



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

MINUTA DE PORTARIA

PORTARIA Nº , DE DE DE

Aprova os Procedimentos para a Adesão dos Abatedouros Frigoríficos registrados junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ao Sistema de Inspeção com Base em Risco aplicável à frangos de corte.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os artigos nº 24 e 68, do Anexo I, do Decreto nº 10.827, de 30 de setembro de 2021, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e o que consta do processo nº 21000.074020/2021-20, resolve:

Art. 1º Ficam aprovados os procedimentos para adesão dos abatedouros frigoríficos ao sistema de inspeção post mortem com base em risco, aplicáveis à frangos de corte, na forma desta Portaria e de seus anexos I e II.

Parágrafo único: Os procedimentos tratados no **caput** não se aplicam aos abatedouros frigoríficos que abatem a matrizes, poedeiras e outras espécies de aves.

CAPÍTULO I

DO ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Art. 2º Os procedimentos para atendimento do sistema de inspeção post mortem com base em risco se aplicam a abatedouros frigoríficos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA da Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA, que realizam o abate de frangos de corte.

Art. 3º Os procedimentos para atendimento do sistema de inspeção post mortem com base em risco se aplicam exclusivamente ao abate de frangos de corte criados em regime de confinamento, nos seguintes sistemas de criação:

- I - de integração e cooperativismo; e
- II - de criadores independentes, devidamente cadastrados no serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único: para o abate sob inspeção com base em risco de frangos de corte criados em regime de confinamento, mas com acesso ao meio externo em certas fases da sua vida, os abatedouros frigoríficos devem prever em seus autocontroles, medidas específicas e comprovadamente efetivas, para monitorar e mitigar os perigos parasitológicos: *Cryptosporidium* sp. e *Toxoplasma gondii*.

Art. 4º Os abatedouros frigoríficos que atuarem sob um sistema de inspeção com base no risco devem garantir resultados no mínimo equivalentes aos alcançados pela inspeção tradicional.

Art. 5º A aplicação da presente norma pelos estabelecimentos registrados pelo DIPOA estará sujeita a auditoria pelo DIPOA, realizada por Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária - AFFA.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art.6º Para fins desta Portaria são adotadas as seguintes definições:

I - Alteração: qualquer anormalidade detectável por avaliação visual ou por outro método eficiente para esse fim, que afete a segurança sanitária ou a adequação do produto ao padrão regulamentado para a comercialização do produto.

II - Ampliação: aumento da concentração ou da prevalência de um microrganismo ou de uma alteração.

III - Apto para consumo humano: as carcaças, partes das carcaças ou miúdos avaliados e classificados nos termos desta portaria como produzidas sob condições higiênico-sanitárias, apropriadas para a finalidade pretendida e dentro dos padrões definidos na legislação.

IV - Avaliação: procedimento de observação visual, aplicado nas aves vivas durante a sua recepção e descarga e nas aves depenadas, carcaças, partes de carcaças e vísceras, durante o seu processamento para identificação de alterações.

V - Avaliador: colaborador que possui treinamento, conhecimento, habilidades e capacidade para execução das atividades de avaliação, respeitadas as atribuições e competências exclusivas do Médico Veterinário Responsável - MVR e do AFFA, com formação em Medicina Veterinária.

VI - Carne industrial de ave: carne, obtida do abate de ave que mereça obrigatoriamente destinação industrial ou aproveitamento condicional.

VII - Classificação: procedimento de graduação da alteração, aplicado na linha ou fora da linha de abate e processamento, visando a estabelecer a destinação adequada.

VIII - Classificador: colaborador que possui treinamento, conhecimento, habilidades e capacidade para execução das atividades de classificação, respeitadas as atribuições e competências exclusivas do MVR e do AFFA com formação em Medicina Veterinária.

IX - Controle de processo: condições mantidas, procedimentos executados e medidas corretivas adotadas durante todo o processo de produção, que, em conjunto, permitem alcançar produtos aptos ao consumo humano.

X - Desvio: não atendimento de um padrão ou limite esperado para o produto ou para o processo, sujeitos a identificação e tratamento por autocontrole.

XI - Impróprio para o consumo humano: ave dependa, carcaça, parte de carcaça ou víscera avaliada e classificada como condenada, por serem inseguras ou inadequadas para consumo humano, podendo ser remetidas a fabricação de produtos destinados à alimentação animal, respeitada a legislação aplicável.

XII - Limite microbiológico m (m): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "qualidade satisfatória" daquelas de "qualidade aceitável";

XIII - Limite microbiológico M (M): limite que, em um plano de três classes, separa unidades amostrais de "qualidade aceitável" daquelas de "qualidade insatisfatória";

XIV - Limite microbiológico: limite estabelecido para um dado microrganismo, suas toxinas ou metabólitos, utilizado para classificar a qualidade higiênico-sanitária do abatedouro em "satisfatória", "aceitável" ou "insatisfatória";

XV- Média amostral: média dos logaritmos das contagens de um microrganismo na base dez (log10), obtidas das amostras coletadas sequencialmente, de hora em hora, na saída de um único sistema de pré-resfriamento, durante um único turno de um dia de trabalho.

XVI - Médico veterinário responsável - MVR: profissional com formação em medicina veterinária, habilitado conforme requisitos especificados pelo DIPOA.

XVII - Não conformidade: desvio ou alteração não percebidos ou não tratados adequadamente pelo autocontrole.

XVIII - Parte de carcaça: qualquer parte do corpo da ave, excluídas as vísceras, que não atenda à definição prevista pelo DIPOA para carcaça, cortes ou recortes.

XIX - Peça: ave depenada, carcaça, suas partes, seus cortes ou suas vísceras enquanto sujeitos à etapas de avaliação e classificação.

XX - Perda de controle: ocorrência de uma ou de um conjunto de não conformidades

que caracterizem risco associado à segurança sanitária ou à adequação do produto final aos padrões legais.

XXI - Sistema de pré-resfriamento: túnel de aspersão ou conjunto de túneis; ou tanque de imersão ou conjunto de tanques, aplicados com finalidade de pré-resfriar as carcaça, partes de carcaça, cortes ou miúdos.

XXII - Turno: intervalo de tempo no qual ocorrem os processos necessários para o abate das aves e seu pré-resfriamento, através de operações realizadas majoritariamente pela mesma equipe de colaboradores do abatedouro.

CAPÍTULO III

DA APLICAÇÃO DA INSPEÇÃO POST MORTEM COM BASE NO RISCO

Seção I

Das Instalações e processos de abate

Art. 7º As instalações e equipamentos do abatedouro frigorífico devem ser desenhados e construídos de forma a atender à fluxos unidirecionais e contínuos e procedimentos necessários ao desempenho da inspeção com base em risco, contemplando:

I - o espaço mínimo necessário por avaliador e classificador, atendidas as regras aplicáveis por outros órgãos competentes;

II - a área necessária para alocação do número máximo de colaboradores previsto para cada ponto de avaliação e classificação, considerando:

a) a capacidade máxima de aves por hora, aprovada para a linha de evisceração;

b) o melhor desempenho da atividade pelo avaliador e classificador;

c) a capacidade de cada colaborador quanto ao número de peças avaliadas e classificadas por minuto, em cada ponto de atividade, com base no uso de ferramentas auditáveis, como a cronoanálise;

III - as condições adequadas de apresentação das peças para a avaliação, considerando o percentual de falhas previsto e aceitável;

IV - as formas de tratamento das peças com falhas na apresentação, antes da avaliação ou da classificação;

V - a área necessária para a auditoria oficial, com área de trânsito e acesso a qualquer ponto pré-definido pelo SIF, respeitadas as regras de segurança e demais regras aplicáveis pelos demais órgãos competentes.

Art. 8º As áreas de avaliação e classificação e auditoria devem permitir a perfeita avaliação visual e inspeção das peças, além de dispor das estruturas e utensílios considerados necessários para realização adequada das atividades.

Art.9º O abatedouro frigorífico deverá monitorar a eficiência dos seus equipamentos e processos de forma a garantir o melhor desempenho dos mesmos.

§1º A eficiência dos equipamentos deve considerar as especificações do fabricante e visar o desempenho higiênico-sanitário satisfatório do processo e o atendimento da presente portaria.

§2º Nos casos de identificação de desvios devem ser adotadas ações corretivas que minimizem a disseminação dos perigos à saúde pública.

Seção II

Do programa de avaliação de carcaças, partes de carcaças, cortes e vísceras - PACV

Art. 10. O PACV deve ser desenvolvido atendendo o previsto no RIISPOA para programas de autocontrole, e:

I - atender às demais legislações aplicáveis;

II - ser baseado em princípios internacionalmente reconhecidos de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC, considerando os requisitos de higiene da carne, os seus riscos biológicos, químicos e físicos;

III - basear-se na avaliação científica dos riscos à segurança dos alimentos, levando em conta os perigos à saúde pública e animal, prevendo o seu monitoramento no processo de abate e em outras atividades relevantes;

IV - considerar as características fisiopatológicas e outras características associadas à adequação para o consumo humano, bem como o padrão de identidade e qualidade fixado pela legislação;

V - quando aplicável, considerar o histórico de alterações detectadas pela inspeção tradicional para estabelecer procedimentos de avaliação e classificação que sejam no mínimo equivalentes aos da inspeção tradicional;

VI - identificar as alterações em conformidade com os padrões divulgados pelo DIPOA em normas, manuais e orientações complementares;

VII - definir padrões e procedimentos de avaliação das aves vivas, como matéria-prima, e seu impacto no processo de abate;

VIII - definir a metodologia de controle e monitoramento das eficiências dos equipamentos e das atividades e procedimentos relacionados ao abate tendo como referência os padrões declarados pelos fabricantes e o histórico do estabelecimento; e

IX - prever material de treinamento dos colaboradores incluindo, pelo menos, a metodologia de avaliação e classificação definida pelo DIPOA.

X - prever o monitoramento qualitativo e quantitativo das alterações para a verificação da eficiência dos procedimentos de avaliação e classificação e das medidas de controle aplicadas a campo para diminuir as perdas de proteínas por falhas na criação das aves;

XII - prever programas de melhoria da qualidade das aves vivas, matéria-prima, e de educação continuada dos produtores e colaboradores utilizando, como embasamento, as alterações detectadas pelo PACV.

Seção III

Do MVR

Art. 11. Pelo menos um MVR deverá estar presente no abatedouro frigorífico e dedicado exclusivamente ao processo de abate, durante todos os horários de processamento que envolvam atividades de avaliação e classificação de aves vivas, aves depenadas, carcaças, partes de carcaças e vísceras.

Art. 12. O médico veterinário para ser considerado apto a desempenhar o papel de MVR deverá comprovar:

I - registro regularizado no conselho de classe;

II - certificação em capacitação específica, na forma definida pelo DIPOA; e

III - autonomia, concedida formalmente pelo responsável legal do abatedouro frigorífico, para tomada de ações previstas no PACV e em conformidade com a legislação.

§1º Para a capacitação prevista em II poderá ser autorizada instituição de ensino isenta de conflitos de interesse, desde que o conteúdo e o material sejam aprovados pelo DIPOA.

§2º Os MVRs já capacitados ficarão obrigados a realizar os cursos de atualização definidos pelo DIPOA, para a manutenção da sua certificação.

§3º A certificação prevista em II poderá ser suspensa pelo DIPOA, nas situações em que o MVR deixar de cumprir com a legislação ou perder a comprovação de atendimento dos incisos I e III.

Art. 13. São atribuições do MVR:

I - Manter o processo de abate sob controle, considerando a aplicação do PACV;

II - definir os procedimentos de avaliação e classificação de aves vivas, suas carcaças, partes de carcaças, suas vísceras e subprodutos atendendo à legislação e as orientações e diretrizes do DIPOA no PACV;

III - definir no PACV os procedimentos de avaliação e classificação aplicáveis às alterações não previstas na regulamentação vigente do DIPOA, com embasamento científico;

III - desenvolver e manter atualizado um programa de capacitação para os avaliadores e classificadores, bem como para os demais colaboradores envolvidos no processo desde a chegada das aves até a expedição dos produtos e matérias-primas;

IV - realizar e comprovar a qualificação teórica e prática dos colaboradores para autorização ao desempenho de atividades como avaliadores e classificadores;

V - definir, em planta baixa, os locais onde haverá ponto de avaliação e ponto de classificação -PA/PC;

VI - supervisionar os avaliadores e classificadores, garantindo a execução das atividades na forma estabelecida no PACV e pela legislação durante todo o processo de abate;

VII- Com base no percentual das alterações percebidas pela avaliação das aves vivas no pré-abate, redefinir quantos avaliadores e classificadores serão reposicionados em cada PA/PC para o abate do lote;

VIII - manter o número de avaliadores e classificadores para atuação adequada nas atividades previstas para cada PA/PC, ou tomar as medidas corretivas necessárias para a manutenção do processo sob controle;

IX - adotar ações para manutenção do controle de processo, contemplando, mas não se limitando à:

a) disposição de número maior de avaliadores e classificadores nos PA/PC com maior demanda identificada;

b) redução de capacidade em aves/hora da linha de abate; e

c) paralisação das atividades de abate, em conformidade com os critérios estabelecido no PACV;

IX - manter controle contínuo sobre o percentual de alterações detectadas pelo PACV;

X - comunicar o SIF sempre que ocorrerem alterações não previstas na regulamentação, em percentual superior a 0,05 % das aves abatidas; e

XI - comunicar o SIF quaisquer fatos relevantes detectados durante as atividades de abate que possam impactar negativamente à saúde animal e ao atendimento aos padrões sanitários, de identidade e de qualidade dos produtos.

Seção IV

Dos colaboradores

Art. 14. Os colaboradores designados para avaliação e classificação, de forma prévia ao início das suas atividades, devem:

I - possuir grau de escolaridade, capacitação teórica e prática sob responsabilidade do MVR, adequados para o desempenho da atividade de avaliador e classificador;

II - receber capacitação continuada, considerando o reforço de conteúdo, as alterações da legislação e a periodicidade estabelecida pelo MVR para garantir o adequado desempenho da atividade; e

III - possuir resultado favorável em qualificações estabelecidas e promovidas pelo MVR.

Parágrafo único: os procedimentos de capacitação e qualificação devem ser devidamente documentados, e possuírem material e registro de execução auditáveis.

Art. 15. Os avaliadores e classificadores deverão ser visualmente identificáveis, por meio de elementos no uniforme que estejam relacionados especificamente com as atividades executadas.

Art. 16. O número mínimo e máximo de colaboradores necessários em cada um dos pontos de avaliação e classificação -PA/PC deverá ser estipulado por equipe multidisciplinar capacitada para definir e garantir:

I - A aplicação dos procedimentos de avaliação e classificação previstos pelo DIPOA;

II- estrutura, equipamentos e utensílios mínimos para cada avaliador e classificador, viabilizando o atendimento do previstos em I;

III - o tempo necessário para a execução das atividades previstas em I, considerando a capacidade em peças/tempo(cronoanálise) por colaborador posicionado em cada ponto de avaliação;

IV - a adequação das estruturas, utensílios e atividades de avaliação e classificação para o tratamento adequado de todas as ocorrências esperadas frente aos achados da avaliação das aves vivas no pré-abate.

Parágrafo único: O critério para a definição do número de avaliadores e de classificadores por PA/PC deve ser auditável e vinculado ao tipo e percentual das alterações

percebidas pela avaliação das aves vivas no pré-abate.

Art. 17. Em abatedouros frigoríficos habilitados à exportação, a forma de contratação dos colaboradores para a execução de avaliação e classificação deverá atender aos acordos para o comércio internacional.

CAPÍTULO IV

DOS PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Art. 18. Os procedimentos de avaliação devem ser realizados em 100% (cem por cento) dos lotes de aves vivas recebidos para o abate e em 100% (cem por cento) das peças apresentadas em cada PA/PC.

Art. 19. Cabe ao abatedouro frigorífico apresentar as aves depenadas, carcaças, suas partes e vísceras em condições que viabilizem a sua perfeita avaliação e classificação, bem como a exequibilidade dos procedimentos de inspeção e auditoria oficial.

Parágrafo único: para atendimento do **caput** devem ser estabelecidos e monitorados os padrões de desempenho dos equipamentos e das etapas envolvidas na preparação das peças, na forma definida pela presente portaria.

Art.20. A classificação realizada em qualquer dos PC deve garantir a aplicação dos mesmos critérios de destinação previstos para a inspeção tradicional.

Parágrafo único: quando houver limitação estrutural que não permita a aplicação da destinação legalmente prevista, deve ser validada destinação alternativa como efeito de mitigação equivalente ou condenada a peça.

Art. 21. As alterações não previstas nas normas e em ocorrência inferior a 0,05% das aves abatidas, poderão ter critérios de avaliação, classificação e, quando necessário, definição de tratamento prévio ao consumo, estabelecidos pelo MVR.

Parágrafo único: quando aplicável tratamento prévio ao consumo, este deverá ser adequadamente validado para garantir a adequação do produto ao seu padrão de identidade e qualidade e para a mitigação do perigo provavelmente presente ou da causa da alteração.

Art. 22. A critério das melhores condições técnicas e estruturais para sua execução, a classificação poderá ser realizada em ato contínuo à avaliação, na própria linha de abate, ou em local específico para esse fim, fora da linha de abate.

§ 1º Sempre que possível, os procedimentos de avaliação e de classificação poderão ser realizados pelo mesmo colaborador, avaliador e classificador.

§ 2º A realização do procedimento de classificação na própria linha de abate e o acúmulo das atividades de avaliação e classificação por um único colaborador não poderão causar prejuízo aos procedimentos de avaliação, de classificação ou de registro.

Art. 23. As alterações restritas visualmente detectáveis, que não tenham cunho inflamatório e que não gerem implicações no estado geral da ave abatida, poderão ser avaliadas e classificadas nas próprias linhas de abate e processamento das aves, desde que atendidos os destinos previstos na legislação.

Art. 24. Quando for possível a detecção visual de alterações de caráter sistêmico com repercussão na carcaça, a classificação deverá ocorrer durante avaliação de aves após a depenagem, antes da remoção de qualquer parte da ave com destino ao consumo humano.

Art. 25. As alterações sistêmicas, sem repercussão visível na ave depenada e não eviscerada, devem ser avaliadas e classificadas em etapa do processo que permita a correlação inequívoca das vísceras às suas carcaças.

Parágrafo único: as alterações de caráter não sistêmicos poderão ser avaliadas e classificadas com as vísceras já desvinculadas da carcaça.

Art. 26. As avaliações e classificações devem garantir que sejam removidas, antes da etapa de pré-resfriamento, todas as alterações capazes de se ampliar ou contaminar os processos subsequentes.

Art. 27. Todas as alterações detectadas em todos os PA/PC devem ser registradas qualitativa e quantitativamente.

§1º O registro das alterações deve ser realizado de forma a ser possível a separação por lote para o abate, e a correlação ao estabelecimento avícola de origem.

§2º O registro previsto no **caput** deve ser fidedigno aos achados e às classificações aplicadas, seguindo os padrões e nomenclaturas definidos pelo DIPOA.

§3º Os registros definidos no **caput** estarão sujeitos a auditoria pelo AFFA à qualquer momento.

§4º O registro previsto no **caput** poderá ser realizado de forma eletrônica desde que se mantenha a segurança, integridade e disponibilidade da informação ao SIF a qualquer momento.

Seção I

Da avaliação pré-abate

Art.28. Sem prejuízo do atendimento das normas relativas à saúde animal ou outras aplicáveis à recepção de aves vivas, o abatedouro frigorífico deve realizar uma avaliação amostral de aves pré-abate, contemplando todos os lotes recebidos.

Art. 29. A estrutura e os procedimentos de recebimento de aves vivas devem ser concebidos de forma a otimizar o tempo de avaliação pré-abate e da inspeção ante mortem.

Art. 30. A avaliação pré-abate deve ser realizada para identificar a prevalência de alterações na amostragem, considerando a capacidade de identificação e tratamento das alterações percebidas no lote pelos PA/PC estabelecidos no fluxo de abate.

§1º A avaliação de que trata o **caput** será realizada sob responsabilidade e supervisão do MVR.

§2º Sempre que necessárias serão tomadas medidas para o reajuste dos processos de abate de forma a minimizar o impacto de lotes com altas prevalências de certas alterações no controle higiênico-sanitário do abate.

§3º Dentro dos limites físico e operacional do abatedouro frigorífico, poderão ser agregados mais colaboradores para identificação e tratamento de alterações detectadas em lotes com prevalências maiores.

§4º Quando excedido o limite operacional das linhas, outras medidas como a redução de capacidade horária e parada do abate devem ser aplicadas.

§5º Quando, ao longo do abate de um lote, forem percebidas mudanças nas características avaliadas previamente, deve ser realizada reavaliação e revisão das medidas adotadas nas linhas de avaliação e classificação.

Art. 31. A avaliação no pré-abate pelo abatedouro compreende a avaliação amostral, executada pelo menos na primeira carga de aves vivas de cada lote a ser abatido, e não substitui a inspeção ante mortem.

Art. 32. Os lotes de aves vivas recebidos e avaliados pelo abatedouro frigorífico deverão ser submetidos ao exame ante mortem pelo serviço oficial, nas formas definidas pelo DIPOA e especificadas pelo SIF.

Parágrafo único: caberá ao abatedouro frigorífico garantir que nenhum lote tenha seu abate finalizado sem ter sido submetido ao exame ante mortem.

Seção II

Da avaliação e classificação das aves após a depenagem

Art. 33. A avaliação e classificação de aves após a depenagem deve:

I - Ocorrer antes da remoção de qualquer parte da carcaça ou víscera destinada ao consumo humano.

II - Ter como objetivo a identificação de alterações sistêmicas visíveis e alterações localizadas que possam comprometer os aspectos higiênicos-sanitários do processo de abate.

§1º Os cortes ou qualquer exposição de massas musculares com finalidade de aplicação de critérios de destinação ao consumo humano deverão ser realizada em área separada fisicamente da área de escaldagem e depenagem ou na área de evisceração, mantidas as questões relativas à rastreabilidade e controle de tempo e temperatura previstos pela legislação.

§2º O destino ao consumo humano de pés, cabeça e pescoço fica condicionado à realização da avaliação e classificação prevista no **caput** com a condenação de afecções de caráter sistêmico perceptíveis neste ponto.

Seção III

Da avaliação e classificação de carcaças correlacionadas com as suas vísceras

Art. 34. A preparação para avaliação da carcaça enquanto ainda correlacionada com as suas vísceras será a evisceração ou a eventração com a exposição completa de todas vísceras.

§1º As falhas de eventração e evisceração devem ser corrigidas de forma prévia e sem comprometimento da avaliação e classificação.

§2º Sem prejuízo do autocontrole sobre a eficiência dos equipamentos de evisceração, o PACV deverá prever critérios para a avaliação de carcaças que se apresentem sem as vísceras correlacionadas.

§3º Na ausência de correção das falhas de evisceração, bem como na ausência de critérios para a avaliação, as carcaças não evisceradas ou sem as vísceras correlacionadas para a avaliação devem ser condenadas.

Art. 35. A avaliação prevista na presente seção deve ocorrer após a eventração ou total evisceração, em ponto na linha de abate que permita a correlação inequívoca entre a vísceras e a carcaça.

Parágrafo único: a avaliação de que trata o **caput** deve identificar alterações sistêmicas, inflamatórias e qualquer tipo de alterações identificadas nas vísceras, para que se proceda classificação subsequente.

Seção IV

Da avaliação e classificação interna e externa de carcaças

Art. 36. A avaliação interna e externa de carcaças deve ocorrer em um ou mais pontos definidos pelo abatedouro frigorífico, que permitam a visualização e identificação de alterações não sistêmicas e falhas tecnológicas nas peças avaliadas.

§1º A avaliação prevista no **caput** deve ocorrer com a carcaça completamente eviscerada, podendo as vísceras estarem ou não ainda correlacionadas com a carcaça.

§2º A identificação nesse ponto de alterações inflamatórias, que não tenham sido avaliadas e classificadas pelo PA/PC de carcaças correlacionadas com as suas vísceras, implicará na condenação da carcaça.

Seção V

Da avaliação e classificação de produtos

Art. 37. A avaliação e classificação de produtos poderá ser realizada em qualquer ponto após o pré-resfriamento e antes da sua embalagem.

Art. 38. A avaliação e classificação de produtos deverá contemplar exclusivamente as alterações que por sua natureza não se ampliam no processo.

Parágrafo único: as alterações que poderão ser avaliadas e classificadas após o seu pré-resfriamento serão determinadas com base em análise de risco desenvolvida e publicada pelo DIPOA.

Seção VI

Dos procedimentos de destinação industrial

Art.39. Em relação à carne industrial de aves o abatedouro frigorífico deverá:

I - aplicar procedimentos de segregação que garantam a mitigação da contaminação cruzada dos perigos que podem se ampliar no produto e no processo;

II - possuir pessoal treinado para o preparo, acondicionamento e identificação inequívoca dos produtos sujeitos ao tratamento determinado;

III - utilizar identificação adequada nos produtos; e

IV - aplicar procedimentos de rastreabilidade que garantam a utilização dos produtos de acordo com sua classificação e destinação industrial.

Parágrafo único. A carne industrial de aves deverá receber os tratamentos definidos no Decreto nº 9.013, de 2017, no que forem aplicáveis.

Art. 40. A identificação clara e inequívoca da carne industrial é obrigatória e:

I - deve incluir as especificações técnicas para o tratamento pelo calor ao qual a carne industrial de aves deve ser submetida, quando for o caso.

II - Ser aplicada para qualquer carne industrial de aves, mesmo a tratada na própria unidade.

Parágrafo único: a identificação para utilização na própria unidade de abate pode ser realizada sem necessidade de uso de embalagens especificamente aprovadas para esse fim.

Art. 41. O tratamento a ser estabelecido para destinação industrial deve:

I - atender às disposições normativas para a alteração apresentada pelo produto, quando aplicável; e

II - na ausência de previsão normativa, ser estabelecido e validado por responsabilidade técnica competente, como capaz de mitigar os riscos ou de garantir a condição adequada de identidade e qualidade do produto antes de seu consumo.

Art. 42. A comercialização de produtos sujeitos a destinação industrial fica restrita aos estabelecimentos industriais, com estrutura e capacidade adequadas para o processamento do produto, e devidamente registrados nos serviços de inspeção federal, estadual ou municipal.

Parágrafo único: não será permitido o trânsito para o tratamento em outro estabelecimento, de carne industrial de aves sem embalagem devidamente identificada.

CAPÍTULO V

DAS AUDITORIAS E MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Das auditorias do PACV

Art. 43. As auditorias do PACV são de atribuição exclusiva do AFFA, com formação em medicina veterinária.

Art. 44. Os procedimentos de auditoria no post mortem seguirão as técnicas e procedimentos definidos na legislação vigente ou em manuais e materiais de treinamento aprovados pelo DIPOA.

Art. 45. As metodologias, frequências e amostragens mínimas das auditorias serão estabelecidas pelos manuais e materiais de treinamento do SIF, na forma definida pelo DIPOA.

Art. 46. A caracterização por auditoria de perda de controle sobre a avaliação e classificação, na forma prevista pela presente portaria implicará na aplicação de medidas cautelares imediatas.

Seção II

Do controle do processo e medidas cautelares e administrativas

Art. 47. Os abatedouros frigoríficos que atuam sob um sistema de inspeção com base no risco devem garantir o controle dos seus processos de acordo com o previsto nesta portaria.

Art.48. Serão consideradas não conformidades sujeitas a registro pelo AFFA e correção imediata pelo abatedouro frigorífico:

I - Imprecisão da avaliação dos lotes de aves pré-abate que impliquem em falhas no planejamento e execução das atividades de avaliação e classificação nos pontos definidos pelo PACV;

III - Não atendimento do padrão de desempenho dos equipamentos ou de processos que possam comprometer o desempenho higiênico-sanitário do abate;

IV - Não atendimento ao padrão de desempenho definido pelo PACV das etapas de preparação das peças para a execução da avaliação e classificação;

II - Imperícia dos avaliadores ou classificadores na execução das atividades, que resultem na possibilidade de não inspeção de alguma das peça ou na ineficiência da detecção e destinação de algumas alterações;

III - Insuficiência de colaboradores nos pontos do PACV sem a redução de capacidade horária de abate, ou outra medida equivalente, que garanta o atendimento da presente portaria;

IV - embalagem de produto fora das especificações de identidade e qualidade previstas na legislação, como destinados ao consumo na forma que se apresenta;

V - desvios nos resultados de avaliações microbiológicas em produtos ou desempenho higiênico-sanitário com tendência a se tornar insatisfatório ou insatisfatório, que não tenham sido percebidos ou adequadamente tratados pelo abatedouro frigorífico.

VI - outras não conformidades que indiquem, por avaliação discricionária do AFFA, a necessidade de registro e adoção de medida cautelar no processo..

Parágrafo único: não conformidades que por sua recorrência ou pela gravidade de suas consequências sejam caracterizadas, por ato discricionário do AFFA, como perda de controle deverão também estar sujeitas a medidas cautelares no processo.

Art.49. As seguintes não conformidades constituem evidência de perda de controle do processo pelo abatedouro frigorífico:

I - permitir o abate de aves não submetidas à inspeção ante morte na forma definida pelo DIPOA e especificada pelo SIF;

II - a ausência do MVR no abatedouro frigorífico durante o abate das aves, e enquanto estiverem ocorrendo atividades de avaliação e classificação de aves vivas, aves depenadas, carcaças, partes de carcaça e vísceras;

III - abater lotes sem a avaliação pré-abate e sem os devidos ajustes no processo, prejudicando o atendimento aos padrões de desempenho de equipamento, a avaliação e classificação na forma definida no PACV ou os resultados do controle higiênico-sanitário do abate;

IV- a ausência ou insuficiência numérica de avaliadores ou classificadores nos pontos e nas proporções definidas conforme o PACV, ou ainda, o uso de colaboradores não treinados nas atividades de avaliação e classificação;

V- não realização de registros das alterações, imprecisão de informações ou omissão de dados ou de declarações de interesse do SIF;

VI - Falta de compatibilidade entre os resultados laboratoriais obtidos na avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate e os resultados oficiais realizados pelo DIPOA, para fins de avaliação desta equivalência;

VII - atos que resultem na não aplicação dos destinos previstos pelo RIISPOA, no que se aplicarem;

VIII - atos que resultem na aplicação de destinos inadequadamente validados para a mitigação dos perigos potencialmente presentes nas alterações visíveis;

IX - atos que resultem na não aplicação dos tratamentos como previstos para fins de destinação industrial ou aproveitamento condicional;

X - atos que resultem na liberação para o consumo de produtos impróprios na forma em que se apresentam.

Parágrafo único: outras não conformidades que por sua gravidade ou por sua recorrência sejam caracterizadas, por ato discricionário do AFFA, como perda de controle, poderão sofrer medidas cautelares e administrativas.

Art. 50. Em todos os casos em que for detectada a perda de controle serão tomadas medidas cautelares no processo conforme previstas no DECRETO N° 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

§1º As medidas cautelares no processo serão válidas até sua suspensão pelo AFFA frente a identificação da causa e a adoção pelo estabelecimento das medidas corretivas cabíveis no processo, e quando aplicável, no produto.

§2º Quando aplicável, serão adotadas medidas administrativas que visem a aplicação de penalidades previstas na legislação vigente pelo DIPOA, salvaguardado o direito ao contraditório e a ampla defesa ao administrado.

Art. 51. O AFFA procederá ao julgamento e destinação de todas as peças consideradas não conformes durante as auditorias do PACV ou outros momentos de verificação oficial.

Art. 52. Quando caracterizados pelo AFFA o risco à saúde ou o comprometimento da identidade e qualidade, será realizada a apreensão dos produtos suspeitos até que o estabelecimento apresente:

I - o estudo, quanto aos perigos à saúde pública possivelmente ampliados pela perda de controle, quando aplicável;

II - a avaliação de extensão da perda de controle e a manifestação objetiva e justificada quanto ao comprometimento ou à ausência de comprometimento de outros produtos que tenham sido produzidos sob a mesma condição;

III - a declaração objetiva quanto ao resultado alcançado pela reavaliação de conformidade dos produtos apreendidos cautelarmente, e destinação proposta considerando o atendimento à legislação e a segurança do consumidor; e

IV - a destinação proposta, devidamente validada e justificada pelo estudo previsto nos incisos I,II e III para os produtos apreendidos e para os outros produtos identificados por autocontrole como produzidos sob mesma condição.

§ 1º O demandado no inciso I,II, III e IV deve ser fornecido por responsável técnico considerado competente pelo conselho de classe para tal e homologado pelo responsável legal pelo abatedouro frigorífico.

§ 2º Quando, de forma cumulativa à recorrência em destinação inadequada de peças, houver a constatação de não conformidade no desempenho higiênico-sanitário do processo ou na qualidade microbiológica dos produtos, que possa ser associada às falhas recorrente de padrões de desempenho de equipamentos ou falhas de avaliação e classificação, poderá ser caracterizada a perda de controle de processo.

CAPÍTULO III

DA ADESÃO AO SISTEMA DE INSPEÇÃO COM BASE EM RISCO

Art. 53. Os abatedouros frigoríficos devem realizar adesão formal ao sistema de inspeção post mortem com base em risco no DIPOA.

Art. 54. Para ser considerado apto para adesão ao sistema de inspeção post mortem com base em risco, o abatedouro frigorífico deve dispor:

I - de instalações, equipamentos e fluxos adequados e aprovados na forma definida pelo DIPOA;

II - de quadro técnico de pessoal competente, incluindo MVR, em quantidade suficiente, cobrindo toda a carga horária de abate;

III - de programa de avaliação e classificação de frangos de corte - PACV, em suas diversas etapas do abate (vivos, abatidos inteiros e depenados, carcaças, partes de carcaça e vísceras), contemplando todos os requisitos definidos na presente Portaria;

IV - de programa de APPCC que contemple os perigos biológicos identificados por avaliação qualitativa de risco divulgada pelo DIPOA.

V - de um histórico de controle higiênico-sanitário do processo de abate de 5 semanas contínuas de resultados satisfatórios, executado conforme o anexo II desta norma.

Art. 55. O abatedouro frigorífico para solicitar adesão ao sistema de inspeção post mortem com base em risco, deve apresentar ao serviço oficial:

I - planejamento dos procedimentos de avaliação e classificação;

II - estudo do histórico das alterações detectadas pela inspeção tradicional;

III - histórico de análises referente ao controle higiênico sanitário do processo de abate de aves, na forma definida pelo anexo II da presente norma; e

Parágrafo único: o definido nos incisos II e III não se aplica aos abatedouros frigoríficos em processo de registro.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIA

Art. 56. Esta Portaria entra em vigor em 31 de dezembro de 2022.

Art. 57. Poderá ser solicitado pelo abatedouro frigorífico a concessão de período especificado para testes e implementação da presente portaria antes da completa adesão ao sistema,

sem prejuízo do atendimento do prazo final.

Art. 58. Os estabelecimentos que se declararem aptos a participar do sistema de inspeção post mortem com base em risco, a partir da data de entrada em vigor da presente portaria, devem solicitar a sua inclusão mediante petição ao Diretor do DIPOA.

Art. 59. Os estabelecimentos avaliados como aptos pelo DIPOA serão incluídos na "lista de estabelecimentos sujeitos a inspeção com base em risco".

Art. 60. A presente norma não dispensa o abatedouro frigorífico do atendimento aos requisitos internacionais complementares para a exportação que pretenda obter ou manter.

Art. 61. Os casos omissos ou as dúvidas na execução desta Portaria serão resolvidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 62. A inclusão na "lista de estabelecimentos sujeitos a inspeção com base em risco" será compulsória a partir de 31 de dezembro de 2028.

ANEXO I

CRITÉRIOS APLICÁVEIS NA AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE AVES, CARÇAÇAS, PARTES DE CARÇAÇAS E VÍSCERAS

Art. 63. É proibida a entrada em qualquer sistema de pré-resfriamento de peças que apresentem alterações inflamatórias ou contaminações de origem gastrointestinal e biliar visível.

Seção I

Da avaliação e classificação das contaminações gastrointestinais

Art. 64. O abatedouro frigorífico deve monitorar e controlar a ocorrência de contaminação gastrointestinal e biliar considerando, pelo menos:

I - as características das aves vivas recebidas para o abate, como a uniformidade do lote, sexagem, jejum, dieta hídrica e resultados laboratoriais quanto a patógenos a campo.

II - o monitoramento da eficiência dos equipamentos de evisceração; e

III - a eficiência das medidas de controle programadas para a mitigação da contaminação visível e invisível.

Art. 65. O PACV deve estabelecer, validar e monitorar a eficiência dos tratamentos para mitigar a contaminação por microorganismos nas carcaças e miúdos.

Art. 66. As contaminações gastrointestinal e biliar visíveis devem ser totalmente removidas da carcaça, das partes de carcaça, dos cortes e dos miúdos, antes da entrada no sistema de pré-resfriamento.

Parágrafo único: A remoção das contaminações referidas no **caput** poderá ser realizada por tratamentos físicos únicos ou cumulativos como: a lavagem, o corte e condenação da área atingida ou outros autorizados pelo DIPOA.

Art. 67. Desde que seja especificado no PACV, o tratamento de carcaças visivelmente contaminadas poderá ser realizado de forma contínua, na própria linha de inspeção, ou fora dela.

Art. 68. Os tratamentos para a remoção de contaminação visível ou invisível devem acontecer sem prejuízo dos preceitos do uso de uma lavagem final aplicada antes da entrada no pré-resfriamento.

Parágrafo único: após a lavagem final não poderá mais ocorrer a manipulação da carcaça, exceto a que seja necessária para a auditoria do processo.

Art. 69. As contaminações visíveis que não tenham origem no extravasamento de conteúdo gastrointestinal e biliar, e que não apresentem probabilidade de carrear perigos ao produto final serão identificadas e controladas pelo abatedouro frigorífico.

Parágrafo único: os controles previstos no **caput** devem considerar o controle dos contaminantes de origem não gastrointestinal, sejam eles físicos, químicos ou biológicos, em especial considerando a prevenção da sua ampliação, por contaminação cruzada através ou pelo próprio sistema de pré-resfriamento por imersão.

Seção II

Das avaliação e classificação das alterações inflamatórias

Art. 70. As aves depenadas, carcaças, partes de carcaça e vísceras de aves que

apresentem alterações macroscopicamente compatíveis com quadros inflamatórios devem ser tratadas conforme os seguintes critérios:

I - condenação da peça nos casos de identificação de lesões inflamatórias sistêmicas ou septicemias.

II - condenação das partes atingidas por foco inflamatório isolado, com o aproveitamento das partes não atingidas.

III - Aproveitamento para consumo humano da carcaça após a condenação da víscera atingida por foco inflamatório isolado;

IV - Aproveitamento para consumo humano da peça, após a remoção das áreas ou vísceras atingidas por foco inflamatório isolado.

Art. 71. Sempre que identificadas alterações inflamatórias sistêmicas, ou sinais septicêmicos, no ponto de avaliação após a depenagem e antes da remoção de partes, as aves devem ser imediatamente descartadas .

Parágrafo único: Quando nos pontos referidos no **caput**, não for possível identificar a causa inflamatória da alteração visível na carcaça, as aves depenadas devem ser descartadas sob o diagnóstico de aspecto repugnante.

Art. 72. A avaliação da articulação do jarrete das aves deverá ser realizada antes do ponto de corte ou desarticulação dos pés, e a classificação deve atender aos critérios definidos para a avaliação de lesões inflamatórias.

Parágrafo único: quando a avaliação for realizada em área separada da área de depenagem, poderão ser removidas e descartadas as áreas afetadas por artrite sendo as demais partes liberadas.

Art. 73. As pododermatites localizadas e que não cursam com alterações sistêmicas da carcaça, poderão ser removidas em etapa posterior do processo, antes da sua entrada no sistema de pré-resfriamento.

§1º Por não estarem mais relacionados às suas carcaças está dispensado o registro quantitativo de pés e jarretes dos quais sejam removidas as alterações inflamatórias localizadas.

§2º No caso de condenação de pés por pododermatite estes podem ser declarados para fins estatísticos em peso de produto.

Art. 74. Devem ser totalmente descartadas por celulite as carcaças que apresentem além da alteração inflamatória característica, alterações no estado geral da carcaça, comprometimento das serosas ou lesões inflamatórias nas vísceras.

Parágrafo único: Podem ser liberadas as carcaças, após removida a parte da pele e tecido muscular atingidos, desde que não estejam afetadas às vísceras, as serosas da cavidade celomática ou que não haja outro reflexo na carcaça.

Seção III

Da avaliação e classificação das alterações traumáticas e hemorrágicas

Art. 75. As alterações traumáticas assépticas poderão ser avaliadas e classificadas após o sistema de pré-resfriamento, em um ou mais pontos definidos no PACV.

§1º As alterações citadas no **caput** incluem as lesões hemorrágicas não infecciosas, como os hematomas e as petéquias, além das fraturas, dos cortes, perfurações e dos arranhões ocorridos na ave viva.

§2º Serão consideradas assépticas as alterações que não apresentem evolução para quadro inflamatório, as completamente cicatrizadas, sem crostas ou resquícios de tecido necrosado.

§3º Alterações traumáticas e hemorrágicas que evoluam para quadros inflamatórios devem ser tratadas como alterações inflamatórias.

Art.76. As alterações hemorrágicas restritas, que não tenham cunho inflamatório e que não gerem implicações no estado geral da ave abatida, poderão ser avaliadas e classificadas nas linhas de abate e processamento das aves, desde que atendidos os destinos previstos na legislação.

Art. 77. As alterações, como fraturas brancas, cortes e perfurações indesejadas ou outras que ocorram com as aves durante o processo de abate devem ser diagnosticadas como “falhas tecnológicas”.

Art.78. Considerando as lesões traumáticas, as carcaças, suas partes e vísceras deverão ser avaliadas e classificadas, da seguinte forma:

I - condenação das carcaças que apresentem lesões traumáticas generalizadas.

II - aproveitamento para consumo humano das partes de carcaça ou cortes após a condenação das partes atingidas por lesões traumáticas circunscritas.

III - aproveitamento para consumo humano da carcaça, após a remoção de pequenas porções, desde que inalterada a identidade e qualidade, permitindo o uso da denominação de venda como carcaça inteira.

Parágrafo único: Sempre que aplicável, as lesões traumáticas devem ser comunicadas à cadeia de produção e transporte das aves, como indicadores de bem estar animal, excluídas as alterações causadas por falhas tecnológicas após a morte da ave.

Art. 79. As peças com alterações hemorrágicas na musculatura ou em outros tecidos, com ou sem causa traumática, que sejam generalizadas, acentuadas e difusas, devem ser descartadas antes da sua entrada no sistema de pré-resfriamento.

Art. 80. Nos casos de lotes com diagnóstico confirmado para doenças hemorrágicas sujeitas a notificação, deverá ser realizada a notificação ao Serviço Veterinário Oficial em acordo com as normas vigentes.

Seção IV

Da avaliação e classificação das alterações metabólicas

Art. 81. As aves deprimidas, em estado de profunda magreza e depleção óssea e muscular causada por agravamento de quadros clínicos inflamatórios, parasitários, metabólicos ou outros que indiquem falta de saúde da ave, serão condenadas por caquexia.

Art. 82. Os quadros compatíveis com deficiência nutricional, sem o desenvolvimento completo dos tecidos corpóreos e sem causa infecciosa ou patológica aparente, serão enquadrados como magreza, podendo sofrer destinação industrial ou liberação conforme os padrões de qualidade do abatedouro frigorífico.

Parágrafo único: Quando a magreza se apresentar em incidência elevada nas aves de mesmo lote deve ser comunicado estabelecimento avícola, para a identificação da causa e tomada de ações corretivas à campo.

Art. 83. Serão descartadas como apresentando aspecto repugnante, as aves deprimidas que apresentem alterações sistêmicas de coloração, odor ou aspecto, para as quais não se possa precisar a causa primária da alteração.

Art. 84. As miopatias assépticas deverão ser avaliadas e classificadas pelo abatedouro frigorífico, até antes da etapa de embalagem primária do produto, conforme o critério divulgado pelo DIPOA em normas complementares.

Art. 85. A ascite deve ser avaliada e classificada no ponto em que as carcaças e vísceras ainda continuam correlacionadas, conforme o critério divulgado pelo DIPOA em normas complementares.

Seção V

Das falhas tecnológicas de abate

Art. 86. Serão consideradas falhas tecnológicas as alterações morfológicas e sensoriais das aves abatidas causadas por deficiência nos equipamentos ou nas operações no âmbito do abate.

Parágrafo único: Estão excluídas do previsto no **caput** das falhas tecnológicas as contaminações gastrintestinais e biliares, tendo em vista sua correlação com o controle higiênico-sanitário do processo.

Art. 87. O abatedouro frigorífico deverá monitorar seus processos de forma a manter o fluxo de abate contínuo, respeitando os limites fixados para tempo e temperatura, perfazendo no máximo 4 horas desde o abate até o resfriamento dos produtos a 4°C (quatro graus Centígrados).

Parágrafo único: atrasos que impliquem em violação do binômio de tempo e temperatura ou alterem as características sensoriais das aves abatidas devem ser percebidos e tratados adequadamente pelo abatedouro frigorífico, considerando as peculiaridades regionais e variações climáticas sazonais.

Art. 88. É permitido o aproveitamento condicional das carcaças de aves não sangradas ou mal sangradas, desde que mantidas na linha de inspeção até o ponto de avaliação de carcaças ainda correlacionadas com as vísceras.

Parágrafo único: A identificação de aves não sangradas e escaldadas vivas deve desencadear medidas de autocontrole para identificação da falha de processo com correção imediata.

Art. 89. O histórico de condenações e aproveitamentos industriais deve ser monitorado visando a melhoria contínua dos processos de abate, minimizando os desperdícios de proteínas por falhas tecnológicas.

Seção VI

Das Parasitoses

Art. 90. Os perigos *Cryptosporidium* sp. e *Toxoplasma gondii* devem ser contemplados no APPCC do abatedouro frigorífico, considerando as oportunidades de contaminação da cadeia produtiva e as medidas de controle e mitigação aplicadas a campo.

Parágrafo único: Estão dispensados de monitoramento ativo os lotes de aves criados em confinamento e sem contato com o solo no ambiente livre.

Art. 91. Considerando a higiene do processo, não deve ser intencionalmente cortado o trato gastrintestinal das aves em áreas onde aves já abatidas e seus produtos transitam ou são processados.

Seção VII

Das Neoplasias

Art. 92. As alterações neoplásicas em aves devem ser avaliadas e classificadas da seguinte forma:

I - condenação de carcaças e vísceras no caso de neoplasias extensas.

II - aproveitamento para consumo humano das partes de carcaça ou cortes após a condenação da parte afetada no caso de neoplasias localizadas sem metástase.

Art. 93. Devem ser condenadas e adequadamente tratadas as carcaças e vísceras de aves com lesões sugestivas de salmonelose aviária, mesmo sem a confirmação e isolamento laboratorial.

Parágrafo único: Sempre que cabível o MVR deve providenciar a notificação de casos de salmonelose nas aves ou de isolamentos de salmonelas sujeitas aos programas oficiais ao serviço oficial competente.

Seção VII

Das alterações não frequentes e não previstas na regulamentação

Art. 94. Serão consideradas como “estados anormais não previstos”, as alterações infrequentes e não previstas pela presente portaria.

§1º Caberá ao MVR a avaliação da alteração com vistas a estabelecer a destinação validada frente ao agente provavelmente presente ou causador da alteração.

§2º Sempre que uma alteração contemplada pelo **caput** se apresente em frequência superior a 0,05% do volume abatido, deve haver a notificação ao SIF para que este proceda a uma avaliação da alteração e submeta ao DIPOA para, se houver causa, a regulamentação do tema.

ANEXO II

CONTROLES HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE PROCESSO

Seção I

Avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate

Art. 95. Os abatedouros frigoríficos de aves, para serem considerados aptos a adesão ao sistema de inspeção com base em risco prevista na presente portaria, deverão incluir em seus autocontroles o monitoramento microbiológico do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate.

Parágrafo único: para atendimento do **caput** deverá ser realizada a coleta de carcaça para a análise de microrganismos indicadores definidos pelo DIPOA.

Art. 96. Os procedimentos de coleta de carcaça deverão estar de acordo com o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal disponível no endereço eletrônico do MAPA www.agricultura.gov.br

Art. 97. As coletas serão realizadas ao final do último tanque do sistema de pré-resfriamento ou, quando aplicável, ao final do gotejamento, sempre antes da sua embalagem e rotulagem como produto.

Art. 98. Os abatedouros frigoríficos deverão cumprir a amostragem em todos os dias e turnos em que houver abate, mantida a rastreabilidade das coletas para que seja possível o controle higiênico-sanitário do processo na forma prevista pela presente portaria.

Parágrafo único: a amostragem prevista no **caput** não exclui os lotes positivos para patógenos detectados no atendimento de outros programas da SDA.

Art. 99. A amostragem será definida conforme o número de horas de funcionamento dos sistemas de pré-resfriamento do abatedouro frigorífico.

Art. 100. A amostragem será de uma carcaça coletada na saída de cada sistema de pré-resfriamento aproximadamente a cada hora de operação.

§1º A primeira coleta deverá ocorrer escolhendo uma entre as primeiras carcaças a saírem do sistema;

§2º A última deverá incluir uma entre as últimas carcaças a deixarem o sistema de pré-resfriamento;

§3º Depois da primeira coleta, devem ser estabelecidos intervalos entre as demais coletas de aproximadamente uma hora, atendidos os requisitos do §1º e §2º.

Art.101. Abatedouros frigoríficos com mais de um sistema de pré-resfriamento deverão realizar amostragem prevista pelo presente anexo de forma a obter resultados separados para cada um dos sistemas.

Art.102. A amostra deverá ser identificada pela data, turno, hora e sistema de pré-resfriamento de origem da amostra.

Art.103. O tempo transcorrido entre a coleta e a análise deve ser o menor possível, considerando as especificidades de cada situação, e o descrito no plano de autocontrole do abatedouro frigorífico.

Parágrafo único: Desde que não haja prejuízo da rastreabilidade da amostra, as carcaças poderão ser conservadas entre 2°C a 8°C (dois a oito graus centígrados) e remetidas uma vez ao dia para a avaliação laboratorial.

Art.104. Cada carcaça será analisada individualmente, dando origem a um resultado expresso em logaritmo na base dez (\log^{10}).

Art.105. As amostras deverão ser analisadas conforme metodologias descritas no Manual de procedimentos para laboratórios da Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários do MAPA - CGAL, disponível no endereço eletrônico do MAPA www.agricultura.gov.br, ou métodos validados internacionalmente frente ao método de referência.

Parágrafo único. Nos casos de utilização de métodos validados internacionalmente, os abatedouros frigoríficos deverão dispor da comprovação da validação do método utilizado, frente ao método de referência.

Art. 106. Os limites microbiológicos “m” e “M” utilizados para a avaliação do desempenho do abatedouro frigorífico no controle higiênico-sanitário do processo de abate serão definidos e publicados pelo DIPOA, em norma específica ou instrução complementar.

Art. 107. A avaliação dos resultados será realizada por meio de gráfico de controle de processo do tipo “gráfico de caixa” (**box plot**).

§1º No gráfico previsto no **caput**, serão plotados os resultados das amostras coletadas em cada um dos sistema de pré-resfriamento a cada turno de abate e identificada a média amostral.

§2º No eixo X do gráfico previsto no **caput** será identificado a data, o turno e o sistema de pré-resfriamento em que foram coletadas as amostras, e no eixo Y o valor das contagens de microrganismos das carcaças transformadas em logaritmos na base dez (\log_{10}).

§3º Poderão ser utilizados valores simplificados ou códigos que identifiquem inequivocamente os dados definidos no §2º.

Art. 108. A avaliação dos gráficos de caixa deve ser realizada pelo MVR ou outro profissional com formação e competência consideradas adequadas para esse fim.

§1º Para fins de avaliação higiênico-sanitária do processo será utilizada janela móvel aplicada sob os resultados cumulativos de cinco semanas consecutivas.

§2º A cada semana, o profissional deve registrar um parecer quanto ao controle higiênico-sanitário do abatedouro frigorífico, considerando a totalidade dos resultados referentes ao período de cinco semanas, conforme os padrões definidos pelo DIPOA.

§3º A inserção dos resultados de uma nova semana (6º semana) implicará em

desconsiderar os resultados obtidos da primeira semana, e assim sucessivamente, mantendo-se sempre a avaliação de todos os resultados das últimas cinco semanas de abate.

Art, 109. O desempenho do abatedouro frigorífico no controle higiênico-sanitário do processo de abate será avaliado considerando, em um plano de 3 classes, todas as médias amostrais, obtidas durante cinco semanas, em:

I - Desempenho higiênico-sanitário satisfatório: quando todas as médias amostrais estiverem abaixo de “m”;

II - Desempenho higiênico-sanitário aceitável: quando até 20% (vinte por cento) dos resultados estiverem entre “m” e “M”;

III - Desempenho higiênico-sanitário com tendência à se tornar insatisfatório: quando mais de 20% (vinte por cento) das médias amostrais estiverem entre “m” e “M”, desde que nenhuma esteja acima de “M”; ou

IV - Desempenho higiênico-sanitário insatisfatório: quando for obtida qualquer média amostral acima de “M”.

Art.110. Quando o abatedouro frigorífico, na forma definida pelo art. 109, possuir desempenho higiênico-sanitário satisfatório, poderá reduzir a amostragem para as seguintes frequências semanais:

Número de médias amostrais(*)/semana obtidas mediante frequência integral de amostragem (**)	Número de médias amostrais(*)/semana obtidas mediante frequência reduzida de amostragem
até 6	2
7 a 12	3
13 a 18	5
19 a 24	6
25 a 36	9
mais que 36	14

(*) Média amostral obtida das carcaças coletadas na saída de um único sistema de pré-resfriamento específico durante um único turno de trabalho em cada dia de abate.

(**) Frequência integral estabelecida pelos critérios previstos no artigo 100 da presente portaria.

§1º Sempre que aplicada a frequência reduzida, prevista no **caput**, a amostragem deve ser dirigida para contemplar todos os dias da semana, turnos e sistemas de abate de forma uniforme, no período de 5 semanas.

Art. 111. No caso de detecção pelo SIF de incompatibilidade entre resultados laboratoriais de autocontrole e resultados oficiais, em abatedouros frigoríficos que operem em frequência reduzida, será retomada imediatamente a frequência integral até ser comprovada retomada de condição higiênico-sanitária satisfatória.

Art.112. Quando o abatedouro frigorífico, na forma definida pelo art. 109, tiver desempenho higiênico-sanitário aceitável, deverá proceder a análise crítica dos autocontroles, buscando atingir desempenho satisfatório.

Parágrafo único: Para a reavaliação prevista no **caput** será necessário realizar o estudo da dispersão dos resultados individuais de contagem de carcaças, identificando os fatores que levam à obtenção de contagens mais elevadas, com a redefinição das medidas de controle para mitigação de contaminação gastrointestinal e biliar.

Art. 113. Quando o abatedouro frigorífico, na forma definida pelo art. 109, tiver desempenho higiênico-sanitário com tendência à se tornar insatisfatório deverá realizar:

I - A análise crítica do PACV e de sua implementação, quanto a efetividade no controle das contaminações gastrointestinais e biliares;

II - o estudo da dispersão dos resultados individuais de contagem de carcaças, identificando os fatores que levam à obtenção de contagens mais elevadas, com a redefinição das medidas de controle para mitigação de contaminação gastrointestinal e biliar;

III - o mapeamento higiênico-sanitário das etapas do processo de acordo com o previsto no artigo 115 da presente portaria.

Art.114. Quando o abatedouro frigorífico, na forma definida pelo artigo 109, tiver desempenho higiênico-sanitário insatisfatório, além da adoção das ações previstas no artigo anterior, o estabelecimento deverá:

I - Realizar o estudo da dispersão dos resultados individuais de contagem de carcaças,

identificando os fatores que levam à obtenção de contagens mais elevadas, com a redefinição das medidas de controle para mitigação de contaminação gastrointestinal e biliar.

II - realizar o mapeamento higiênico-sanitário definido no artigo 115 da presente norma, para identificar as etapas do processo que apresentem desempenho desfavorável;

III - proceder a análise crítica dos autocontroles, especialmente os que se refere ao funcionamento adequado dos equipamentos e etapas de abate, o APPCC e o PSO, quanto a sua eficiência no controle de contaminação gastrointestinal e biliar;

IV - avaliar a necessidade de retomar a amostragem em frequência integral para um diagnóstico melhor das falhas no processo;

V - dar ciência do desvio ao SIF, apresentando os resultados da análise crítica dos autocontroles, a identificação da causa dos desvios e o plano de ações corretivas em processos, de forma a garantir o desempenho higiênico-sanitário aceitável ou satisfatório do abatedouro frigorífico;

VI - apresentar o resultado da avaliação crítica de comprometimento dos produtos elaborados sob processos com tendência a se tornarem insatisfatórios, de forma a garantir a conformidade com os objetivos de desempenho aplicáveis aos produtos

§1º Os abatedouros frigoríficos que, de forma cumulativa, obtiverem diagnóstico de controle higiênico-sanitário do processo insatisfatório e violação de programas de redução de patógenos estarão sujeitos às medidas administrativas definidas na seção II, ou complementarmente pelo DIPOA.

§2º Os abatedouros frigoríficos que de forma recorrente obtiverem resultados insatisfatórios do controle higiênico-sanitário do processo também estarão sujeitos às medidas administrativas definidas na seção II, ou complementarmente pelo DIPOA.

Art. 115. Para realizar o mapeamento higiênico-sanitário das etapas do processo, o abatedouro frigorífico deverá realizar coletas antes e depois das etapas ou conjunto de etapas do processo de abate, que sejam consideradas de interesse.

§1º Na execução do procedimento previsto no **caput** devem ser contempladas no mínimo as etapas de lavagem inicial, as etapas manuais ou mecanizadas consideradas críticas para ampliação dos indicadores e contaminação cruzada, as lavadoras de carcaças e lavagem final de carcaças.

§2º A amostragem a ser aplicada no mapeamento higiênico-sanitário das etapas do processo deve ser pelo menos a mesma prevista nesta portaria para aplicação na saída do sistema de pré-resfriamento.

§3º A avaliação dos resultados deve ser capaz de mapear os pontos que geram ampliação inaceitável dos indicadores ou que não desempenham adequadamente seu papel na mitigação da contaminação gastrointestinal e biliar.

§4º Frente aos achados serão definidas, ajustadas e devidamente validadas as medidas de controle que visem alcançar e manter o desempenho higiênico-sanitário satisfatório do processo.

§5º O abatedouro frigorífico poderá ser demandado pelo SIF a realizar o mapeamento higiênico-sanitário das etapas do processo de abate em situações cabíveis, definidas pelo DIPOA.

Art.116. Quando, em análises de amostras de produtos, houver a violação dos limites fixados em critérios microbiológicos associados à contaminação fecal, deverá ser considerado o resultado da avaliação microbiológica do desempenho higiênico-sanitário do processo de abate.

Parágrafo único: nos casos em que os produtos definidos no **caput** tenham sido obtidos de carcaças elaboradas sob desempenho aceitáveis ou satisfatórios, o profissional competente deverá realizar o estudo da dispersão dos resultados individuais de contagem de carcaças, identificando os fatores que levam à obtenção de contagens mais elevadas, com a redefinição das medidas de controle para mitigação de contaminação gastrointestinal e biliar.

Art. 117. O abatedouro frigorífico deverá viabilizar as coletas oficiais que venham a ser estabelecidas como parte das auditorias sobre os autocontroles determinadas pelo DIPOA.

Art. 118. Os abatedouros frigoríficos que, por análise do SIF, apresentarem incompatibilidade entre os resultados oficiais e de autocontrole ou tiverem caracterizadas possíveis falhas na execução das coletas e realização das análises por autocontrole, estarão sujeitos a ações complementares definidas pelo DIPOA.