

Processo nº 21000.039667/2021-13

PORTARIA SDA, DE DE

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 21, inciso III, do Anexo I, do Decreto nº 10.253, de 20 de fevereiro de 2020, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do processo SEI nº 21000.039667/2021-13, resolve:

Art. 1. Padronizar os procedimentos de abate e inspeção *ante e post mortem* de bovídeos na forma desta Portaria.

CAPÍTULO I

DA ABRANGÊNCIA E DOS REQUISITOS GERAIS

Seção I

Do âmbito de atuação

Art. 2. Esta Portaria se aplica aos abatedouros frigoríficos de bovídeos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Seção II

Dos conceitos

Art. 3. Para fins desta Portaria são adotados os seguintes conceitos:

I – Médico Veterinário Oficial: Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária ou Médico Veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção federal, que possua treinamento, conhecimento, habilidade e capacidade para executar uma tarefa designada, sujeita aos requisitos especificados pelo DIPOA/SDA, observando o disposto na legislação aplicável das carreiras;

II – Equipe de Inspeção: Além do MVO, constitui-se de Agentes de Inspeção Sanitária Industrial de produtos de origem animal (AISIPOA), Técnicos de Fiscalização Federal Agropecuária (TFFA) e Auxiliares de Inspeção cedidos pelo estabelecimento, na forma

prevista pela Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA/MAPA), desde que treinados e sob supervisão do AFFA.

III - Apto para consumo humano: as carcaças, partes das carcaças ou vísceras avaliadas e julgadas por autoridade competente como produzidas sob condições higiênicas, apropriadas para o uso pretendido e dentro dos parâmetros definidos na legislação vigente para a destinação;

IV - Impróprio para o consumo humano: as carcaças, partes das carcaças ou vísceras avaliadas e julgadas por pessoa competente, na forma determinada pela legislação vigente, como sendo inseguras ou inadequadas para consumo humano, podendo ser destinadas à fabricação de produtos para a alimentação animal, quando comprovada a mitigação dos riscos sanitários envolvidos;

V - Controle de processo: todas as ações e medidas necessárias aplicadas durante o processo de produção para alcançar a inocuidade das matérias primas e produtos;

VI - Validação: Obtenção de evidências de que uma medida de controle ou combinação de medidas de controle prevista no programa de autocontrole (PAC) é eficaz para controlar um perigo, reduzindo a níveis aceitáveis ou eliminando-o.

VII – Revisão: ato de realizar uma sequência planejada de observações ou medidas de parâmetros de controle para revisar um conjunto de procedimentos, seja nas etapas de recebimento ou expedição de carne com osso e produtos acabados, desossa ou antes da entrada de quartos ou meias carcaças na desossa.

VIII – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas: limpeza e sanitização;

IX – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

X – Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XI - Superfície de contato: quaisquer superfícies que tenham contato direto com a matéria prima ou produto durante o processamento, devendo estar contemplado no PAC;

XII – Lesão: qualquer anormalidade que afete a segurança ou adequação do produto ao consumo humano;

XIII - Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

XIV – Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XV – Carcaça de bovino: animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas, rabo, glândulas mamárias ou vergalho e testículos.

a) Meia carcaça: resulta do corte longitudinal da carcaça, abrangendo a sínfise isquiopubiana, a coluna vertebral e o esterno.

- b) Grandes peças: partes obtidas do corte das meias carcaças ou dos quartos, resultando no quarto dianteiro, quarto traseiro, ponta de agulha e lombo.
- c) Quarto: resulta da subdivisão da meia-carcaça em traseiro e dianteiro, por separação entre a quinta e a sexta costelas ou conforme exigência do mercado específico.
- d) Quarto traseiro: resulta da subdivisão da meia-carcaça, após a retirada do quarto dianteiro, também conhecido como traseiro comum, é subdividido em traseiro, serrote e ponta de agulha.
- e) Quarto dianteiro: resulta da subdivisão da meia-carcaça, após a retirada do quarto traseiro e é subdividido em duas grandes peças: paleta e dianteiro sem paleta.
- f) Ponta de agulha: constituída das massas musculares que recobrem as oito últimas costelas, a última estérnebra, o apêndice xifóide e a região do vazio.
- g) Lombo: constituído das massas musculares e bases ósseas correspondentes, obtido do traseiro-serrote, após a retirada da alcatra e do coxão.

XVI – Sala de desossa: instalação onde são produzidos cortes de carne com e sem osso, não sendo consideradas as frações de carne oriundas da raspagem de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), que devem possuir seção própria.

XVII - Câmara resfriamento de carcaças: local onde são armazenadas as meias carcaças após o abate para serem submetidas a processo de resfriamento.

XVIII - Câmara de equalização de quartos ou de meias carcaças: câmara onde são armazenadas as meias carcaças ou quartos antes de serem desossados, compreendendo a etapa após o quarterio e antes da entrada das mesmas na desossa.

XIX - Barreira sanitária: As barreiras ou bloqueios sanitários localizados à entrada das seções, para obrigar a higiene previa das mãos, antebraços e botas das pessoas que nela adentram, dispõem de conjunto de utensílios e equipamentos para tal finalidade, em número compatível com o fluxo de pessoas que entram concomitantemente no setor.

XX – Vísceras: órgãos torácicos e abdominais, apresentados à inspeção veterinária oficial para a inspeção post mortem.

XXI – Miúdos: denominação dos órgãos e das partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, de acordo com a legislação vigente e o hábito alimentar da população nacional.

XXII - Produtos de triparia: vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

XXIII – Toalete: retirada de partes que não correspondam à carcaça.

XXIV - Toalete sanitária: remoção de lesões e contaminações decorrentes do processo de produção, respeitando uma margem de segurança, usando instrumentos esterilizados e adequados.

XXV – Esfola: consiste na retirada da pele, dos chifres e das patas do animal de acordo com procedimentos previstos no PAC.

XXVI - Primeira fase do abate: compreende as etapas de sangria até a esfola, abrangendo etapas como sangria, retirada de patas e chifres, oclusão reto e retirada completa da pele.

XXVII - Segunda fase do abate – etapa que se inicia após a esfola e vai até a lavagem de meias carcaças, abrangendo todas as operações após a retirada da pele, desde ablação da cabeça e oclusão do esôfago até a saída das meias carcaças.

XXVIII - Operações de abate: compreende as etapas que vão desde a sangria até a obtenção de meias carcaças, no final do abate.

XXIX - Processamento: refere-se às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

XXX - Equipamentos: referem-se ao maquinário, mesas, carrinhos, centrífugas, mesa de inspeção e outros utilizados nos trabalhos de manipulação e processamento nas diversas seções.

XXXI - Utensílios: referem-se a facas, ganchos, chairas, carretilhas e outros utilizados nos trabalhos de manipulação das carcaças, seus produtos e subprodutos nas diversas seções.

XXXII - Evisceração – retirada das vísceras abdominais e torácicas.

- a) Evisceração das vísceras torácicas: corresponde à extração dos pulmões, traqueia, coração e grandes vasos, cortando os ligamentos e separando o músculo diafragma.
- b) Evisceração das vísceras abdominais: corresponde à extração do conjunto constituído pelo trato digestivo (esôfago, estômagos e intestinos), baço, pâncreas, bexiga, útero e fígado.

XXXIII - Água potável: água que atenda às especificações do órgão regulador de saúde.

XXXIV - Banho de aspersão: processo destinado à limpeza e remoção de sujidades dos animais antes do abate.

XXXV - Túnel de congelamento: local para congelamento de produtos, de acordo com o processo tecnológico aprovado e previsto no PAC do estabelecimento.

XXXVI – Lote: animais, provenientes de um mesmo estabelecimento de criação, de mesmo proprietário e que são abatidos no mesmo dia.

XXXVII – Lote de abate: animais do mesmo sexo, provenientes de um mesmo estabelecimento de criação, de mesmo proprietário e que são abatidos no mesmo dia.

XXXVIII - Velocidade de abate: número de bovinos abatidos por hora.

XXXIX - Pontos de controle: locais destinados a coleta de amostras, monitoramento e verificações de PCCs e revisões de procedimentos.

XL - Acabamento sanitário – superfície com rugosidade aceitável, livres de imperfeições e ranhuras, de forma a permitir uma higienização adequada.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I

Das responsabilidades dos estabelecimentos

Art. 4. O abatedouro frigorífico de bovídeos deverá:

I – Possuir instalações, equipamentos e fluxos adequados e aprovados na forma definida pelo DIPOA.

II - Dispor de programas de autocontroles (PAC) com objetivo de garantir:

a) Correlação e sincronia de carcaças e suas partes, com respectiva avaliação desse procedimento;

b) Controle da contaminação cruzada, considerando todas as superfícies, equipamentos e utensílios que entrem em contato direta ou indiretamente com as carcaças, miúdos, subprodutos e outros produtos obtidos na sala de abate e anexos;

c) Controle sanitário das operações de abate e processamento;

d) Controle da segregação, identificação, remoção e inutilização do material especificado de risco (MER) durante todas as etapas;

e) Controle do atendimento aos preceitos aplicáveis ao bem-estar animal;

f) Controles microbiológicos e laboratoriais relativos às carcaças e produtos, conforme previsto pelo DIPOA em normas complementares.

g) Atendimento e observação dos temas de interesse do Departamento de Saúde Animal (DSA), da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA).

h) Procedimentos de controle e segregação de carcaças destinadas ao aproveitamento condicional.

III – Disponibilizar apoio administrativo e de pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção **post mortem**, em número e quantidades suficientes para execução de todas as atividades definidas no Capítulo IV desta Portaria;

Art. 5. Em caso de requisitos específicos para exportação, deverão ser respeitadas as condições exigidas pelo mercado importador seja quanto as instalações, procedimentos e controle de processos.

Seção II

Da classificação dos estabelecimentos

Art. 6. Os estabelecimentos serão classificados, em relação ao seu porte, de acordo com seu volume de abate diário, definidos no Anexo I, desta Portaria.

Seção III

Das instalações e equipamentos

Art. 7. As instalações e equipamentos deverão ser projetados de forma a permitir um fluxo contínuo, proporcionais à capacidade de produção e atender às exigências previstas na legislação vigente.

Art. 8. Para a realização das operações de abate de bovídeos, o estabelecimento deverá dispor de instalações e equipamentos aprovados na forma definida pelo DIPOA, que possibilitem a execução da inspeção **ante mortem** e **post mortem**, a garantia do bem-estar dos animais e a preservação higiênico-sanitária das matérias-primas e produtos, durante todas as etapas de abate e processamento, que deverão incluir, mas não se limitar a:

I - Instalações para alojamento e condução dos animais destinados ao abate, com área proporcional à capacidade máxima de abate diária do estabelecimento, que incluam:

a) Estruturas para o desembarque e o recebimento dos animais, apresentando rampa com inclinação e altura adequadas, bem como divisórias, construídas com material resistente, higienizável, sem proeminências que possam ocasionar contusões ou danos aos animais.

b) Currais em tamanho e número suficientes para a quantidade prevista de animais, considerando o espaçamento mínimo de 2,5m² por animal, respeitando as condições definidas na legislação aplicável ao bem-estar animal.

c) Os currais deverão ser dotados de sistema que garanta o conforto térmico dos animais e localizados a uma distância que não comprometa as condições higiênicas das áreas de produção.

d) Curral de Observação: destinado aos animais segregados para avaliação oficial, localizado a uma distância que não comprometa a condição sanitária de outros animais, com cordões sanitários elevando-se do piso, ao longo e sob as cercas, com altura mínima de 50 cm, quando as divisórias não forem totalmente em alvenaria, dotado de brete de contenção e equipamentos que possibilitem a avaliação clínica dos animais e que atenda as condições previstas na alínea “b” e cuja a capacidade mínima deverá ser suficiente para alojar 5 animais, respeitando os preceitos definidos na legislação de bem-estar animal e de forma a não haver mistura de animais de lotes diferentes no local.

II – Instalação para necropsia localizada nas adjacências do Curral de Observação, denominada e identificada como “Departamento de Necropsia”, que apresente:

a) Fluxo independente para a entrada e saída de animais mortos e suas partes;

b) Barreira sanitária própria, conjunto pia-esterilizador, utensílios e equipamentos para realização dos procedimentos de necropsia, equipamento para insensibilização que atenda à legislação específica de bem-estar animal, assim como meios para a destinação para esterilização em fábrica de produtos não comestíveis, quando for o caso;

c) Meios para o transporte do animal para o Departamento de Necropsia;

d) Forno crematório anexo à instalação ou autoclave apropriada à finalidade ou outro equipamento equivalente, com capacidade proporcional para receber todas as partes de um bovino inteiro.

III - Instalações destinadas à limpeza e remoção de sujidades dos animais, por meio de banho de aspersão dirigido de forma transversal, longitudinal e lateral, com água potável, em pressão suficiente ou processo equivalente, localizadas em etapa anterior à insensibilização, com sistema de drenagem para destinação adequada dos efluentes.

IV - Instalações e equipamentos para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores de animais que possua sistema de drenagem para destinação adequada dos efluentes.

V – Sala de abate e anexos em dimensões e fluxo adequados que atendam, no mínimo, às seguintes exigências:

a) As instalações e equipamentos de abate e processamento deverão assegurar um fluxo de operações unidirecional, garantindo movimentação adequada das carcaças, produtos comestíveis e não comestíveis na sala de abate, com acessos separados para entrada de animais ou matérias-primas e para saída de produtos;

b) O acesso do pessoal às áreas de abate ou processamento deverá ocorrer por meio de barreiras sanitárias e de forma independente daquelas previstas na alínea “a”, deste item;

c) Instalações e equipamentos de fácil higienização e que garantam espaçamento entre carcaças e plataformas, distanciamento do piso, paredes e superfícies definidas pelo PAC da empresa e categorizadas como superfícies de não contato com a matéria prima ou produto durante o processamento;

d) Tetos e outras instalações suspensas concebidos e construídos com materiais higienizáveis, de forma a evitar o acúmulo de sujeira, reduzir a condensação e impedir o desprendimento de partículas;

e) A sala de abate deverá ser proporcional à capacidade de abate, contemplando a primeira fase e segunda fase e separada de outras dependências, de acordo com as características de cada processo;

f) O pé-direito da sala de abate deverá permitir a realização das operações, de forma a evitar contaminações cruzadas com o piso, águas residuais e possibilitar ventilação adequada;

g) A trilhagem aérea deverá assegurar altura e espaçamento mínimos, de forma a manter distância adequada da carcaça ao piso, da carcaça aos equipamentos e entre as carcaças, durante todo o trajeto da sala de abate;

h) Todo equipamento situado na sala de abate deverá ser disposto de forma a não entrar contato com as carcaças;

i) Lavatórios, pias e esterilizadores para os equipamentos utilizados nos procedimentos de abate deverão ser disponibilizados em quantidade proporcional à capacidade de abate, de fácil acesso e distribuídos em pontos que atendam convenientemente às diversas etapas do processo;

j) Dispositivos ou mecanismos que possibilitem a sanitização do equipamento, instrumentos e utensílios de trabalho com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo DIPOA, que assegure a mesma condição sanitária;

k) Instalações para contenção e insensibilização dos animais conforme a capacidade de abate do estabelecimento e que atendam à legislação aplicável de bem-estar animal;

l) Área de pré-sangria com dimensões e equipamentos que permitam a queda do animal sem contato direto com piso e a remoção de possíveis sujidades na região perianal e extravasamento de MER, quando aplicável, além de permitir acesso para verificação da eficácia da insensibilização dos animais;

m) Área de Sangria com canaleta em dimensões que atendam o previsto na legislação de bem-estar animal e que seja proporcional à velocidade de abate, de modo a recolher o sangue de forma adequada e contínua;

n) No caso de utilização de sangue para consumo humano ou animal, deverá haver um sistema que permita sua coleta de forma higiênica e atenda às normas específicas de obtenção do produto.

o) Local destinado às operações de esfolia, incluindo a retirada dos chifres e patas, que poderão ser realizadas de forma manual ou automática, com uso de equipamentos específicos;

p) Local para abertura da região do peito, com uso de equipamentos adequados, esterilizador privativo, situado em local de fácil acesso;

q) Local para remoção da cabeça provido de equipamentos destinados à desnuca, desarticulação e identificação visando garantir sua correspondência com a respectiva carcaça, bem como equipamento para liberação e oclusão do esôfago;

r) Local com equipamento para lavagem das cabeças com água potável em pressão suficiente e concebido de forma a evitar contaminação cruzada;

s) Local para realização da evisceração de forma sanitária, com estrutura apropriada para recepção das vísceras abdominais e torácicas, que permita a execução dos procedimentos de inspeção;

t) Local para realização da operação de divisão total da carcaça em meia carcaça, com uso de equipamentos adequados, esterilizador privativo, situado em local de fácil acesso e com dispositivo para recolhimento e segregação do MER gerado na operação;

u) Dispositivo nas plataformas de inspeção que permita a parada do processo de abate, quando aplicável;

v) Local e equipamentos para toailete e obtenção da carcaça, na forma definida na legislação aplicável;

w) Local e equipamentos para lavagem de meias carcaças por todos os ângulos, com água potável, pressão e temperatura conforme processo tecnológico previsto no PAC do estabelecimento e concebido de forma a evitar contaminação cruzada;

x) Instalações e equipamentos para coleta e destinação, de forma contínua, de todas as partes e vísceras comestíveis, de forma a prevenir a contaminação cruzada e atendendo as boas práticas de fabricação;

y) Instalações e equipamentos para coleta e remoção, de forma contínua, de resíduos e material considerado impróprio para o consumo humano;

z) Local e equipamentos exclusivos para retirada do MER.

VI – Equipamento para recepção das vísceras abdominais e torácicas que possibilite a realização dos procedimentos de inspeção **post mortem** e apresente, no mínimo, as seguintes especificações:

a) Seções para receber, separadamente, o conjunto das vísceras abdominais (exceto o fígado) e o conjunto das vísceras torácicas e o fígado, em seus respectivos locais, evitando a contaminação cruzada e a mistura dos mencionados conjuntos de vísceras;

b) Estrutura para receber e segregar os úteros que apresentem quaisquer alterações;

c) Dispositivos ou mecanismos que possibilitem a sanitização do equipamento, instrumentos e utensílios de trabalho que atendam o disposto na alínea “j” do item V;

d) Processo de controle que garanta o sincronismo entre as meias carcaças, vísceras e cabeça do mesmo animal e que permita que as vísceras passem à etapa seguinte de processamento somente após o término completo dos procedimentos executados em todas as linhas de inspeção;

e) Dispositivo que permita a parada do processo de abate, pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), quando aplicável;

f) Comprimento total que seja compatível com a velocidade de abate e com a execução dos trabalhos a serem desenvolvidos no local.

VII – Local e equipamento para execução dos procedimentos de inspeção **post mortem** do conjunto cabeça e língua que apresente, no mínimo, as seguintes especificações:

a) Dispositivos ou mecanismos que possibilitem a sanitização do equipamento, instrumentos e utensílios de trabalho que atendam o disposto na alínea “j” do item V;

b) Processo de controle que garanta o sincronismo entre as meias carcaças, vísceras e cabeça do mesmo animal e que permita que as vísceras passem à etapa seguinte de processamento somente após o término completo dos procedimentos executados em todas as linhas de inspeção;

c) Dispositivo que permita a parada do processo de abate, pelo SIF, quando aplicável;

d) Comprimento total compatível com a velocidade de abate e com a execução dos trabalhos que ali se desenvolvem.

VIII – Área delimitada e específica para realização dos exames de carcaças e partes de carcaças desviadas da linha de abate por questões sanitárias, denominada e identificada como “Departamento de Inspeção Final (DIF)” que apresente, no mínimo, as seguintes especificações:

a) Dimensões proporcionais à capacidade de abate, respeitando a dimensão mínima de 2% da capacidade de abate do turno, plataformas, utensílios, mesa de inspeção, ganchos-suporte e demais equipamentos e instalações necessárias, com vistas a possibilitar o exame completo das meias carcaças, cabeça, vísceras e suas partes correspondentes;

b) Instalações e equipamentos de fácil higienização e que garantam espaçamento entre carcaças, distanciamento do piso, paredes e superfícies que não devam ter contato direto com as carcaças e demais partes;

c) Trilhagem aérea com comprimento total compatível com a velocidade de abate e com a execução dos trabalhos desenvolvidos no local;

d) Fluxo independente para a entrada e saída de meias carcaças e suas partes;

e) Dispositivos ou mecanismos que possibilitem a sanitização do equipamento, instrumentos e utensílios de trabalho que atendam o disposto na alínea “j” do item V;

e) Procedimentos e meios para a condução da carcaça, vísceras, cabeça e partes da carcaça desviadas ao DIF;

f) Procedimentos e meios identificados para condução exclusiva de produtos declarados impróprios para consumo humano;

g) Procedimento para resfriamento das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional, que poderá ser realizado em câmara exclusiva, denominada “Câmara de Sequestro”, respeitando as dimensões mínimas de 2% da capacidade de abate do turno, ou em uma das câmaras de resfriamento de carcaças aptas ao consumo, desde que em trilhagem exclusiva, identificada, assegurada a rastreabilidade e com entrada e saída controlada;

h) Instalação para desossa das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional, que poderá ser realizado em sala exclusiva ou na sala de desossa, desde que de forma separada e em horário informado ao SIF.

IX – Instalações para resfriamento de carcaças, que sejam localizadas após o local destinado à lavagem de meias carcaças e apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

a) Trilhagem com altura e espaçamento que garantam que as carcaças não encostem no piso, nas paredes ou nas colunas e que permitam a perfeita circulação de ar para seu resfriamento;

b) Piso de material impermeável e antiderrapante que evite acúmulo de águas residuais, não sendo permitido a instalação de ralos no interior da câmara;

c) Equipamento para mensuração e monitoramento da temperatura ambiente em local disponível para verificação oficial;

d) Fluxo independente e unidirecional para a entrada e saída das carcaças;

e) Equipamentos de geração de frio que atendam às especificações relativas à conservação do produto e seu processo de fabricação aprovado.

X – Instalações para divisão da meia carcaça, armazenagem de grandes peças, quando existentes, e expedição de carne com osso que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

a) Trilhagem com altura e espaçamento que garantam que as carcaças não encostem no piso, nas paredes ou nas colunas;

b) *Layout* e fluxo independentes para a entrada e saída de meias carcaças;

- g) Equipamentos e utensílios destinados à divisão das meias carcaças, com dispositivos ou mecanismos que possibilitem a sanitização do equipamento, instrumentos e utensílios de trabalho que atendam o disposto na alínea “j” do item V;
- c) Área e equipamentos para carimbagem das grandes peças, quando forem expedidas;
- d) Área e equipamentos para revisão de grandes peças recebidos e/ou expedidos;
- e) Climatização do ambiente que garanta a manutenção da temperatura mínima especificada para conservação do produto e seu processo de fabricação aprovado.

XI - Instalações e equipamentos para processamento de cabeça e miúdos, de forma independente ou em conjunto, que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

- a) Mecanismos de condução dos produtos da sala de abate para a seção apropriada de processamento que assegurem um fluxo unidirecional;
- b) Equipamentos e utensílios para obtenção, de forma sanitária da língua, miúdos, carne industrial e despojos, de acordo com a natureza de cada produto;
- c) Local e equipamentos exclusivos para retirada do MER;
- d) Dispositivos ou mecanismos que possibilitem a sanitização do equipamento, instrumentos e utensílios de trabalho que atendam o disposto na alínea “j” do item V;
- e) Equipamentos para receber, separadamente, os diferentes miúdos, de acordo com sua origem e natureza;
- f) Fluxo unidirecional de operações para produtos comestíveis e não comestíveis, com acessos separados para entrada de matérias-primas e para saída de produtos;
- g) Instalação para o pré-resfriamento dos produtos com entrada e saída independentes, quando aplicável, de acordo com o disposto no inciso IX, exceto as alíneas “a” e “e”, ou procedimento controlado de fluxo contínuo dos produtos para o congelamento, de acordo com a forma de processamento e o tempo máximo de permanência na seção;
- h) Equipamento específico para a lavagem e escorrimento, de acordo com a natureza dos produtos;
- i) Instalações e equipamentos para coleta e remoção, de forma contínua, de resíduos e material considerado impróprio para o consumo humano;
- j) Área de embalagem secundária separada da seção de manipulação dos produtos.

XII - Instalações e equipamentos para processamento de intestinos, estômagos e reto que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

- a) Obrigatoriamente, duas áreas chamadas, respectivamente, de “primeira fase” e “segunda fase”, separadas fisicamente e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre ambas;
- b) Equipamentos, mesas, chuveiros com água ou meios para carrear imediatamente o conteúdo dos estômagos, calha para viragem de tripas, centrífugas ou equipamentos para remoção da mucosa dos estômagos, equipamento para raspagem da mucosa dos intestinos e tanque de material resistente e higienizável, além de equipamentos para facilitar as operações da toailete final dos estômagos;
- c) Mecanismos de condução da sala de abate para a seção que assegurem um fluxo unidirecional;
- d) Equipamentos e utensílios para obtenção, de forma sanitária, dos estômagos, envoltórios e reto, de acordo com a natureza de cada produto;
- e) Local e equipamentos exclusivos para retirada do MER;

f) Instalações e equipamentos que assegurem um fluxo de operações unidirecional de produtos comestíveis e não comestíveis, com acessos separados para entrada de matérias-primas e para saída de produtos;

g) Instalação para o pré-resfriamento dos produtos com entrada e saída independentes, quando aplicável, de acordo com o disposto no inciso IX, exceto as alíneas “a” e “e”, ou procedimento controlado de fluxo contínuo dos produtos para o congelamento, considerando o processo de cozimento e o tempo de permanência na seção;

h) Instalações e equipamentos para coleta e remoção de forma contínua de resíduos e material considerado impróprio para o consumo humano;

i) Local e equipamentos destinados à salga dos envoltórios proporcionais à capacidade diária de produção, quando aplicável;

j) Local específico para armazenamento de insumos utilizados no processo;

k) Área de embalagem secundária da seção de estômagos separada da seção de manipulação dos produtos;

l) Área destinada ao armazenamento dos envoltórios.

XIII - Instalações e equipamentos para o armazenamento e/ou processamento das peles que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

a) Mecanismos de condução dos produtos da sala de abate para a seção que assegurem um fluxo unidirecional;

b) Equipamentos e utensílios para obtenção, de forma sanitária, da pele;

c) Fluxo unidirecional de operações para produtos comestíveis e não comestíveis, com acessos separados para entrada de matérias-primas e para saída de produtos;

d) Instalações e equipamentos para coleta e remoção, de forma contínua, de resíduos e material considerado impróprio para o consumo humano;

e) Local e equipamentos destinados à salga das peles proporcionais à capacidade diária de produção, quando aplicável;

f) Local específico para armazenamento de insumos utilizados no processo, quando aplicável;

XIV - Instalações e equipamentos para o processamento das patas que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

a) Obrigatoriamente, duas áreas chamadas, respectivamente, de “primeira fase” e “segunda fase”, separadas fisicamente e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre ambas;

b) Mecanismos de condução dos produtos da sala de abate para a seção que assegurem um fluxo unidirecional;

c) Equipamentos e utensílios para obtenção, de forma sanitária, dos mocotós;

d) Fluxo unidirecional de operações para produtos comestíveis e não comestíveis, com acessos separados para entrada de matérias-primas e para saída de produtos;

e) Instalações e equipamentos para coleta e remoção, de forma contínua, de resíduos e material considerado impróprio para o consumo humano;

f) Local adequado e higienizável para as operações de extração de pelos e cascos;

g) Fluxo contínuo para o túnel de congelamento;

h) Área de embalagem secundária separada da seção de manipulação dos produtos.

XV - Instalações e equipamentos para cascos, crinas e chifres que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

- a) Mecanismos de condução dos produtos da sala de abate para a seção que assegurem um fluxo unidirecional;
- b) Instalações para manipulação dos produtos em local afastado das instalações onde são manipulados produtos comestíveis;
- c) Equipamentos e utensílios para obtenção, de forma sanitária, dos produtos;
- d) Estar em conformidade com a legislação vigente para a natureza do produto de acordo com a sua utilização.

XVI - Instalações para desossa que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

- a) Equipamentos e utensílios para obtenção, de forma sanitária, dos cortes e recortes;
- b) Dispositivos ou procedimentos que possibilitem a sanitização de instrumentos, utensílios de trabalho e superfícies de contato;
- c) Local e equipamentos para revisão de grandes peças nos pontos de controle, cortes e matérias-primas, quando aplicável;
- d) Fluxo unidirecional de operações para produtos comestíveis e não comestíveis, com acessos separados para entrada de matérias-primas e para saída de produtos;
- e) Instalações e equipamentos para coleta e remoção, de forma contínua, de resíduos e material considerado impróprio para o consumo humano;
- f) Climatização do ambiente que garanta a manutenção da temperatura mínima especificada para conservação do produto e seu processo de fabricação aprovado;
- g) Área de embalagem secundária separada da seção de manipulação dos produtos.

XVII - Instalações para armazenagem, resfriamento, congelamento e expedição de produtos que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

- a) Dimensões suficientes para atender à demanda diária de produção e permitir adequada organização e separação dos produtos, de acordo com sua natureza;;
- b) Piso de material impermeável e antiderrapante que evite acúmulo de águas residuais, não sendo permitido a instalação de ralos no interior da câmara;
- c) Equipamentos de geração de frio que atendam às especificações relativas à conservação do produto e seu processo de fabricação aprovado;
- d) Equipamento para mensuração e monitoramento da temperatura ambiente em local disponível para verificação oficial;
- e) Local e equipamentos para revisão dos produtos a serem expedidos nos pontos de controle.

XVIII - Instalações para higienização, sanitização e guarda de utensílios e equipamentos que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

- a) Localização nas adjacências das áreas de manipulação, em dimensões proporcionais à capacidade de processamento dessas instalações e com fluxo sanitário adequado de entrada e saída de funcionários;
- b) Dispositivos ou mecanismos que possibilitem a sanitização do equipamento, instrumentos e utensílios de trabalho que atendam o disposto na alínea "j" do item V;
- c) Local de depósito para materiais de limpeza, detergentes e sanitizantes.

XIX – Instalações para processamento dos produtos não comestíveis destinados à alimentação animal, quando aplicável, que apresentem, no mínimo, as seguintes especificações:

- a) Mecanismos de condução dos resíduos oriundos das diversas seções;
- b) Fluxo unidirecional de operações para produtos comestíveis e não comestíveis, com acessos separados para entrada de matérias-primas e para saída de produtos;
- c) Atendimento à legislação vigente quanto às condições das instalações, processamento e de obtenção do produto elaborado de acordo com sua destinação;
- d) Local específico para armazenamento de insumos utilizados no processo.

XX - Todas as instalações devem possuir espaço, ventilação e iluminação adequadas para as operações com intensidade luminosa mínima de:

- a) 220 lux nos currais de alojamento e de observação;
- b) 540 lux na instalação para necropsia, no Departamento de Inspeção Final (DIF), nos pontos de controle, nas linhas de inspeção e locais de revisão de produtos e meias carcaças;
- c) 220 lux nas áreas de manipulação das salas de: abate e anexos, divisão da meia carcaça, desossa e expedição;
- d) 110 lux no interior das instalações para resfriamento de carcaças, armazenagem, resfriamento e congelamento de produtos.

Seção IV

Dos procedimentos de recepção dos animais

Art.9. O estabelecimento deverá realizar a avaliação da documentação de trânsito que respalde o abate para a recepção e alojamento dos animais.

Parágrafo único. Constitui documentação de respaldo para o abate toda e qualquer exigência sanitária e de procedência prevista na legislação de saúde animal.

Art.10. A recepção dos animais deverá acontecer antes da inspeção **ante mortem**, compreendendo as seguintes etapas:

I - Avaliação documental;

II - Classificação dos animais, com a destinação aos currais de abate ou de observação.

III – Verificação de atendimento aos requisitos específicos para habilitação ao comércio internacional, quando cabíveis e de acordo com as determinações do DIPOA.

Art.11. Na avaliação documental, deverá ser verificado o documento de trânsito que acompanha os animais quanto as suas informações, validade e veracidade, conforme determinações do DSA, além de documentação de respaldo para o abate e declarações adicionais para fins de atendimento a requisitos específicos para habilitação ao comércio internacional, de acordo com determinações do DIPOA.

§1º Os responsáveis pelo estabelecimento deverão segregar e identificar o (s) lote (s) de animais e adotar as providências previstas em determinações do DSA e/ou DIPOA, no caso de detecção de divergências entre a documentação e o trânsito efetivado.

§2º O estabelecimento deverá prever em seu PAC procedimentos para casos de suspeita de uso de substâncias proibidas, falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário e demais informações de interesse para o abate e garantia do bem-estar animal.

Art.12. A classificação dos animais deverá ser realizada no momento do descarregamento, com a segregação do (s) animal (is) ou do (s) lote (s) que apresente (m) alterações físicas ou de comportamento para a realização do exame clínico pelo MVO.

Art.13. Os documentos previamente avaliados pelo responsável do estabelecimento, bem como o registro do resultado desta avaliação e das ações tomadas, deverão estar disponíveis para verificação oficial.

Parágrafo único. As fichas dos currais deverão estar devidamente preenchidas com todas as informações referentes aos animais alojados em cada curral, conforme modelo previsto Anexo II, desta Portaria.

Art.14. Os bovídeos deverão ser classificados em:

I – Destinados ao curral de abate;

II – Segregados para avaliação oficial;

III – Destinados para a necropsia, com segregação do lote.

Parágrafo único. Quando da realização da segregação para avaliação oficial, a empresa deverá possuir procedimentos de organização do abate e de rastreabilidade que permitam a correlação entre a identificação principal do animal, quanto ao seu lote de origem e a identificação referente a destinação ao abate de emergência.

Art.15. Os animais que demonstrem qualquer sinal de sofrimento deverão receber tratamento adequado e, após comunicação e determinação do MVO, poderão ser submetidos ao abate de emergência.

§1º Nos casos em que o animal estiver alojado no curral e não conseguir chegar à sala de abate por meios próprios, poderá ser insensibilizado e sangrado no curral, observando-se os critérios de bem-estar animal.

§2º Nos casos em que o estado clínico do animal limite o seu descarregamento, poderá ser providenciado o seu sacrifício dentro do veículo, respeitando os critérios dispostos no §1º, deste artigo.

§3º Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência, pelo MVO, do animal que, por motivos extraordinários e de sofrimento, precisar ser sacrificado, o estabelecimento realizará o sacrifício com uso de método humanitário. A carcaça e suas partes deverão ser reservadas na sala de necropsia até a avaliação pelo MVO integrante da equipe do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Art.16. Os animais encontrados mortos nos veículos de transporte ou nas instalações de abate deverão ser encaminhados ao Departamento de Necropsia.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá manter registros auditáveis contemplando o horário da constatação e a descrição detalhada da ocorrência.

Art.17. Os animais que apresentarem anormalidades ou restrições não percebidas no descarregamento, estarão sujeitos à segregação a qualquer momento.

Art.18. Em caso de veículos lacrados por autoridade sanitária, os animais poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIF, após verificação das informações na documentação dos animais.

Parágrafo único. Deverá ser realizada a identificação e segregação completa destes animais.

Art. 19. Todo o veículo de transporte de animais deverá ser higienizado e desinfetado imediatamente após o desembarque dos animais.

§1º Os princípios ativos utilizados para desinfecção dos veículos e currais deverão atender à legislação aplicável dos órgãos competentes.

§2º O estabelecimento deverá manter registros auditáveis do monitoramento do procedimento.

Art. 20. A condução dos animais para o abate deverá atender aos preceitos aplicáveis na legislação de bem-estar animal vigente.

Art.21. Os registros dos procedimentos de recepção e classificação dos animais poderão ser manuais ou eletrônicos, desde que sejam auditáveis e que o estabelecimento garanta a segurança, a integridade e a disponibilidade da informação ao SIF, a qualquer momento.

Art.22 Todos os animais deverão receber o banho de aspersão anteriormente à etapa de insensibilização, com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, cuja avaliação da eficiência do processo deverá estar prevista no PAC.

Seção V

Das operações de abate

Art. 23. A velocidade de abate será determinada pelo atendimento dos parâmetros de instalações, operadores qualificados e estruturas, conforme projeto previamente aprovado, para execução das atividades *ante e post mortem*, de forma proporcional.

Parágrafo único. O SIF deverá, como medida cautelar, restringir a velocidade ou a capacidade aprovada de abate, em casos de não atendimento à legislação vigente.

Art. 24. A insensibilização dos animais deverá ocorrer individualmente, com equipamentos específicos, calibrados e que atendam às exigências previstas na legislação aplicável.

Art. 25. Na área de pré-sangria, o excesso de sujidades na região perianal deverá ser removido, evitando-se o uso excessivo de água durante a operação.

Art. 26. Será obrigatória a higienização e a esterilização de todos os equipamentos e utensílios utilizados em todas as atividades das operações de abate em que haja possibilidade de contaminação cruzada incluindo o MER.

Art.27. A operação de sangria deverá ser realizada de forma higiênica, seccionando os grandes vasos sanguíneos do animal, de forma a garantir uma sangria adequada, rápida e que atenda às exigências previstas na legislação aplicável ao bem-estar animal.

§1º Essa operação será realizada com o animal pendurado ou por equipamento que evite seu contato com o piso, por um tempo mínimo que atenda à legislação aplicável ao bem-estar animal e em instalação adequada para captação do sangue.

§2º O sangue somente poderá ser aproveitado como produto comestível, após a livre passagem do respectivo animal pelas linhas de inspeção, sendo rejeitado no caso da sua contaminação ou da verificação de qualquer doença que o possa tornar impróprio para consumo humano.

Art.28. Os procedimentos de incisão e retirada da pele deverão ser realizados de forma adequada, visando um processo sanitário completo e eficaz, sem que haja possibilidade de sobra de resquícios de pele e de contaminação da carcaça, seja pela parte externa do couro, mãos do operador, utensílios ou equipamentos.

§1º Quando do abate de fêmeas multíparas ou em lactação, o conjunto do úbere deverá ser retirado intacto, na primeira operação da esfolação, e encaminhado à instalação própria para avaliação na linha de inspeção **post mortem "A"**.

§2º No abate de fêmeas nos casos não contemplados no §1º, o úbere poderá permanecer na carcaça para avaliação na linha de inspeção **post mortem "H"**.

§3º No abate de machos, o vergalho deverá ser retirado intacto, nas primeiras operações da esfolação, de forma a evitar contaminação cruzada.

§4º Para a retirada do vergalho, poderá ser adotado procedimento alternativo que assegure a condição sanitária das operações e esteja devidamente contemplado e validado no PAC do estabelecimento.

§5º No abate de machos, os testículos deverão ser mantidos intactos e aderidos à carcaça para avaliação na linha de inspeção **post mortem "H"**.

§6º Será obrigatória a remoção dos chifres com a utilização de utensílios e equipamentos adequados, de forma evitar contaminação cruzada.

§7º Será obrigatória a desarticulação das patas dianteiras e as traseiras em uma altura que garanta a não contaminação de outras partes da carcaça e posterior remoção com o uso de utensílios e equipamentos adequados, de forma a evitar contaminação cruzada.

§8º Quando as patas forem destinadas à produção de produtos comestíveis, deverá ser assegurada sua correlação com a carcaça correspondente. As patas deverão ser, então, encaminhadas à instalação própria para avaliação na linha de inspeção **post mortem "B"**.

§9º As partes removidas do animal, nesta etapa, somente poderão ser aproveitadas como comestíveis, após a livre passagem do respectivo animal pelas linhas de inspeção, sendo rejeitadas no caso da sua contaminação ou da verificação de qualquer doença que o possa tornar impróprio para consumo humano.

§10º O estabelecimento deverá possuir meios adequados para retirada da pele, chifres, patas, além de outras partes não comestíveis da sala de abate, de forma a evitar a contaminação da carcaça.

Art.29. A oclusão do reto e a abertura torácica e abdominal deverão ser executadas de forma higiênica e sanitária, evitando-se a possibilidade de contaminação cruzada.

Art.30. O estabelecimento deverá adotar as medidas necessárias para restabelecer as condições higiênico-sanitárias do processo, caso haja extravasamento de conteúdo gastrointestinal.

Art.31. A cabeça deverá ser desarticulada ao nível da articulação occipito-atlói-de e retirada da carcaça, de forma higiênica e sanitária, evitando-se a possibilidade de contaminação cruzada, inclusive com MER.

§1º As carcaças e cabeças devem ser identificadas de forma sequencial, com a finalidade de assegurar a sua correlação.

§2º Previamente à separação da cabeça, deverá ser realizada a separação e oclusão do esôfago.

§3º A cabeça deverá ser lavada com água com pressão suficiente para remover vestígios de sangue ou quaisquer contaminações que possam impedir a realização da inspeção **post mortem**.

§4º As partes comestíveis da cabeça que não estejam contaminadas, após inspecionadas, deverão ser destinadas ao processamento em seção específica ou na seção de miúdos do estabelecimento.

Art.32. O estabelecimento deverá estimar a idade dos animais abatidos por meio de exame de cronologia dentária, para fins de aproveitamento de produtos que não se constituam MER e para atendimento de requisitos específicos de exportação.

§1º Este exame consiste na observação da arcada dentária de cada animal, com a identificação da carcaça correspondente, conforme Anexo III.

§2º No local de realização do exame, é necessária a alocação de ponto de água, ar ou procedimento alternativo para retirada do excesso de sangue e sujidades, possibilitando avaliação mais eficiente da arcada dentária do animal.

§3º Cada animal receberá uma marcação que identifique a dentição observada na primeira meia carcaça, mantendo sua visibilidade até o final do abate.

§4º Os registros deverão ser realizados de modo a permitir a verificação da idade aproximada de cada animal.

§5º Os procedimentos deverão estar previstos no PAC do estabelecimento.

Art. 33. A evisceração deverá ser realizada em local próprio, com estrutura e de forma higiênica e sanitária, evitando-se a possibilidade de contaminação cruzada.

§1º No abate de fêmeas, o útero com quaisquer alterações que impossibilitem a sua apresentação junto às demais vísceras abdominais para exame na linha de inspeção **post mortem "D"**, deverá ser segregado para apresentação ao SIF.

§2º Durante a evisceração dos órgãos abdominais, a descarga de qualquer material do esôfago, rúmen, intestino ou reto, vesícula biliar, bexiga urinária, útero e úbere deverá ser prevenida e evitada.

§ 3º Uma das vísceras abdominais deverá ser identificada de forma sequencial, de acordo com o previsto no PAC, com a finalidade de assegurar a sua correlação com a carcaça.

§4º Após a sangria, a evisceração deverá ser realizada da forma mais rápida possível, devendo estar previstos, no PAC do estabelecimento, procedimentos para evitar a evisceração tardia com indicação e validação de tempo máximo para a operação e demais parâmetros de avaliação.

§5º Durante todo o processo de evisceração, deverá ser mantida Identificação que possibilite a correlação entre a carcaça, a cabeça e uma das vísceras abdominais do animal, por meio de procedimento que deverá estar descrito no PAC do estabelecimento.

Art.34. A serragem da carcaça ao meio deverá ser realizada com equipamentos próprios, de forma higiênica e sanitária, evitando-se a possibilidade de contaminação cruzada, com previsão de recolhimento de resíduos, incluindo o MER, oriundos dessa operação.

Art. 35. As fases preparatórias para a inspeção **post mortem** deverão ser realizados de modo sistemático e de forma a atender as exigências contidas no Capítulo IV desta Portaria.

Seção VI

Da toailete, da lavagem e do resfriamento das carcaças

Art.36. Os procedimentos de toailete e de retirada das partes comestíveis dos animais deverão ser realizados de forma a assegurar as condições higiênico-sanitárias do processo.

Art. 37. As meias carcaças julgadas como aptas ao consumo em natureza, após as etapas de inspeção **post mortem**, deverão receber carimbo oficial nas grandes peças, de forma a demonstrar que foram inspecionadas, além de identificação que garanta a sua rastreabilidade de acordo com o previsto no PAC do estabelecimento.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo nas grandes peças que serão desossadas no mesmo estabelecimento.

Art.38. Após a completa toailete e carimbagem, deverá ser realizada a lavagem das meias carcaças com água potável sob pressão, abrangendo todas as suas partes.

Art.39. É permitido o uso de procedimentos ou tecnologias para fins de melhoria da qualidade da carcaça após a toailete, desde que aprovados pelo DIPOA.

Art.40. As meias carcaças deverão ser conduzidas em corredores climatizados e alocadas nas câmaras de resfriamento, onde deverão ser armazenadas de forma a garantir que não encostem no piso, nas paredes e colunas, com espaçamento que permita adequada circulação de ar para seu resfriamento.

Art.41. É permitido o uso de sistemas adjuvantes para resfriamento de meias carcaças, conforme legislação aplicável.

Seção VII

Do quarteio, desossa ou expedição de carcaças ou quartos de carcaças

Art.42. O estabelecimento deverá possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias, em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento.

Art.43. Após o resfriamento das meias carcaças, o estabelecimento deverá realizar a pesagem e divisão das grandes peças de forma higiênica e sanitária.

Parágrafo único. Naqueles estabelecimentos em que a desossa é realizada em meias carcaças inteiras, fica dispensado esse procedimento.

Art.44. A seção de quarteio deverá ter temperatura que garanta a manutenção da temperatura das meias carcaças durante todo o processo.

Art.45. Para fins de expedição, o tempo de resfriamento deve ser o suficiente para que as meias carcaças atinjam a temperatura de 7°C na musculatura profunda das grandes peças.

§1º O estabelecimento poderá realizar o quarteio e acomodação em câmaras de equalização para o término do resfriamento, quando dispuser dessa instalação.

§2º O estabelecimento poderá comercializar grandes peças de forma separada, desde que atinjam a temperatura na forma definida no caput deste artigo e tenham a identificação do carimbo previsto no artigo 37 desta Portaria.

§3º O local de aferição da temperatura definida no caput deste artigo será no interior da região denominada aranha (musculo glúteo profundo), no caso do traseiro, e no interior da paleta (musculo tríceps braquial), no caso do dianteiro.

Art.46. É obrigatória a colocação, nas meias carcaças destinadas à comercialização, de etiqueta-lacre inviolável contendo dados de acordo com registro aprovado, além do carimbo oficial na forma definida pelo DIPOA.

Parágrafo único. A identificação que prevê o caput deste artigo refere-se também as grandes peças, bem como a todas as partes em que forem divididos.

Art.47. O estabelecimento deverá realizar a revisão das grandes peças, tanto para expedição quanto para recebimento, em local específico, observando a frequência e procedimentos definidos no seu PAC.

Art.48. Para fins de desossa, as meias carcaças e as grandes peças deverão atingir a temperatura de, no máximo, 10°C, aferida na forma definida no §3º, do artigo 45 desta Portaria.

Art.49. A sala de desossa deverá possuir equipamentos que garantam a temperatura climatizada e controlada, em condições que permitam a manutenção da temperatura dos cortes e recortes ali produzidos.

Parágrafo único. O controle da temperatura ambiente da sala de desossa deverá estar descrito no PAC do estabelecimento.

Art.50. O fluxo da desossa deverá ser unidirecional, com adoção de procedimentos de retirada constante de resíduos resultantes do processo de forma a evitar a contaminação cruzada, com manipulação adequada de produtos de diferentes naturezas.

Art.51. Após o acondicionamento dos produtos em embalagem primária, sua manipulação, em estruturas que não sejam consideradas superfícies de contato, deverá ser evitada.

Seção VIII

Das seções anexas ao abate

Subseção I

Da seção de miúdos e cabeças

Art.52. As vísceras oriundas da sala de abate com destino à seção de miúdos, deverão ser conduzidas por meio de mecanismos que assegurem a segurança sanitária do processo e sejam constituídos de material higienizável, que serão considerados superfície de contato.

§1º. Os mecanismos de que tratam o caput deste artigo deverão ser separados de forma a garantir que vísceras de diferentes condições sanitárias não sejam conduzidas pelo mesmo meio.

§2º É permitido que a sessão de cabeças esteja localizada na sessão de miúdos.

§3º O estabelecimento deverá possuir mecanismos para remoção e segregação do MER nesta seção.

Art.53. Após processamento, os miúdos deverão escorridos ou pré-resfriados de acordo com o registro aprovado e procedimento tecnológico definido no PAC do estabelecimento, que deverá contemplar a validação dos procedimentos, de forma a assegurar inocuidade dos produtos e evitar fraude.

Art.54. A produção de miúdos deverá ter fluxo unidirecional e sem cruzamento entre produtos de diferentes condições sanitárias.

Art.55. As carnes obtidas na seção de miúdos serão consideradas carne industrial e somente poderão ser destinadas ao termoprocessamento ou a processo equivalente aprovado pelo DIPOA em atendimento a legislação específica.

Art.56. Após o acondicionamento dos produtos em embalagem primária, sua manipulação, em estruturas que não sejam consideradas superfícies de contato, deverá ser evitada.

Parágrafo único. É obrigatória a rotulagem dos produtos contendo dados de acordo com registro aprovado, além do carimbo oficial conforme legislação vigente.

Subseção II

Da seção de estômagos (bucharia) e envoltórios (triparia)

Art.57. Os estômagos e intestinos deverão ser conduzidos por meio de mecanismos que previnam sua contaminação e sejam constituídos de material higienizável, que serão considerados superfície de contato.

Art.58. A seção de estômagos, também denominada bucharia, e a seção de envoltórios, também denominada triparia, serão, obrigatoriamente, divididas em duas etapas chamadas, respectivamente, de “primeira fase” e “segunda fase”, separadas fisicamente e com barreira sanitária entre as duas áreas.

§1º A comunicação entre as fases se dará por dispositivo que permita apenas a passagem do produto.

§2º O acesso à “primeira fase” da bucharia e triparia não poderá se dar através de outras seções.

§3º Na primeira fase da seção de estômagos, caso haja área suficiente, poderá funcionar também a primeira fase da triparia, desde que uma operação não interfira na outra.

Art. 59. Nas seções de bucharia e triparia denominadas de bucharia primeira fase e triparia primeira fase, serão recebidos os estômagos, intestinos e bexiga, que deverão passar pelos processos de separação, abertura, esvaziamento e lavagem em equipamentos independentes.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá possuir mecanismos para remoção e segregação do MER, nesta seção.

Art. 60. Deverão ser previstos equipamentos e utensílios independentes para lavagem, com água potável, centrifugação, quando necessário, limpeza e separação dos estômagos e intestinos.

Art. 61. Após a limpeza, os estômagos separados deverão ser conduzidos para a seção específica denominada bucharia segunda fase.

§1º Na bucharia segunda fase, será realizada a centrifugação dos estômagos, com retirada da mucosa, alvejamento, quando for o caso, e toailete final.

§2º A centrifugação dos estômagos para remoção da mucosa poderá também ser realizada na bucharia primeira fase, desde que os produtos sejam, imediatamente, transferidos para a segunda fase.

§3º Os estômagos deverão sofrer processamento térmico de acordo com o registro aprovado e procedimento tecnológico definido no PAC do estabelecimento, que deverá contemplar a validação dos procedimentos de forma a assegurar inocuidade dos produtos.

§4º Após a toaleta, os produtos podem ser resfriados em câmara específica ou escorridos e embalados, em processo controlado de tempo e temperatura previsto e validado no PAC do estabelecimento para controle do microrganismo alvo.

§5º Após o acondicionamento dos produtos em embalagem primária e rotulagem, deverá ser evitada a sua manipulação em estruturas que não sejam consideradas superfícies de contato.

Art. 62. Após a limpeza e procedimentos de identificação, os intestinos separados deverão ser conduzidos para a seção específica denominada triparia segunda fase.

§1º A etapa denominada de salga será realizada na segunda fase da triparia, devendo atender ao registro aprovado e procedimento tecnológico definido no PAC do estabelecimento, que deverá contemplar a validação dos procedimentos de forma a assegurar inocuidade dos produtos.

§2º A embalagem e rotulagem dos produtos poderão ser realizadas nesta seção.

§3º Quando do uso de conservantes, deverão ser previstos local específico para seu armazenamento, além de procedimentos controlados de formulação e envio para utilização.

Art. 63. Os produtos embalados cuja conservação seja em temperatura ambiente deverão ser acondicionados em local apropriado, protegido contra intempéries e separado da área de manipulação.

Subseção III

Seção de patas

Art. 64. A seção de patas deverá ser, obrigatoriamente, dividida em duas etapas chamadas, respectivamente, de “primeira fase” e “segunda fase”, separadas fisicamente e com barreira sanitária entre as duas áreas.

Art.65. As patas que forem consideradas comestíveis deverão ser conduzidas por meio de mecanismos que garantam a segurança sanitária do processo e sejam constituídos de material higienizável, que serão considerados superfície de contato.

Art. 66. O estabelecimento deverá prever processo para extração de cascos e pelos dos animais.

Art.67. As patas deverão passar por processo térmico para fins de obtenção do mocotó.

§1º O processamento térmico de que trata o caput deste artigo deverá estar de acordo com o registro aprovado e procedimento tecnológico definido no PAC do estabelecimento, que deverá contemplar a validação dos procedimentos de forma a assegurar inocuidade dos produtos.

§2º É permitido o alvejamento de mocotós de acordo com o registro aprovado e procedimento tecnológico definido no PAC do estabelecimento.

§3º Após o cozimento e separação dos cascos, o mocotó deverá ser remetido à segunda fase através de dispositivo que permita apenas a passagem do produto, tenha fluxo unidirecional e sem contato com meio externo.

§4º Após a toaleta, os produtos devem ser embalados, rotulados e enviados à câmara de estocagem, em procedimento controlado de temperatura, conforme registro aprovado e validado no PAC do estabelecimento.

Subseção IV

Seção de peles

Art. 68. As peles deverão ser conduzidas da sala de abate para os veículos transportadores, ou depositadas em locais específicos, por meio de mecanismos que previnam sua contaminação e sejam constituídos de material higienizável, de forma a atender às condições-higiênico sanitárias até sua expedição.

§1º Será permitido a realização do salgamento de peles, em local específico, de acordo com procedimento tecnológico definido no PAC do estabelecimento.

§2º De acordo com a destinação dada ao produto, o estabelecimento deverá atender às legislações aplicáveis de outros órgãos competentes.

Art. 69. As peles armazenadas no estabelecimento deverão ser depositadas em instalações em áreas sem contato com as áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Subseção V

Da seção de higienização de utensílios

Art. 70. O estabelecimento deverá dispor de seções para higienização e esterilização de utensílios, em quantidade e localização adequadas para o atendimento eficiente de seus diversos setores.

§1º As seções de higienização deverão dispor de equipamentos para limpeza, higienização e esterilização dos diferentes utensílios utilizados nas diversas seções do estabelecimento.

§2º As seções de limpeza deverão ter procedimentos de recebimento dos utensílios sujos e saída dos utensílios limpos e esterilizados que garantam fluxo adequado, sem possibilidade de contaminação cruzada.

§3º Os procedimentos validados de higienização, esterilização dos utensílios e sua frequência deverão estar previstos no PAC do estabelecimento, de forma a garantir que não haja possibilidade de contaminação dos produtos, nas diferentes seções.

Subseção VI

Do resfriamento, congelamento e estocagem dos produtos

Art. 71. As câmaras de estocagem de produtos resfriados ou congelados deverão possuir sistema de refrigeração que mantenha a temperatura interna dos produtos de acordo com a sua natureza.

Parágrafo único. Os equipamentos de frio deverão ser capazes de manter as temperaturas dos produtos, de acordo com registro aprovado e procedimento tecnológico definidos no PAC do estabelecimento.

Art. 72. Os produtos deverão seguir fluxo adequado e contínuo, de acordo com a forma de conservação aprovada.

§1º Os produtos que serão congelados deverão ser conduzidos das seções de obtenção para os túneis de congelamento.

§2º Os produtos deverão permanecer nos túneis de congelamento tempo suficiente para atingir a temperatura de -8°C (menos oito graus Celsius), ou mais baixa, no seu interior, respeitando requisitos específicos de mercado.

§3º Poderão ser utilizados utensílios como molde para produtos acondicionados em embalagens não rígidas, desde que haja garantias da manutenção da identificação, rastreabilidade e condição sanitária dos produtos.

§4º Após o congelamento, os produtos deverão ser destinados à câmara de estocagem de congelados, onde deverão ser separados de acordo com sua natureza e exigências específicas de mercados importadores.

§5º Os produtos poderão ser destinados diretamente para expedição, desde que atinjam a temperatura mínima para expedição.

Art.73. Deverá existir um sistema de controle de identificação dos locais de acondicionamento, movimentação e estoque dos produtos nas antecâmaras e câmaras de estocagem de produtos resfriados e congelados, de forma a garantir a preservação de sua rastreabilidade e evitar acúmulos.

Subseção VII

Da expedição de produtos acabados

Art. 74. Os locais de expedição de produtos acabados deverão possuir temperatura climatizada e fluxo adequados de forma a manter a conservação dos produtos, de acordo com sua natureza.

Art. 75. O estabelecimento deverá realizar a avaliação dos produtos para expedição, em local específico, bem como das condições dos veículos transportadores, observando a frequência e procedimentos definidos no PAC do estabelecimento.

§1º Os produtos congelados deverão ser expedidos à temperatura de -12°C (menos doze graus Celsius), ou mais baixa, no seu interior, respeitando requisitos específicos de mercado.

§2º Os produtos resfriados deverão ser expedidos à temperatura de 7°C (sete graus Celsius), ou mais baixa, no seu interior, respeitando requisitos específicos de mercado.

Subseção VIII

Do controle de remoção, segregação e inutilização do MER

Art. 76. Será obrigatório o controle da remoção, segregação e inutilização do MER em todas as operações de abate, a cada operação, em todas as atividades e seções em que haja possibilidade de contaminação cruzada.

Art. 77. Os estabelecimentos deverão possuir programas de autocontrole escritos e implantados voltados para a identificação, remoção, segregação e a inutilização do MER, contemplando medidas mitigadoras de contaminação cruzada, e demais medidas corretivas e preventivas em caso de desvios apurados.

§1º O MER não poderá ser removido antes da realização da inspeção *post mortem* dos animais e de suas partes.

§2º O estabelecimento deverá atender às eventuais definições de MER e de procedimentos mais restritos, definidos em legislação específica ou em razão de atendimento aos requisitos sanitários específicos de países importadores.

§3º O programa de autocontrole de que trata o caput deste artigo deverá contemplar também o MER dos animais submetidos à necropsia, bem como das carcaças, vísceras, cabeça e partes condenadas na linha de inspeção ou no DIF e daquelas destinadas a aproveitamento condicional.

Seção IX

Das disposições gerais para execução dos trabalhos de inspeção *ante mortem*

Art. 78. Os estabelecimentos deverão dispor de estrutura e passarelas cobertas elevadas que permitam a visualização de todos os animais alojados nos currais.

§1º Sempre que necessário, o estabelecimento deverá designar um funcionário para movimentar os animais, de forma a permitir uma melhor avaliação durante a inspeção ***ante mortem***.

§2º A estrutura e os procedimentos de recebimento, identificação e segregação dos animais deverão ser concebidos de forma a otimizar o tempo de avaliação e de inspeção.

Art. 79. O abate do lote de animais somente poderá ser iniciado após a realização do exame ***ante mortem*** pelo MVO.

Seção X

Das disposições gerais para execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*

Art. 80. As instalações e equipamentos do estabelecimento deverão ser desenhados e construídos de forma a atender aos procedimentos e fluxos sanitários necessários ao desempenho dos procedimentos de inspeção.

Art.81. Os locais para a realização dos exames ***post mortem*** deverão possuir espaço suficiente para a operação, com condições e equipamentos adequados para atender a velocidade de abate pretendida, mantendo a sincronia entre a carcaça, conjunto cabeça-língua e vísceras.

§1º Os focos luminosos deverão ser dispostos de maneira a garantir uma perfeita iluminação da área, possibilitando a exatidão dos exames nas linhas de inspeção e no DIF.

§2º O tempo mínimo considerado para a realização das diversas linhas de inspeção, após a etapa de preparação, é de 22 segundos, à exceção das linhas C e F, cujo tempo mínimo para execução é de 44 segundos.

§3º O tempo mínimo que trata o §2º poderá ser reduzido proporcionalmente quando houver maior disponibilidade de funcionários na linha de inspeção.

§4º O tempo que trata o §2º servirá como base para cálculo do número de auxiliares e velocidade de abate, não substituindo, no entanto, o atendimento ao disposto no artigo 105.

Art.82. As carcaças receberão um número natural, individual e sequencial, de acordo com o previsto no PAC do estabelecimento.

Parágrafo único. O número de que trata o **caput** deste artigo deverá ser legível e garantir a confiabilidade das informações e a rastreabilidade da carcaça, partes da carcaça e respectivas vísceras.

Art. 83. Nenhuma carcaça, parte da carcaça ou víscera poderá ser removida da sala de abate ou ter sua correlação descaracterizada antes da finalização dos procedimentos de inspeção de todo o seu conjunto.

§1º A correspondência entre carcaça, partes da carcaça e respectivas vísceras deverá ser mantida até o término do exame **post mortem** pelo SIF, sendo responsabilidade do estabelecimento a manutenção desta correlação e do sincronismo entre as linhas.

§2º É vedada a realização de operações de toailete, pelo estabelecimento, antes do término do exame **post mortem** pelo SIF.

§3º O sistema de correlação das carcaças, partes de carcaça e respectivas vísceras deverá ser inequívoco e auditável.

Art. 84. A empresa deve prever etapas de preparação de órgãos, que serão avaliadas já separadas da carcaça, e quando necessário de outros órgãos e de tecidos adjacentes, para apresentação, à inspeção.

§1º A fase preparatória consistirá em um conjunto de operações que serão executadas, durante o abate, com objetivo de facilitar o exame de carcaças e dos órgãos.

§2º Todas as estruturas dos órgãos e das carcaças, que serão alvo do exame **post mortem**, deverão ser apresentadas íntegras para a equipe de inspeção, evitando-se cortes ou desfigurações que possam comprometer a eficiência do exame.

Art. 85. Sempre que enviada para o exame no DIF, o estabelecimento deverá garantir que a carcaça seja acompanhada de suas partes e órgãos.

CAPITULO III

DOS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Seção I

Das disposições gerais de organização dos trabalhos

Art. 86. O SIF deverá ser organizado administrativamente de acordo com as normas definidas pelo DIPOA, priorizando a disponibilidade de pessoal competente para a realização

dos procedimentos das inspeções **ante mortem** e **post mortem** dos animais, em todos os turnos de abate.

§1º O SIF deverá possuir plano de inspeção que contenha a descrição dos procedimentos de inspeção, verificação e demais procedimentos oficiais na forma definida pelo DIPOA.

§2º Cabe ao MVO coordenar as atividades de treinamento da equipe do SIF que executa as atividades nas linhas de inspeção.

Art. 87. As medidas cautelares adotadas durante a inspeção **ante mortem** e **post mortem** deverão ser comunicadas ao estabelecimento por meio dos registros apropriados e divulgados pelos manuais do DIPOA.

Seção II

Da inspeção *ante mortem*

Subseção I

Das disposições gerais

Art. 88. Para a avaliação documental e correlação de achados das inspeções **ante mortem** e **post mortem**, o SIF deverá dispor dos seguintes documentos entregues pelo estabelecimento:

I- Programação das atividades do estabelecimento, com as informações mínimas necessárias para a programação dos serviços oficiais;

II– Escala de abate, com as indicações dos lotes e sequência de abate;

III– Documento de trânsito após conferência, pelo estabelecimento, na recepção dos animais;

IV – Declarações do produtor rural, conforme definido em normas complementares, quando aplicável;

V – Formulário *Ante Mortem* e Ficha de Curral, conforme modelo previsto no Anexos II e V, com as informações de responsabilidade do estabelecimento já preenchidas;

Parágrafo único. A documentação de que trata o caput deste artigo deverá estar disponível para avaliação do SIF, em prazo suficiente para realização do exame **ante mortem**.

Art. 89. Durante a inspeção dos animais vivos, aqueles que apresentarem sintomatologia de doenças infectocontagiosas ou quaisquer casos suspeitos, ou que necessitem de melhor avaliação, à juízo do MVO, devem ser separados no curral de observação e implicará na identificação e no isolamento dos animais envolvidos e, quando necessário, do isolamento de todo o lote.

§1º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por MVO, que poderá compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, além de aplicar as ações de saúde animal, quando o caso exigir.

§2º Quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deverá ser realizado em separado dos demais animais, adotando as medidas profiláticas cabíveis.

Art. 90. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIF:

I - Notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente, na área de jurisdição do estabelecimento;

II - Isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação, enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - Determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 91. O animal poderá ser abatido por último, quando, no exame *ante mortem*, forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal.

Art. 92. Os registros oficiais gerados nesta etapa deverão ser feitos no formulário *ante mortem* previsto no Anexo V, preservando a identificação dos responsáveis pelo preenchimento.

Subseção II

Do abate de emergência

Art.93. Os animais destinados ao abate de emergência, após o exame *ante mortem*, deverão ser identificados de modo a garantir seu lote de origem.

§1º Após avaliação, caso seja constatado que não há nenhuma lesão ou achado que implique no abate de emergência, o animal deverá ser retornado ao curral de origem para o abate normal.

§2º Os registros oficiais deverão ser feitos no formulário de exame do DIF, conforme modelo previsto no Anexo V.

Art. 94. O SIF deverá atender aos casos indicados pela legislação de saúde animal, quanto à necessidade de coletar amostras para pesquisa de enfermidades e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico.

Subseção III

Da necropsia

Art. 95. Todo animal que chegar morto ao estabelecimento de abate, que morrer nos currais, que for sacrificado na forma do §3º, do artigo 15, desta Portaria, ou por sacrifício sanitário determinado pelo MVO, deverá ser submetido à necropsia.

§1º O procedimento de necropsia deverá ser realizado no Departamento de Necropsia.

§2º A necropsia deverá ser realizada pelo MVO, com a ajuda de auxiliares de inspeção ou colaboradores do estabelecimento.

§3º Poderá ser realizada a coleta de material para diagnóstico conclusivo, seguindo as técnicas de coleta, acondicionamento e envio de acordo com cada suspeita clínico-patológica.

§4º Animais mortos e em estado adiantado de decomposição poderão ser dispensados de realização de necropsia, a critério do MVO.

Art. 96. As carcaças e órgãos de animais que forem necropsiados serão destinadas à condenação total, da seguinte forma:

I – Quando os animais não forem portadores de doenças infectocontagiosas, poderão ser destinados à esterilização para fabricação de produtos não comestíveis;

II – Quando os animais forem portadores de doenças infectocontagiosas, deverão ser destinados à incineração, autoclavação, ou método equivalente aprovado pelo DIPOA.

Parágrafo único. No caso do inciso I, deverá ser observado o definido no artigo 95 desta Portaria, devendo também serem realizadas a remoção, segregação e destinação do MER, por parte do estabelecimento.

Art. 97. Durante a realização da necropsia, o MVO deverá preencher o boletim de necropsia, conforme modelo oficial do Anexo VI, desta Portaria.

CAPITULO IV

DA INSPEÇÃO *POST MORTEM*

Seção I

Das disposições gerais

Art. 98. A execução da inspeção de carcaças, partes da carcaça e órgãos nas linhas de inspeção deverá ser realizada pela equipe do SIF.

Parágrafo único. Quando aplicável, mediante avaliação pelo SIF, o auxiliar de inspeção poderá executar mais do que uma linha de inspeção ou realizar outra atividade, desde que não haja prejuízo na execução dos procedimentos de inspeção *post mortem*.

Seção II

Da inspeção *post mortem*

Art. 99. A inspeção *post mortem* consiste na avaliação da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário.

Parágrafo único. A inspeção definida no **caput** deste artigo consiste, mas não se limita, na avaliação macroscópica das superfícies externa e interna da carcaça, do conjunto cabeça-língua, dos órgãos torácicos, abdominais e pélvicos, dos linfonodos, da glândula mamária, além das superfícies interdigital e periungueal.

Art. 100. O MVO tomará as medidas necessárias para garantir a adequada realização do exame *post mortem*, levando em consideração:

I – A condição sanitária do lote;

II – A quantidade e capacidade de auxiliares disponíveis para executar os procedimentos de inspeção;

III – A adequação da velocidade de abate aos procedimentos necessários.

IV – A manutenção da perfeita correlação e sincronia entre carcaça, suas partes, órgãos e conjunto cabeça-língua;

V – O atendimento, pelo estabelecimento, aos requisitos estruturais, inclusive de espaço necessário e adequado, bem como a oferta de utensílios de trabalho, para realização adequada dos procedimentos.

Art. 101. A inspeção **post mortem** será realizada nas linhas de inspeção e no Departamento de Inspeção Final (DIF).

Art. 102. O julgamento e destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são de competência exclusiva do MVO integrante da equipe do SIF, na forma definida pelo DIPOA.

Art. 103. O apontamento, na sala de abate, das detecções e destinações nas linhas de inspeção deverá ser realizado de forma a garantir o correto registro das ocorrências, em meio fornecido pelo estabelecimento e devidamente aprovado pelo SIF.

Parágrafo único. Os meios de registro previstos no caput deste artigo deverão atender ao disposto no Anexo IV, desta Portaria.

Art. 104. Ao final do abate de cada lote, o SIF deverá compilar as informações das alterações encontradas, preenchendo os formulários oficiais dispostos no Anexo V, assegurando que o registro mantenha a rastreabilidade com cada lote.

Art. 105. Durante a supervisão das atividades executadas nas linhas de inspeção, o MVO deverá avaliar:

I - A execução das linhas de inspeção, atendendo às técnicas estabelecidas pelo DIPOA;

II – A adequação dos procedimentos de identificação de lesões;

III – A correta marcação de lesões, de peças correspondentes e encaminhamento para o DIF;

IV – A inequívoca marcação das causas de condenação e transcrição para os registros específicos;

V – A perfeita correlação entre a carcaça, suas partes e órgãos.

Seção III

Das linhas de inspeção

Art. 106. A carcaça, suas partes e órgãos deverão ser examinados nas dependências da sala de abate, assegurada, sempre, a correspondência entre eles.

Art. 107. Toda carcaça, suas partes e os órgãos examinados nas linhas de inspeção que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e demais órgãos deverão ser desviados para o DIF, onde serão examinados e ter destinação de acordo com a legislação vigente.

§1º Nos casos não contemplados no caput deste artigo e que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos poderão ter sua destinação definida nas próprias linhas de inspeção.

§2º Os critérios de destinação a serem adotados deverão ser aqueles definidos pelo DIPOA.

Art. 108. É obrigatória a existência de um procedimento sistemático de marcação das carcaças, das suas partes e das respectivos órgãos que forem encaminhadas para o DIF.

Parágrafo único. Este procedimento deverá assegurar que o local da lesão seja destacado, garantindo a correlação entre a carcaça, órgãos e cabeça encaminhadas ao DIF.

Art. 109. Após a fase preparatória realizada pelo estabelecimento, as carcaças, suas partes e órgãos deverão ser apresentadas ao SIF para a realização dos exames nas seguintes linhas de inspeção:

I – Linha de Inspeção A – exame da glândula mamária;

II – Linha de Inspeção B - exame das patas e lábios;

III – Linha de Inspeção C – exame do conjunto cabeça-língua;

IV – Linha de Inspeção D – exame do trato gastrointestinal, baço, pâncreas, vesícula urinária, esôfago e útero;

V – Linha de Inspeção E – exame do fígado;

VI – Linha de Inspeção F – exame dos pulmões, coração e traqueia;

VII – Linha de Inspeção G – exame dos rins;

VIII – Linha de Inspeção H – exame da parte caudal da meia-carcaça;

IX – Linha de Inspeção I – exame da parte cranial da meia-carcaça.

Subseção I

Da Linha de Inspeção A – exame da glândula mamária

Art. 110. Nos casos previstos no §1º do artigo 28 desta Portaria, a glândula mamária deverá ser removida intacta pelo estabelecimento, como uma das primeiras operações após o término da sangria, adotando medidas para evitar o risco de contaminação da região ventral da carcaça por suas secreções.

Art. 111. Quando forem detectadas lesões na glândula mamária, a peça acometida deverá ser identificada para desvio, juntamente com os demais órgãos, cabeça e carcaça correspondentes.

Art. 112. O exame das glândulas mamárias deverá ser realizado na forma prevista pelo DIPOA.

Subseção II

Da Linha de Inspeção B – exame das patas e lábios comestíveis

Art. 113. O exame na linha de inspeção B deverá ser realizado, individualmente, nas quatro patas e nos lábios, nos casos previstos no §8º, do artigo 28 desta Portaria, assegurando a perfeita correlação entre eles e a respectiva carcaça.

§1º Para a realização do exame, a empresa deverá apresentar o conjunto das quatro patas e dos lábios em local próprio ou aderidas à pele esfolada.

§2º Poderá ser solicitada a instalação de um ponto de água para realizar a lavagem das patas e dos lábios, com o objetivo de remover os resíduos de sangue e outras sujidades.

Art. 114. O exame das patas e lábios deverá ser realizado na forma prevista pelo DIPOA.

§1º Quando forem detectadas lesões nas patas e/ou nos lábios, com reflexo na carcaça, a(s) peça(s) acometida(s) deverão ser identificada(s) para desvio, juntamente com os demais órgãos, cabeça e carcaça correspondentes.

§2º Lesões superficiais, alterações restritas ou pequenas contaminações, sem comprometimento no estado geral da carcaça, poderão ser condenadas na própria linha de inspeção.

§3º O mocotó somente poderá ser liberado após a livre passagem do respectivo animal pelas linhas de inspeção, sendo rejeitado no caso da sua contaminação ou da verificação de qualquer doença que o possa tornar impróprio para consumo.

§4º Quando produzidos para fins comestíveis, os lábios deverão ser retidos e ter a mesma destinação da carcaça correspondente que for desviada para o DIF.

Subseção III

Da Linha de Inspeção C – exame do conjunto cabeça-língua

Art. 115. Após a adequada preparação pelo estabelecimento, o conjunto cabeça-língua deverá ser apresentado ao SIF para a realização do devido exame.

Parágrafo único. A fase preparatória consiste na lavagem, soltura da língua e sua exposição, mantendo intactos os linfonodos retrofaríngeos, parotídeos, sub-linguais e atloidianos, que são de interesse do SIF, para exame na forma definida pelo DIPOA.

Art. 116. O exame do conjunto cabeça-língua consiste na avaliação visual de todas as partes do órgão, da cavidade bucal, orifícios, seios frontais, incisões dos músculos da mastigação e linfonodos presentes, além do exame visual e tátil da língua e incisões de seus linfonodos.

§1º No caso de detecção de lesões que determinem a remessa desses órgãos para o DIF, a peça acometida e o local da lesão deverão ser identificados para desvio, juntamente com os demais órgãos e carcaça correspondentes.

§2º Lesões superficiais, alterações restritas ou pequenas contaminações, sem comprometimento no estado geral da carcaça, poderão ser removidas ou o órgão atingido poderá ser condenado, na própria linha de inspeção.

§3º No caso previsto no §2º, deste artigo, as condenações e suas causas deverão ser registradas e os dados transferidos, ao final do abate do respectivo lote, para o formulário previsto no Anexo V, desta Portaria.

Art. 117. O exame da cabeça e da língua deverá ser realizado na forma prevista pelo DIPOA.

Subseção IV

Da Linha de Inspeção D – exame do trato gastrintestinal, baço, pâncreas, vesícula urinária, esôfago e útero

Art. 118. Após a adequada preparação pelo estabelecimento, o conjunto constituído pelo trato gastrintestinal, baço, pâncreas, vesícula urinária, esôfago e útero, quando presente, deverá ser apresentado ao SIF para a realização do devido exame.

§1º O intestino deverá ser apresentado para o exame já separado dos estômagos, com suas extremidades fechadas.

§2º O esôfago deverá ser apresentado para o exame com uma ligadura próxima à cárdia, realizada antes de ser separado dos estômagos.

§3º O estabelecimento deverá realizar a separação da mucosa do esôfago e apresentar a parte muscular, ao SIF, para exame.

§4º O baço deverá ser separado dos estômagos.

Art. 119. Os órgãos que tiverem sido contaminados ou apresentarem alterações restritas deverão ser condenados, sistematicamente, na própria linha.

Parágrafo único - No caso previsto no caput deste artigo, as condenações e suas causas deverão ser registradas e os dados transferidos, ao final do abate do respectivo lote, para o formulário previsto no Anexo V, desta Portaria.

Art. 120. Órgãos desta linha de inspeção, relacionados a carcaça que foi desviada ao DIF e que não puderem ser desviados ou retidos para avaliação do MVO, deverão ser condenados na própria linha.

§1º Nos casos de detecção de lesões que determinem a remessa desses órgãos para o DIF, após identificação do local da lesão, a peça acometida deverá ser, obrigatoriamente, desviada juntamente com os demais órgãos, carcaça e cabeça correspondentes.

§2º A juízo do MVO, nos casos aplicáveis, quando da detecção de lesões poderá ser realizada a separação e desvio para o DIF apenas das partes afetadas, mediante condenação dos demais órgãos na linha de inspeção, obedecendo os critérios de identificação e desvio previstos no §1º deste artigo.

Art. 121. O exame do trato gastrintestinal, baço, pâncreas, vesícula urinária, esôfago e útero deverá ser realizado na forma prevista pelo DIPOA.

Subseção V

Da Linha de Inspeção E – exame do fígado

Art. 122. O fígado deverá ser apresentado à inspeção acompanhado dos respectivos linfonodos, preservando a sua integridade.

Parágrafo único. A vesícula biliar poderá ser apresentada destacada do órgão, desde que seja preservada sua correlação com o fígado.

Art. 123. Nos casos de afecções restritas que não tenham implicações com o estado geral da carcaça e com os demais órgãos, bem como nos casos de contaminação gastrintestinal e biliar, o fígado ou suas porções lesadas deverão ser condenados na própria linha de inspeção.

Parágrafo único. No caso previsto no caput deste artigo, as condenações e suas causas deverão ser registradas e os dados transferidos, ao final do abate do respectivo lote, para o formulário previsto no Anexo V, desta Portaria.

Art. 124. A lesão que possa ter implicação sobre a carcaça e outros órgãos deverá ser identificada e o fígado, juntamente com os demais órgãos, carcaça e conjunto cabeça-língua correspondentes, deverão ser desviados para o DIF.

Art. 125. O exame do fígado deverá ser realizado na forma prevista pelo DIPOA.

Subseção VI

Da Linha de Inspeção F – exame dos pulmões, coração e traqueia

Art. 126. O coração deverá ser apresentado à inspeção envolto pelo saco pericárdico, juntamente com os pulmões, a traqueia e a glote.

Art. 127. No caso de contaminação, coração deverá ser condenado na própria linha de inspeção.

Parágrafo único. No caso previsto no caput deste artigo, as condenações e suas causas deverão ser registradas e os dados transferidos, ao final do abate do respectivo lote, para o formulário previsto no Anexo V, desta Portaria.

Art. 128. Nos casos de alterações restritas e parasitose não zoonótica que não tenham implicações sobre o estado geral da carcaça e demais órgãos, bem como nos casos de contaminações, os pulmões deverão ser condenados na própria linha de inspeção.

Parágrafo único. No caso previsto no caput deste artigo, as condenações e suas causas deverão ser registradas e os dados transferidos, ao final do abate do respectivo lote, para o formulário previsto no Anexo V, desta Portaria.

Art. 129. A lesão que possa ter implicação sobre a carcaça e outros órgãos deverá ser identificada e o coração e pulmões, juntamente com os demais órgãos, carcaça e conjunto cabeça-língua correspondentes, deverão ser desviados para o DIF.

Art. 130. O exame do coração, dos pulmões e da traqueia deverá ser realizado na forma prevista pelo DIPOA.

Subseção VII

Da Linha de Inspeção G – exame dos rins

Art. 131. Os rins deverão ser apresentados à inspeção aderidos à carcaça, com fins de manutenção de sua identidade e a da correspondência com o animal e com os seus locais anatômicos.

§1º De forma alternativa, os rins poderão ser apresentados à inspeção, separadamente, no local destinado à inspeção, de modo a não contaminar outras peças.

§2º Em qualquer uma das formas de apresentação para o SIF, os rins deverão ser expostos livre da cápsula e gordura peri-renal.

Art. 132. Nos casos de alterações restritas que não tenham implicações com o estado geral da carcaça e demais órgãos, bem como nos casos de contaminações, os rins deverão ser condenados na própria linha de inspeção.

Parágrafo único. No caso previsto no caput deste artigo, as condenações e suas causas deverão ser registradas e os dados transferidos, ao final do abate do respectivo lote, para o formulário previsto no Anexo V, desta Portaria.

Art. 133. A lesão que possa ter implicação sobre a carcaça e outros órgãos deverá ser identificada e o rim, juntamente com os demais órgãos, carcaça e conjunto cabeça-língua correspondentes, deverão ser desviados para o DIF.

Art. 134. O exame dos rins deverá ser realizado na forma prevista pelo DIPOA.

Subseção VIII

Da Linha de Inspeção H – exame da parte caudal da meia-carcaça

Art. 135. As duas meias carcaças resultantes da divisão da carcaça serão apresentadas ao SIF para inspeção, que avaliará a presença de contaminações, lesões, reações vacinais, contusões, hemorragias, edemas circunscritos ou generalizados e demais alterações relevantes.

Art. 136. Quando as lesões, reações vacinais ou contaminações forem superficiais, localizadas e sem acometimento do sistema linfático, a remoção da parte afetada deverá ser realizada na própria linha de inspeção.

Parágrafo único. A atividade descrita no caput deste artigo poderá ser realizada pelo estabelecimento, sob supervisão do SIF.

Art. 137. Achados que possam ter implicação sobre a carcaça e outros órgãos deverão ser identificados e a carcaça, juntamente com os demais órgãos e conjunto cabeça-língua correspondentes, deverão ser desviados para o DIF.

Art. 138. O exame da parte caudal da meia-carcaça deverá ser realizado na forma prevista pelo DIPOA.

Subseção IX

Da Linha de Inspeção I – exame da parte cranial da meia-carcaça

Art. 139. Os parâmetros e procedimentos de inspeção definidos nos artigos 136 a 138 da Subseção VIII se aplicam, também, ao exame da parte cranial da meia-carcaça.

Art. 140. O diafragma poderá ser examinado aderido à carcaça ou na mesa de inspeção.

Parágrafo único. Quando apresentado na mesa de inspeção, o estabelecimento deverá realizar a separação das membranas, mantendo-as na mesma bandeja, e apresentar a musculatura do diafragma.

Art. 141. O exame da parte cranial das meias carcaças deverá ser realizado na forma prevista pelo DIPOA.

Seção IV

Do Departamento de Inspeção Final – DIF

Art. 142. O Departamento de Inspeção Final (DIF) destina-se à recepção das carcaças, cabeças e órgãos desviados das linhas de inspeção.

Art. 143. O Médico Veterinário Oficial (MVO) seguirá as técnicas de inspeção, procedimentos e destinações definidos pelo DIPOA, na legislação vigente e em manuais do Departamento.

§1º O MVO definirá o destino de carcaças, partes de carcaça e órgãos, avaliando sua correta identificação e posterior carimbagem, de acordo com sua destinação.

§2º No caso previsto no caput deste artigo, os achados deverão ser registrados no formulário constante no Anexo V, desta Portaria.

§3º O exame referido no caput deste artigo consiste em uma completa e atenta revisão daqueles exames praticados nas linhas de inspeção, na forma prevista pelo DIPOA.

Art. 144. As carcaças desviadas para o DIF com contusões ou contaminações serão, de acordo com o seu estado e a juízo do MVO, condenadas ou terão aproveitamento conveniente, depois de receberem a respectiva toailete sanitária.

Parágrafo único. A toailete sanitária referida no caput deste artigo deverá ser realizada por colaborador da empresa devidamente capacitado, cuja carcaça deve ser avaliada pelo MVO, antes de sair do DIF.

Art. 145. As carcaças que forem liberadas do DIF ou destinadas ao tratamento pelo frio ou salga deverão ser submetidas à etapa de lavagem de carcaças.

Art. 146. As carcaças condenadas ou destinadas ao aproveitamento condicional deverão ter o MER removido, antes de seu envio para a destinação dada.

Art. 147. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados deverão ficar retidos pelo SIF e serem removidos do DIF por meios específicos, sejam tubulações, carrinhos especiais ou outras formas apropriadas e identificadas para este fim.

Art.148. O MVO, após realizar os exames necessários e formar o seu juízo, poderá definir os seguintes destinos para as carcaças, cabeças e órgãos desviados para o DIF:

- I – Liberação para o consumo em natureza;
- II – Aproveitamento condicional;
- III – Condenação parcial; e
- IV – Condenação total.

§1º Mediante apresentação de justificativa adequada, o estabelecimento poderá solicitar formalmente ao SIF que seja dada, aos produtos, destinação mais rigorosa do que aquela definida pelo MVO.

§2º No caso de atendimento ao previsto no parágrafo anterior, o SIF local deverá anotar em seus formulários e lançar, nos mapas estatísticos, o destino original definido pelo MVO.

§3º Quando o MVO destinar a carcaça e suas partes para o aproveitamento condicional, o estabelecimento deverá possuir sistema de identificação, segregação e rastreabilidade, com registros auditáveis, em todas as etapas do processo determinado.

§4º Nesse caso, o estabelecimento deverá apresentar ao SIF os registros que indiquem a data da produção, a identificação da(s) carcaça(s) e seu(s) peso(s), os produtos obtidos em quantidade, corte(s), quando aplicável, e peso final, além da rastreabilidade que garanta a origem.

Art. 149. O SIF deverá registrar os dados referentes às carcaças destinadas ao aproveitamento condicional, em formulário, na forma prevista no Anexo V, desta Portaria.

Seção VI

Da produção, controle, supervisão, trânsito e aplicação dos tratamentos prévios ao consumo das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional

Art.150. No caso de aproveitamento condicional, os produtos deverão ser submetidos aos tratamentos definidos pelo DIPOA.

§1º Todas as carcaças que forem sequestradas pelo SIF receberão carimbos e identificação de acordo com o destino, conforme modelos definidos pelo DIPOA.

§2º A identificação citada o §1º deverá conter, no mínimo, as informações referentes à data de abate, número sequencial e lote da carcaça e destino definido pelo MVO.

§3º As carcaças destinadas ao aproveitamento condicional no DIF deverão ter seus principais grupos musculares cortados na forma definida pelo DIPOA.

§4º É permitida a expedição das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pela salga para serem desossadas em outro estabelecimento.

§5º Produtos com destinações ao aproveitamento condicional diferentes não poderão ser transportados em um mesmo carregamento.

§6º Quando o destino do carregamento for o aproveitamento condicional, o estabelecimento deverá comunicar ao SIF.

Art. 151. Para que o controle do aproveitamento condicional seja efetivo, o estabelecimento deverá assegurar pessoal treinado para o preparo, acondicionamento dos produtos em embalagens específicas, registradas no DIPOA, com identificação inequívoca, na forma prevista na legislação vigente.

§1º O estabelecimento deverá gerar, manter e disponibilizar ao SIF, registros auditáveis sobre a desossa, embalagem, estocagem e expedição dos produtos oriundos das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional.

§2º Sempre que houver produção, o estabelecimento deverá entregar os respectivos registros, ao SIF, para verificação e confronto dos dados gerados com as anotações referentes ao dia do abate e sequestros por ventura realizados.

Art.152. O estabelecimento deverá comunicar, ao SIF, a programação de desossa das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional, gerando relatório de rastreabilidade e produção final, por data de abate.

Art. 153. Após a desossa de sequestro, os produtos de tratamento condicional deverão ser encaminhados ao túnel de congelamento, sendo submetidos a controle de entrada e alocados em área específica e identificada, com controle de saída para a câmara de estocagem, quando houver.

§1º Quando a estocagem dos produtos de aproveitamento condicional for realizada nos próprios túneis de congelamento, o controle de estoque, entrada e saída deverá ser realizado neste local.

§2º Quando destinados às câmaras de estocagem, os produtos destinados ao aproveitamento condicional deverão ser alocados em separado, em área específica e identificada, assegurando a sua rastreabilidade.

Art. 154. O estabelecimento deverá apresentar garantias de que o estabelecimento de destino possui condições de realizar o tratamento condicional exigido para os produtos carregados.

Parágrafo único. O estabelecimento deverá ter controle do atendimento do prazo exigido para a ciência do recebimento dos produtos destinados ao aproveitamento condicional previstos na legislação vigente.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 155. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 156. Mediante aprovação do SIPOA e do DIPOA, os estabelecimentos, baseados em histórico de achados e ocorrências regionais comprovadas, poderão, na ocasião da solicitação de registro ou de reforma e ampliação, aumentar as dimensões inicialmente previstas para o curral de observação, DIF e câmara de sequestro.

Art. 157. O DIPOA poderá modificar os Anexos desta Portaria, quando necessário, publicando os novos modelos na página do MAPA, na internet.

Parágrafo único. Nos casos em que houver necessidade, será concedido prazo de adequação dos procedimentos.

Art. 158. Os estabelecimentos registrados no DIPOA terão o prazo de cento e oitenta dias para adequação das novas disposições relativas às condições gerais das instalações e dos equipamentos, contados da data de entrada em vigor desta Portaria.

Art. 159. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I

Classificação do estabelecimento

ANEXO II

Ficha de curral

ANEXO III

TABELA de indicação da idade aproximada.

ANEXO IV

TABELA de referência para registro das detecções nas linhas de inspeção (de acordo com RIISPOA)

ANEXO V

*Formulários / registros das inspeções **ante e post mortem***

ANEXO VI

Boletim de Necrópsia