadual nº 7.597 de 07/02/2000 (dispõe sobre a defesa sanitária no Estado da Bahia)	7
3. Lei estadual nº 12.215 de 30/05/2011 (dispõe sobre o serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Estado da Bahia)	9
4. Lei estadual nº 14.032 de 18/12/2018 (Modifica a estrutura organizacional da Administração Pública do Poder Executivo Estadual, e dá outras providências)	11
5. Decreto Estadual nº 7.518 de 08/02/1999 (dispõe sobre a criação ADAB)	16
6. Decreto estadual nº 7.854 de 11/10/2000 (dispõe sobre a defesa sanitária no Estado da Bahia)	25
7. Decreto estadual nº 15.004 de 26/03/2014 (regulamenta o serviço de inspeção sanitária no Estado da Bahia)	36
8. Lei estadual nº 10.434, de 22/12/2006 (Dispõe sobre a Defesa Sanitária Vegetal no Estado da Bahia)	56
9. Decreto estadual nº 11.414 de 27/01/2009 (Aprova o Regulamento da Lei 10.434 que dispõe sobre a Defesa Sanitária Vegetal no território do Estado da Bahia), com as alterações introduzidas pelo Decreto estadual nº 20.147, de 15/12/2020.....	60
10. Decreto estadual nº 20.147, de 15/12/2020 (Altera o Decreto estadual nº 11.414, de 27 de janeiro de 2009)	67
11. Lei estadual nº 6.455, de 25/12/1996 (Dispõe sobre produção, comercialização, do uso, do consumo, do transporte e armazenamento de agrotóxico e afins no território do Estado da Bahia e dá outras providências).....	69
12. Decreto estadual nº 6.033, de 06/12/1996 (Aprova o Regulamento da Lei Estadual 6.455, de 25/12/1996).....	70

QUESTÕES

1. Quais são os agentes patogênicos frequentemente associados às Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs)?

- (A) Vírus e fungos
- (B) Bactérias e vírus
- (C) Bactérias e protozoários
- (D) Protozoários e fungos

2. Qual dos seguintes sintomas NÃO está associado às DTAs?

- (A) Dor de cabeça
- (B) Náusea
- (C) Diarreia
- (D) Febre

3. Onde pode ocorrer a contaminação dos alimentos, de acordo com o texto?

- (A) Apenas na fase de processamento
- (B) Apenas durante o preparo dos alimentos
- (C) Em qualquer etapa da cadeia alimentar
- (D) Apenas durante o transporte dos alimentos

4. Qual das seguintes bactérias é conhecida por causar a salmonelose?

- (A) Escherichia coli (E. coli)
- (B) Listeria
- (C) Campylobacter
- (D) Salmonella

5. Como a contaminação por Norovírus pode ocorrer?

- (A) Através do contato com fezes ou vômito de pessoas infectadas
- (B) Através do consumo de carne mal cozida
- (C) Através do contato com solo contaminado
- (D) Através do consumo de água não tratada

6. Por que é importante implementar boas práticas de higiene durante o processamento e manipulação de alimentos?

- (A) Para aumentar o sabor dos alimentos
- (B) Para evitar a contaminação cruzada entre diferentes alimentos
- (C) Para reduzir o custo de produção
- (D) Para acelerar o processo de produção

7. Qual é uma das consequências econômicas dos surtos de DTAs para as empresas alimentícias?

- (A) Aumento das vendas.
- (B) Melhoria da reputação da marca.
- (C) Perda financeira e queda nas vendas.
- (D) Redução dos custos de produção.

8. Como os sistemas de vigilância epidemiológica podem ajudar na gestão das DTAs?

- (A) Monitorando a qualidade dos alimentos
- (B) Identificando surtos e tendências ao longo do tempo
- (C) Controlando a temperatura dos alimentos
- (D) Rastreamento a origem de alimentos contaminados

9. Qual é uma das estratégias mencionadas para prevenção de DTAs na fase de produção primária de alimentos?

- (A) Manter os alimentos à temperatura ambiente
- (B) Usar pesticidas sem restrições
- (C) Adotar práticas de higiene adequadas
- (D) Armazenar alimentos em condições insalubres

10. Por que a colaboração entre governos, indústria alimentícia, profissionais de saúde, academia e consumidores é considerada essencial na gestão das DTAs?

- (A) Para aumentar o lucro da indústria alimentícia
- (B) Para compartilhar receitas de alimentos seguros
- (C) Para enfrentar o problema de maneira abrangente e eficaz
- (D) Para competir no mercado global de alimentos

11. Qual é o papel dos frigoríficos na cadeia de produção de alimentos de origem animal?

- (A) Receber leite cru para processamento.
- (B) Realizar a pasteurização de produtos lácteos.
- (C) Desempenhar um papel crucial desde a chegada dos animais à unidade até a distribuição dos produtos processados.
- (D) Produzir queijos com sabores distintos.

12. O que acontece durante a fase de desmembramento e processamento nos frigoríficos?

- (A) Os animais passam por uma rigorosa inspeção veterinária.
- (B) O leite é testado quanto à qualidade e pureza.
- (C) Os produtos lácteos são embalados a vácuo.
- (D) Os animais são transformados em cortes específicos de carne.

13. Por que a higienização e refrigeração são aspectos críticos no processo dos frigoríficos?

- (A) Para garantir a qualidade do leite.
- (B) Para prevenir a contaminação bacteriana e garantir a frescura da carne.
- (C) Para prolongar a vida útil dos produtos lácteos.
- (D) Para reduzir o desperdício de alimentos.

14. Quais são os principais desafios enfrentados pelos frigoríficos?

- (A) Questões relacionadas ao bem-estar animal.
- (B) Preocupações com a sustentabilidade da pesca.
- (C) Controle de poluentes.
- (D) Gestão eficaz dos resíduos lácteos.

15. Qual é a etapa crucial para garantir a segurança microbiológica dos produtos lácteos?

- (A) Homogeneização.
- (B) Testes de qualidade do leite cru.
- (C) Pasteurização.
- (D) Processamento de queijos.

16. O que acontece durante a coagulação do leite no processo de produção de queijos?

- (A) O leite é testado quanto à presença de contaminação.
- (B) O leite é transformado em cortes específicos de carne.
- (C) O leite é homogeneizado.
- (D) O leite é coagulado, formando coalhada e soro.

devem ser feitas prontamente após a confirmação da não conformidade ou emergência fitossanitária. Em casos de atraso na confirmação, uma notificação preliminar pode ser apresentada.

CONTROLE DE DOENÇAS ANIMAIS E VEGETAIS: PRINCÍPIOS DA AVALIAÇÃO DE RISCO, AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS VETERINÁRIOS, ANÁLISE DE RISCO DE PRAGAS VEGETAIS, SITUAÇÃO ATUAL DAS NOTIFICAÇÕES VEGETAIS E NOTIFICAÇÕES DE DOENÇAS ANIMAIS

As trocas internacionais refletem a interdependência entre países, conforme destacado por Leclainche em 1936. Com o avanço das trocas internacionais e a rapidez dos meios de transporte, a interligação entre nações se estende globalmente. Antigamente, as viagens demoradas e cansativas exigiam períodos de quarentena para evitar a propagação de doenças. No entanto, os avanços no transporte moderno permitem viagens mais curtas, tornando a detecção de manifestações clínicas durante o transporte mais desafiadora.

A legislação internacional harmonizada oferece segurança nas importações, enquanto os meios de comunicação rápidos permitem uma análise eficiente dos riscos sanitários associados às importações. A proibição de importações em países com histórico de doenças animais era uma prática comum, mas foi substituída pela análise de risco, resultando em maior confiança entre os países.

Apesar dos esforços de harmonização e das medidas de controle sanitário, a análise de risco antes das autorizações de importação é essencial para garantir a segurança, juntamente com a fiscalização de fronteiras para detectar fraudes e contrabando.

Análise de Risco

Com a aprovação do “Acordo de Medidas Sanitárias e Fitosanitárias (AMSF)”, houve uma expansão na busca por simplificações no comércio internacional, garantindo a segurança dos países importadores por meio da realização de análises de risco. O conceito de risco é definido como a probabilidade de ocorrência de um evento prejudicial.

No contexto dos alimentos, o Codex Alimentarius define risco como a probabilidade de um efeito nocivo para a saúde decorrente de um perigo nos alimentos.

A análise de risco em relação à saúde animal sempre foi parte integrante da autorização de importação de animais. A partir de 1983, a Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) apresentou métodos de análise de risco mais eficazes, adaptados às mudanças na agricultura, no comércio internacional e na vigilância em saúde animal. Essa análise inclui a identificação do perigo, avaliação, gestão e comunicação sobre o risco.

O Serviço Veterinário Oficial (SVO) realiza análises de risco para avaliar o potencial de entrada de doenças e suas possíveis vias de introdução, estimar o risco associado à importação de produtos, avaliar pontos críticos no processo de produção e contribuir para a gestão de riscos. A análise de risco é uma ferramenta crucial na tomada de decisões, fornecendo informações sobre o risco de introdução, estabelecimento e disseminação de doenças, bem como seu impacto econômico e consequências para a saúde pública e animal.

As avaliações de risco dependem das informações fornecidas pelos países exportadores e da confiabilidade dessas informações. Na União Europeia, por exemplo, uma avaliação de riscos comparou

os custos e benefícios da política de vacinação contra a febre aftosa e sua retirada, concluindo que a retirada da vacinação resultaria em menores custos.

Além disso, podem ser qualitativas ou quantitativas e levam em consideração diversos fatores, incluindo a avaliação dos serviços veterinários, sistemas de zoneamento e vigilância no país exportador. Não existe um único método de avaliação de riscos aplicável a todas as situações, e o processo é essencial para garantir a segurança das importações.

Princípios da Avaliação de Risco

A avaliação de risco deve ser capaz de identificar os perigos resultantes de uma importação, considerando a especificidade de cada doença, os sistemas de detecção e vigilância, os cenários de exposição e os tipos e quantidade de dados disponíveis. Tanto a avaliação qualitativa quanto a quantitativa são métodos válidos para esse fim.

É crucial que a avaliação seja fundamentada em informações embasadas no conhecimento científico, e deve ser devidamente documentada e respaldada pela ciência. A consistência nos métodos de avaliação de risco e a transparência são essenciais na tomada de decisão, garantindo a compreensão fácil e clara por parte das pessoas interessadas.

Avaliação dos Serviços Veterinários

A qualidade dos Serviços Veterinários é um aspecto fundamental na avaliação de risco e abrange aspectos éticos, organizacionais e técnicos. Independentemente da situação política, econômica ou social do país, os Serviços Veterinários devem operar de acordo com os seguintes princípios fundamentais:

– **Julgamento profissional:** os profissionais devem possuir qualificações, conhecimento científico e experiência para realizar julgamentos profissionais confiáveis.

– **Independência:** deve-se garantir que os profissionais não sofram pressões de natureza comercial, financeira, hierárquica, política ou de qualquer outra natureza que possa influenciar seus julgamentos e decisões.

– **Imparcialidade:** os Serviços Veterinários devem atuar de forma imparcial, garantindo que os profissionais executem seus serviços em condições não discriminatórias.

– **Integridade:** é essencial que os Serviços Veterinários garantam a integridade do trabalho de seus funcionários, identificando e corrigindo qualquer fraude, corrupção ou falsificação.

– **Objetividade:** agir de maneira objetiva, transparente e não discriminatória em todas as suas atividades.

– **Organização geral:** dispor de recursos financeiros adequados para implementar medidas de saúde animal e certificação veterinária. Além disso, devem definir e documentar as responsabilidades e estruturas dos sistemas de notificação, vigilância epidemiológica e comunicação, bem como suas políticas, objetivos e compromissos com a qualidade.

A OIE destaca a importância dos Serviços Veterinários estabelecerem relações formais com os produtores e industriais do setor. É fundamental que informações sobre recursos humanos, financeiros, sistemas de comunicação, capacidades de intervenção e legislação estejam disponíveis.

Ademais, a manutenção de programas de auditoria é essencial para garantir a conformidade e aprimorar continuamente a qualidade dos serviços prestados.

Ações de Defesa Sanitária Vegetal



Fonte: MAPA- VIGIAGRO.

As normas para a importação de vegetais e partes de vegetais no Brasil foram institucionalizadas em 1934. O embarque e desembarque desses itens são permitidos apenas nos portos ou estações de fronteira, onde a atividade é conduzida pelo VIGIAGRO.

O VIGIAGRO possui 102 unidades, incluindo 17 aduanas, 24 aeroportos, 28 postos de fronteira, 33 portos e 47 Unidades Técnicas de Vigilância Agropecuária (UTRAS). Há 25 postos de fiscalização nos 33 aeroportos internacionais do Brasil.

Aeroportos Internacionais



Fonte: Vigiagro - MAPA.

Outros decretos, como o nº 23.979 de 8 de março de 1934, extinguiram a Diretoria-Geral de Pesquisas Científicas e criaram o Departamento Nacional de Produção Animal (DNPA), fortalecendo a qualidade dos produtos de origem animal no país.

A Lei 2.384/1940 criou a Comissão Executiva do Leite (CEL) e a Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), consolidando ainda mais o controle sanitário dos produtos de origem animal no Brasil. Essas mudanças foram fundamentais para expandir, estruturar e consolidar o Serviço de Inspeção Federal (SIF) no país.

A Lei nº 1.280, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, estabeleceram a obrigatoriedade da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, representando marcos importantes nesse campo. A Lei nº 1.280 definiu as competências para a fiscalização, atribuindo ao Ministério da Agricultura, às Secretarias de Agricultura dos Estados e do Distrito Federal, e aos Departamentos de Agricultura dos Municípios responsabilidades conforme o âmbito do comércio dos estabelecimentos.

O Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), estabelecendo normas para a inspeção e fiscalização desses produtos pelo Ministério da Agricultura, em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

A Lei nº 5.760/1971 determinou que o governo federal fosse responsável exclusivo pela inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, sendo denominada como a “Lei da Federalização”.

Posteriormente, a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, reforçou a obrigatoriedade da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, estabelecendo competências da União, dos estados, do Distrito Federal e dos Municípios nesse processo.

A Lei nº 9.712, de 20 de novembro de 1998, alterou a Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, incluindo dispositivos referentes à Defesa Agropecuária e estabelecendo a organização das ações de vigilância e defesa sanitária dos animais e vegetais.

Já o Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, regulamentou aspectos das leis anteriores, estabelecendo regras para o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) e criando o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

Por fim, o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, regulamentou as leis de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, definindo as competências do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e do Serviço de Inspeção Federal (SIF), entre outros aspectos.

Requisitos necessários para adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal- SISBI

A Instrução Normativa nº 36, de 20 de julho de 2011, estabelece os requisitos para a adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Essa adesão implica em seguir padrões equivalentes aos do Serviço de Inspeção Federal (SIF), permitindo a circulação livre dos produtos no país, desde que cumpram as normas do SISBI.

Para aderir ao sistema, os estados, o Distrito Federal ou os municípios devem possuir um Serviço de Inspeção e legislação equivalente à federal, além de estrutura e equipe compatíveis com as atribuições. Os requisitos incluem infraestrutura física, garantia da inocuidade dos produtos, ações de prevenção à fraude econômica e controle ambiental.

Os estabelecimentos que elaboram produtos de origem animal devem dispor de registro e inspeção, sendo considerados ilegais aqueles que não possuem. O padrão do Serviço de Inspeção Federal é único, sem diferenças entre os produtos para exportação e consumo interno. O processo de abate ou industrialização é acompanhado por médicos veterinários, seguindo boas práticas de fabricação e higiene, e o transporte é realizado em veículos apropriados e com alvará de saúde.

Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – DIPOV

A Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal (DIPOV) atua nas áreas de Bebidas e Vinagres, além da Classificação Vegetal. No mercado interno, empresas credenciadas realizam análises dos produtos que seguem os padrões oficiais estabelecidos. Antes da importação, são realizadas análises de risco, observando os produtos com padrão oficial, e amostras são coletadas para análise nos postos de fronteira. Nas exportações, os produtos são avaliados por empresas credenciadas de acordo com a legislação. O MAPA fiscaliza a qualidade dos alimentos oferecidos aos consumidores, enquanto o DIPOV é responsável pelo planejamento e execução da inspeção e fiscalização da produção, circulação e comercialização de produtos de origem vegetal, vinho e derivados da uva.

Produtos Vegetais Padronizados

A Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal do DIPOV, do Ministério da Agricultura, atua na classificação e certificação da identidade e qualidade de produtos vegetais, incluindo vinho e bebidas. Essa atividade visa garantir a segurança alimentar, fiscalizando estabelecimentos que preparam, embalam e comercializam produtos vegetais. A inspeção foca em assegurar que matérias-primas inadequadas não ofereçam riscos à saúde, controlando a contaminação química, física ou microbiológica durante os processos produtivos.

As Superintendências Federais de Agricultura nos estados, em conjunto com a CGQV, realizam a fiscalização dos produtos vegetais padronizados, garantindo a classificação e certificação da identidade e qualidade, além de supervisionar entidades credenciadas e classificadores habilitados. O sistema de classificação vegetal promove a oferta e comercialização de produtos vegetais com qualidade e segurança alimentar nos mercados interno e externo. O Ministério da Agricultura disponibiliza uma lista atualizada dos produtos classificados dentro dos padrões pelo DIPOV, CGQV, contendo 81 itens.

Objetivo da classificação

A classificação de produtos vegetais visa garantir a qualidade dos alimentos, seguindo normas de Boas Práticas de Produção, como as da FAO, em diferentes fases de produção. É obrigatória em situações como venda direta para consumo humano, compras públicas e importação. O MAPA estabelece padrões de classificação para mais de 60 produtos vegetais, definindo especificações, amostragem, apresentação e rotulagem.

Empresas credenciadas pelo MAPA, com técnicos qualificados, podem realizar essa classificação. A fiscalização da qualidade é realizada pelo MAPA e pelas Superintendências Federais de Agricultura em todo o país, abrangendo produtos, serviços de classificação e profissionais envolvidos.

Sistema Nacional de Classificação – SNCV

Para integrar o Sistema Nacional de Classificação de Vegetais (SNCV), os interessados devem atender aos seguintes critérios:

Ovinos

A Guia de Trânsito de Animais (GTA) é um documento obrigatório para o transporte de animais. Antes de serem admitidos em um parque ou recinto, os animais são individualmente examinados por um Médico Veterinário oficial. A entrada é permitida somente para os animais que estiverem livres de ectoparasitas e não apresentarem sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas, como Linfadenite Caseosa, Ectima Contagioso, Ceratoconjuntivite, Epididimite, entre outras.

Caprinos

Para caprinos, é exigida a Guia de Trânsito Animal (GTA) e um exame sorológico NEGATIVO para CAE (Caprino Artrite e Encefalite Viral), com validade de 180 dias após o evento. O exame deve ser realizado por IDGA (Imunodifusão por Gel em Agar) em laboratório com responsável técnico, e o resultado deve conter informações detalhadas, como nome do Médico Veterinário Responsável Técnico, antígeno utilizado, nome do proprietário, entre outros. Todos os animais passam por uma inspeção individual por um Médico Veterinário oficial antes de serem admitidos no recinto do parque, sendo permitida a entrada apenas daqueles livres de ectoparasitas e sem sinais clínicos de doenças infecto-contagiosas, como Linfadenite Caseosa, Ectima Contagioso, Ceratoconjuntivite, Epididimite, entre outras.

Equinos, asininos e muares

- Possuir a GTA;
- Apresentar exame negativo (prova de imunodifusão) para Anemia Infecciosa Equina, com validade mínima de um dia após o encerramento do evento;
- Apresentar exame negativo de fixação de complemento para Mormo, com validade mínima de um dia após o encerramento do evento (aplicável a animais provenientes de estados que registram casos da doença);
- Ausência de sinais clínicos de Mormo;
- Possuir atestado de vacinação contra Influenza Equina, realizado com até 360 dias, ou certificado de não ocorrência da doença na propriedade, com validade de 30 dias;
- Os exames devem acompanhar a GTA durante todo o trajeto.

Suínos

É necessário possuir a Guia de Trânsito Animal (GTA), sendo permitida a participação no evento apenas quando procedentes de Granjas de Reprodutores de Suídeos Certificadas (GRSC).

— Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária e produtos de origem animal**Leite in natura**

- Transporte à temperatura ambiente em veículos com cobertura para proteção contra sol e chuva;
- Acondicionamento em latões limpos, preferencialmente de alumínio, com capacidade máxima de 50 litros; reutilização de vasilhames usados para outros fins é proibida;
- Solicitar autorização da indústria compradora;
- Proibido transporte em veículo inadequado (passeio, ônibus, etc).

Leite in natura resfriado

- Transportado em veículos isotérmicos, com temperatura entre 1 e 10°C;
- Solicitar autorização da indústria compradora.

Produtos lácteos

- Devidamente acabados e rotulados;
- Transportados em veículos com equipamentos de refrigeração;
- Em distâncias menores que 100 km, veículos isotérmicos são tolerados, desde que mantenham a temperatura especificada;
- Para produtos de origem de outros Estados, obrigatório carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Leite pasteurizado

- Transporte em veículos com carrocerias providas de isolamento térmico e/ou unidade frigorífica, mantendo temperatura não superior a 7°C.

Carne e produtos cárneos

- Temperaturas adequadas de acordo com a natureza de conservação:
- Produtos congelados: -15 a -18°C;
- Resfriamento: para aves de 0 a 4°C e demais espécies de 0 a 7°C, no interior das peças.
- Veículos devem possuir carrocerias construídas de material adequado, isolamento térmico, revestimento interno não oxidável e dotados de unidade de refrigeração;
- Veículos isotérmicos tolerados apenas para transporte de curta distância, sem elevação da temperatura nos produtos em mais de 2°C.

Pescado e derivados

- Acondicionamento em gelo na proporção mínima de 1:1 (ideal 2:1);
- Peixes grandes congelados a -18°C podem ser transportados em pallets, sem embalagem de madeira;
- Em caso de produtos processados, exigir procedência SIF ou SIE/BA;
- Observação da integridade do produto, acondicionamento e temperatura;
- Moluscos bivalves devem ser transportados na própria concha.

Ovos e derivados

- Acondicionados em caixas padrão, rotuladas;
- Proibido misturar ovos de espécies, grupos ou tipos diferentes;
- Ovos não classificados/rotulados devem ser transportados em veículos fechados e higienizados.

Mel e produtos apícolas

- Trânsito interestadual permitido com apresentação de Nota Fiscal destinada a estabelecimento com SIF;
- Tolerado trânsito interestadual de mel e produtos apícolas como matéria-prima, destinado exclusivamente a estabelecimento sob inspeção;
- Recipientes de armazenamento devem ser inócuos, adequados e protegidos do sol, chuva e poeira.