



**PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA**  
**DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DO PESSOAL CIVIL - DASP**

**PORTARIA 274 DE 26 DE MARÇO DE 1984**

O DIRETOR GERAL DO DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DO SERVIÇO PÚBLICO (DASP), usando da atribuição que lhe confere o artigo 16, item 17, do regimento aprovado pela Portaria nº.399, de 17 de setembro de 1975, RESOLVE:

Aprovar, na forma do anexo, as especificações de classes da categoria funcional de Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, código NM-1047 ou LT-NM-1047, tendo em vista o artigo 5º., do Decreto nº. 87.788, de 10 de novembro de 1982.

2. As especificações ora aprovadas poderão ser objeto de atualização, em decorrência de possíveis alterações do conteúdo ocupacional das classes, bem como de futuros detalhamentos por especialidade, identificados pelo Ministério da Agricultura, ao qual caberá a iniciativa de propor a media ao órgão Central do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal – SIPEC.

José Carlos Soares Freire

**DENOMINAÇÃO DO GRUPO:**  
**OUTRAS ATIVIDADES DE NÍVEL MÉDIO**

**CÓDIGO:**  
**NM – 1000**

**DENOMINAÇÃO DA CATEGORIA:**  
Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal

**CÓDIGO:**  
**NM – 1047 ou**  
**LT-NM- 1047**

**DENOMINAÇÃO DA CLASSE:**  
Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal

**CÓDIGO:**  
**NM – 1047 ou**  
**LT-NM- 1047**

**DESCRIÇÃO SUMÁRIA DAS ATRIBUIÇÕES DA CLASSE:**

Atividades de nível médio, de natureza especializada envolvendo orientação e execução qualificada, sob supervisão, relativas à inspeção e classificação de produtos de origem animal, nos estabelecimentos de abate e estocagem de carnes, na indústria de produtos e subprodutos de origem animal e de seus derivados de valor econômico, sob os aspectos higiênico-sanitários e tecnológicos.

## EXEMPLOS TÍPICOS DE TRABALHOS DA CLASSE:

### I - Nos Estabelecimentos de Carnes e Derivados:

1. Verificar o cumprimento das condições higiênico-sanitárias, compreendendo, entre outras tarefas:
  - o estado de conservação de todos os aparelhos e instalações;
  - a higiene e limpeza de todos os aparelhos e instalações, observando, na desinfecção, o emprego conveniente de produtos e substâncias não tóxicos, devidamente aprovados para uso;
  - as condições de permanente esterilização dos instrumentos de trabalho;
  - o processo de imunização contra insetos e animais nocivos;
  - o controle de documentos de sanidade dos operários do estabelecimento;
  - o cumprimento das normas quanto à uniformização dos operários;
  
2. Manter controle permanente da qualidade da água do abastecimento industrial, observando, ainda, quanto às instalações hidráulicas:
  - a distribuição e o escoamento das águas servidas e residuais;
  - a inspeção de caixas de sedimentação das substâncias residuais, redes de esgoto, canaletas, ralos sifonados, etc;
  
3. Atuar, sob supervisão do Médico Veterinário responsável, nos trabalhos de inspeção “*ante-mortem*”, compreendendo, entre outras tarefas:
  - o exame da documentação e recebimento dos animais destinados ao abate;
  - a liberação dos veículos utilizados no transporte de animais para abate, após exame das condições de desinfecção;
  - o acompanhamento do animal recebido para abate, durante o período obrigatório de repouso, jejum e dieta hídrica;
  - a proposição, quando for o caso, do sacrifício de emergência para animais que, após recebidos, venham a sofrer fraturas ou ferimentos graves;
  - os métodos empregados na limpeza e banho dos animais na fase que antecede o abate;
  
4. Acompanhar os trabalhos de matança, observando as técnicas utilizadas:
  - no setor de triparia, acompanhar os trabalhos de manipulação, limpeza e preparo para melhor apresentação ou subsequente tratamento dos órgãos e vísceras retirados dos animais abatidos;
  - acompanhar os trabalhos desenvolvidos nos setores de aproveitamento de matérias primas gordurosas (banhas, gordura bovina, margarina animal, toucinhos, etc);

### II – Nos Estabelecimentos de Leite e Derivados:

1. Verificar o cumprimento das condições higiênico-sanitárias na forma descrita para os estabelecimentos de carnes e derivados;
2. Atuar, sob supervisão do Médico Veterinário responsável, na recepção do leite nas usinas de beneficiamento, entrepostos, usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios, compreendendo:
  - o estado de limpeza e conservação dos vasilhames e veículos transportadores;
  - a identificação de procedência do leite, verificando anormalidades e procedendo à seleção que couber;
  - a retirada de amostra para verificação dos caracteres organolépticos, realização de provas de lactofiltração, densidade, teor de gordura, acidez, exames bacteriológicos e outros que se fizerem necessários;
  
3. Acompanhar as diferentes fases de beneficiamento do leite, para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização.

4. Acompanhar os processos de reconstituição e homogeneização do leite, para fins de abastecimento público;

5. Supervisionar os trabalhos de acondicionamento do produto a ser distribuído para consumo.

### **III – Nos Estabelecimentos de Pescado e derivados:**

1. Verificar o cumprimento das condições higiênico-sanitárias na forma descrita para os estabelecimentos de carnes e derivados;

2. Atuar, sob supervisão do Médico Veterinário responsável, no recebimento do pescado no estabelecimento industrial ou entreposto de pescado;

3. Proceder ao exame preliminar do estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado;

4. Supervisionar as fases de armazenagem industrial do pescado fresco, resfriado ou congelado, destinado ao consumo;

5. Acompanhar os trabalhos de acondicionamento do produto a ser distribuído para consumo;

### **IV – Nos Estabelecimentos de Ovos e Derivados:**

1. Verificar o cumprimento das condições higiênico-sanitárias em todas as dependências, na forma descrita, para estabelecimentos de carnes e derivados;

2. Atuar, sob supervisão do Médico Veterinário responsável, na apreciação geral do estado de integridade dos ovos e respectivas embalagens, expurgando aqueles considerados impróprios para consumo;

3. Acompanhar os serviços de classificação de ovos destinados ao comércio interno ou internacional;

### **V – Nos Estabelecimentos de Mel e Cera de Abelha e seus Derivados:**

1. Verificar o cumprimento das condições higiênico-sanitárias em todas as dependências, na forma descrita, para os estabelecimentos de carnes e derivados;

2. Acompanhar os serviços de classificação do mel e da cera, objetivando a comercialização desses produtos;

3. Atuar, sob supervisão do Médico Veterinário responsável, no exame preliminar do mel quanto a sua qualidade, encaminhando, para julgamento superior, amostras da partida ou do lote suspeito de ser impróprio para consumo;

4. Eliminar do processo de comercialização o mel considerado fraudado.

## FORMA DE RECRUTAMENTO

Progressão funcional dos ocupantes de cargos da classe “A” de Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal.

## QUALIFICAÇÕES ESSENCIAIS PARA O RECRUTAMENTO:

ESCOLARIDADE: A exigida para ingresso na classe “A”

EXPERIÊNCIA: 2 (dois) anos, no mínimo, de efetivo exercício na classe “A” de Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal.

OUTRAS QUALIFICAÇÕES: Habilitação em cursos de aperfeiçoamento profissional, ministrado pelo Ministério da Agricultura.

## PERÍODO DE TRABALHO:

40 (quarenta) horas semanais.

## OUTRAS CARACTERÍSTICAS:

O exercício do cargo ou emprego pode exigir o trabalho em horário extraordinário ou em sistema de rodízio. Pode ainda, requerer que o servidor resida nas proximidades da empresa onde estiver lotado.

*OBSERVAÇÕES: “No primeiro concurso público para o provimento dos empregos da categoria funcional de que trata este artigo será admitida à participação de candidatos que tenham concluído somente a 4ª. Série do ensino de 1º. Grau e que provem, através dos órgãos do Serviço de Inspeção Federal – SIF, nas unidades da federação, o desempenho de atividades de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, no mínimo 2 (dois) anos imediatamente anteriores à data de abertura das inscrições”, Art. 2º, parágrafo 2º da Lei nº. 7.140 de 23.11.1983.*